

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

| | |
|---|---|
| INSALATINA DI FINOCCHIO E AVOCADO13 Finocchio fine, avocado e scaglie di pecorino romano | ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)15 pp Crudo Ferrari, Mortadella, Friggitelli, Stracciatella, Insalatina Stagionale, Alici del Cantabrico e la nostra Focaccia |
| GAMBERI SU VELLUTATA13 Crudité di gambero, Vellutata di Fagioli Bianchi Cannellini e Crumble di Pane | ACCIUGHE DEL CANTABRICO14 Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e crostini di pane |
| FRIGGITELLI ALLA ROULETTE7 Peperoni del Padròn Fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante) | SPICY CARPACCIO14 Con Salsa dello Chef leggermente piccante e Rucoletta Selvatica |
| CROCCHETTE2,5 al pezzo Crocchette Jamon e Parmigiano Reggiano 24 Mesi | TARTARE DI SALMONE E AVOCADO13 Tartar di Salmone con Avocado Hass ed Erba Cipollina |
| FIORI DI ZUCCA9 Fiori di Zucca in Pastella Ripieni di Ricotta di Pecora Sarda, Pesto al Basilico e Acciughe | BATTUTA DI MANZO (100gr)14 Battuta di Manzo al coltello, Senape di Dijon, Prezzemolo e Zest di Limone |
| FINOCCHIO GRATINATO E PAPRIKA12 Finocchio infornato con aromi, Crumble di Pane e Parmigiano Reggiano | PATA NEGRA19 Jamon Bellota 24 mesi |

PRIMI

| | |
|---|---|
| BIGOLI AI 2 POMODORI12 Bigoli freschi, Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Basilico | SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)15 pp Bigoli Freschi alla "Carbonara" Guanciale di Norcia, servita in Forma di Pecorino Romano Stagionato |
| TAGLIOLINO AL RAGÙ15 Tagliolino al ragù bianco di Fassona e Scalogno in agrodolce | TAGLIOLINI AL TARTUFO19 Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Estivo |
| RAVIOLI AUTUNNALI16 Ripieni di Ricotta e Spinaci, Salsa allo Zola e Spinacino ripassato | BAVETTA ALLE VONGOLE19 Bavetta di pasta fresca alle vongole e bottarga. |
| GNOCCHETTI AL GAMBERO17 Gnocchetti fatti in casa, Gambero Rosso e la sua Bisque | RISOTTO ALLA MILANESE15 Riso Meracinqe con Pistilli di Zafferano |
| CHITARRA INTEGRALE AI FUNGHI PORCINI18 Pasta fresca ai Funghi Stazionali | |

SECONDI

| | |
|---|---|
| LA SUPER COSTOLETTA (per 2 persone)58 Costoletta di Vitello con Doppio Osso, Pomodorini Infornati, Patate Aromatiche e Limone di Sorrento | LE SPECIALITA ALLA GRIGLIA   |
| SALMONE E CORNO18 Salmone Piastrato, Cipollotto Grigliato e Peperone Corno | I NOSTRI TAGLI (seconda disponibilita) minimo 2 persone |
| GAMBERI E CALAMARI ALLA ROMANA20 Frittura di Calamari, Gamberi, Seppioline e Zucca con limone di Sorrento e Erba Cipollina | -COSTATE (min 1kg).....dai 6.5€ ai 7.5€ All'etto |
| POLPO23 Polpo con Patate, Cipollotto, Pomodorini Confit, Paprika e Aneto | -FIORENTINA (min 1kg).....7.5€ All'etto |
| FILETTO27 Filetto O'Connor e Radicchio al Balsamico | CHATEAUBRIAND (per 2 persone)35pp Filetto di Manzo alla griglia con Verdure e Salsa D'arrosto |
| | TAGLIATA DI BLACK ANGUS25 Tagliata di Black Angus ai Ferri con Porro Morbido |

CONTORNI

| |
|---------------------------------|
| INSALATINA 6 |
| PATATE INFORNATE 6 |
| PATATINE FATTE IN CASA 6 |
| VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE 6 |
| PURÈ DI PATATE HOMEMADE 8 |
| PURÈ E TARTUFO 15 |

| |
|---|
| L'HAMBURGER18 Hamburger di Fassona 200gr, Insalata, Pomodoro Cuore di Bue, Stracciatella con Patate Infornate |
|---|

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 VEGANA | 13 |
| Passata di pomodori gialli del piennolo, Melanzane, Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio | |
| SALSICCIA E FRIARIELLI | 13 |
| Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Friarielli fatti in casa | |
| TONNO E CIPOLLA | 13 |
| San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea e Basilico Fresco | |
| LA PICCANTE | 11 |
| San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante e Peperoncino Calabro | |
| COTTO E FUNGHI | 13 |
| 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 | |

LE SPECIALI

| | |
|--|----|
| LA VEGETARIANA DI SANTORINI | 14 |
| San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Olive taggiasche, Feta Greca, Pomodorini ed Erba Cipollina | |
| CRUDO E STRACCIATELLA | 16 |
| Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella ed Olio EVO | |
| TI PESTO IL PISTACCHIO | 16 |
| Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco | |
| CRUDO E RUCOLA | 15 |
| San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Crudo di Parma e Rucola | |
| SALMONE E AVOCADO | 18 |
| Mozzarella Fiordilatte, Salmone Affumicato, Avocado, Stracciatella, Timo, e Basilico Fresco | |
| PUNTARELLE E ALICI | 14 |
| Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP, Puntarelle Fresche e Alici | |
| TARTUFO & AMORE | 23 |
| Scamorza Affumicata, Funghi di Stagione & Tartufo Nero Estivo | |
| PIZZA & PATA NEGRA | 23 |
| Mozzarella Caseificio nobili e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionatura 20 Mesi | |

DOLCI FATTI IN CASA

| | | | |
|--|---|---|-----|
| TIRAMISÙ CLASSICO | 7 | IL SORBETTO DELLA CASA | 7pp |
| | | <i>Mantecato dallo chef. (Minimo 2 persone)</i> | |
| TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO | 8 | FRUTTI DI BOSCO CON GELATO | 8 |
| <i>Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda direttamente a Tavola</i> | | GELATO ALLA CREMA | 5 |
| TORTA DEL GIORNO | 7 | TARTE TATIN | 7 |

RUM & CIOCCOLATO FONDENTE (70%) 11

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

| | | | | | |
|------------------------------------|---|--------------------|---|-----------------------------------|---|
| LA BIONDA ARTIGIANALE | 6 | WEISS | 8 | LA ROSSA ARTIGIANALE | 7 |
| <i>Ichnusa Filtrata</i> | | <i>Weiss</i> | | <i>Hibu Eil</i> | |

Coperto
3

Acqua
microfiltrata 0.75ml
2

Acqua
in bottiglia 0,75ml
3

Caffe
2

Soft Drinks
4

