

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

BURRATA (125 gr) e PANZANELLA10
Panzanella di Olive, Pomodorini, Capperi e Basilico

GAMBERI SU VELLUTATA12
Cruditè di gambero, Vellutata di Fagioli Bianchi Cannellini e Crumble di Pane

FRIGGITELLI ALLA ROULETTE7
Peperoni del Padròn Fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)

CROCCHETTE2,5 al pezzo
Crocchette Jamon e Parmigiano Reggiano 24 Mesi

FIORI DI ZUCCA9
Fiori di Zucca in Pastella Ripieni di Ricotta di Pecora Sarda, Pesto al Basilico e Acciughe

PUNTARELLE10
Puntarelle e Acciughe di Cetara

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)15 pp
Crudo Ferrari, Mortadella, Friggitelli, Stracciatella, Puntarelle, Alici del Cantabrico e la nostra Focaccia

ACCIUGHE DEL CANTABRICO13
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e crostini di pane

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO12
Tartar di Salmone con Avocado Hass ed Erba Cipollina

BATTUTA DI FASSONA (100gr)12
Tartar di Controfiletto (100gr), Olive Leccine ed Olio EVO

PATA NEGRA19
Jamon Bellota 24 mesi

PRIMI

BIGOLI AI 2 POMODORI11
Bigoli freschi, Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Basilico

TAGLIOLINI AL RAGÙ13
Tagliolini all'uovo con Ragù Bianco di Fassona e Zucchine

RAVIOLONI DI ZUCCA DELICA15
Ravioli fatti da noi ripieni di Zucca e conditi con Erbette e Salsa Leggera all'Aglio

GNOCCHETTI ALL'AMALFITANA16
Gnocchetti fatti in casa, Datterino, Polpo e Cozze

TROFIETTA DI MARE15
Calamaretti Spillo, Gamberi e Datterino Giallo (leggermente spicy)

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)15 pp
Bigoli Freschi alla "Carbonara" Guanciale di Norcia, servita in Forma di Pecorino Romano Stagionato

CHITARRA INTEGRALE E CARDONCELLI17
Chitarra Integrale di pasta fresca, Funghi Cardoncelli e Prezzemolo

TAGLIOLINI AL TARTUFO19
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero

RISOTTO ALLA MILANESE15
Riso Meracinqe con Pistilli di Zafferano

SECONDI

LA SUPER COSTOLETTA (per 2 persone)54
Costoletta di Vitello con Doppio Osso, Pomodorini Infornati, Patate Aromatiche e Limone di Sorrento

SALMONE E CORNO16
Salmone Piastrato, Cipollotto Grigliato e Peperone Corno

GAMBERI E CALAMARI ALLA ROMANA19
Frittura di Calamari, Gamberi, Seppioline e Zucchine in pastella con Erba Cipollina, Maionese al lime e Limone di Sorrento

POLPO21
Polpo con Zucca Delica, Cicoria Ripassata e Olive Leccine

FILETTO25
Filetto O'Connor con Spinacino al Burro

LE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

LA FIORENTINA (seconda disponibilità) minimo 2 persone

-FIORENTINA (min 1kg)6€ All'etto

-FIORENTINA MAREZZATA (min 1kg)7€ All'etto

CHATEAUBRIAND (per 2 persone)60

Filetto di Manzo alla griglia con Verdure e Salsa D'arrosto

TAGLIATA21

Tagliata di Limousine ai Ferri con Cipolle Borretane

L'HAMBURGER16

Hamburger di Fassona 180gr, Insalata, Pomodoro Cuore di Bue, Cipolle Caramellate, Provolone del Monaco Fuso e Patate Infornate

CONTORNI

INSALATINA 5

PURÈ DI PATATE 6

PATATINE FATTE IN CASA 6

VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE 5

PURÈ E FUNGHI DI STAGIONE 10

PURÈ E TARTUFO 12

TARTUFO NERO 9

In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

LA PIZZA

LE CLASSICHE

MARGHERITA	8,5
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Basilico ed Olio EVO	
LA BUFALA	12
San Marzano dop, Bufala Campana DOP, Basilico ed Olio EVO	
LA VEGETARIANA	11
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Zucchine, Pomodorini Datterini Scottati e Pesto di Basilico	
LA VEGANA	13
Passata di pomodori gialli del piennolo, Melanzane, Fiori di Zucca, Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio	
SALSICCIA E FRIARIELLI	13
Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Friarielli	
LA PICCANTE	11
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante e Peperoncino Calabro	
COTTO E FUNGHI	12
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto ed Olio EVO	
LA NORMA	11
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano dop, Melanzane, Ricotta Salata, Basilico Fresco ed Olio EVO	
PUNTARELLE E ALICI	13
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP, Puntarelle Fresche e Alici	

LE SPECIALI

FUORI DI ZUCCA	14
Mozzarella Fiordilatte, Ricotta dell'Agropontina, Bacon Rosolato, Fiori di Zucca, Cristalli di Pomodorini Secchi ed Olio EVO	
TI PESTO IL PISTACCHIO	14
Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco	
TONNO E TROPEA	12
Mozzarella Fiordilatte, Tonno Sott'olio, Cipolla Stufata di Tropea, Olive Taggiasche, Datterino Giallo ed Olio EVO	
CRUDO E STRACCIATELLA	15
Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella, Datterini, Granella di Nocciola ed Olio EVO	
SALMONE SELVAGGIO	15
Mozzarella Fiordilatte, Salmone Affumicato, Avocado, Stracciatella, Timo, Ribes, e Basilico Fresco	
TARTUFO & AMORE	21
Scamorza Affumicata, Funghi di Stagione & Tartufo Nero Pregiato	
PIZZA & PATA NEGRA	23
Mozzarella Caseificio nobili e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionatura 20 Mesi	

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO	6	FRUTTI DI BOSCO CON GELATO	8
TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO	7	GELATO ALLA CREMA (2 palline)	4
Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda direttamente a Tavola		TARTE TATIN	6
TORTA DEL GIORNO	6		

RUM & CIOCCOLATO FONDENTE (70%) 9

DIGESTIVI & AMARI 3,5

CALICE VINO 6

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

LA BIONDA ARTIGIANALE	6	LA ROSSA ARTIGIANALE	7
Ichnusa Filtrata		Hibu Eil	

Coperto
2,5

Acqua
microfiltrata 0,75ml
2

Acqua
in bottiglia 0,75ml
3

Caffe
2

Soft Drinks
4

