

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

INDIVIA BELGA E AVOCADO12
Insalatina di stagione con Indivia belga fine, Avocado e Pecorino romano
VELLUTATA DI CECI E SPICY GAMBERO14
Vellutata di Cenci e Zafferano con Gambero sauté 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
VITELLO TONNATO15
Vitello cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata home made e Capperi fritti
BURRATA PUGLIESE E DATTERINO12
Burrata pugliese, Pomodorini in Insalata con Basilico

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)15 pp
Crudo Ferrari, Mortadella, Friggittelli, Stracciatella, Insalatina Stagionale, Alici del Cantabrico e la nostra Focaccia
ACCIUGHE DEL CANTABRICO14
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e Crostini di Pane
TARTARE DI SALMONE E AVOCADO13
Tartar di Salmone con Avocado Hass ed Erba Cipollina
BATTUTA DI FASSONA (100gr)14
Battuta di Manzo al coltello Senape di Dijon, Prezzemolo e Zest di Limone
PATA NEGRA19
Jamon Bellota 24 mesi

PRIMI

BIGOLI AI 2 POMODORI12
Bigoli freschi, Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Basilico
TAGLIOLINI AL RAGÙ15
Tagliolini di pasta fresca all'Uovo con Ragù alla bolognese classico
RAVIOLI TREVIGIANI16
Ravioli di pasta fresca ripieni di Patate e Salsiccia con Radicchio in Insalata
GNOCCHETTI DI MARE17
Gnocchetti di Patate fatti in casa, riduzione di Datterino Giallo, Polpo e Cozze

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)15 pp
Bigoli Freschi alla "Carbonara" Guanciale di Norcia, serviti in forma di Pecorino romano stagionato
CHITARRA INTEGRALE AI FUNGHI18
Pasta fresca ai Funghi di stagione e Prezzemolo
TAGLIOLINI AL TARTUFO19
Tagliolini freschi e Tartufo Nero
BAVETTA ALLE VONGOLE19
Bavetta di Pasta fresca alle Vongole, Datterino Giallo e Bottarga
RISOTTO ALLA MILANESE15
Riso Meracinqe con Pistilli di Zafferano

SECONDI

LA SUPER COSTOLETTA (per 2 persone)58
Costoletta di Vitello con doppio Osso, Pomodorini infornati, Patate aromatiche e Limone di Sorrento
SALMONE E CORNO18
Salmone piastrato, Cipollotto grigliato e Peperone Corno
GAMBERI E CALAMARI ALLA ROMANA20
Frittura di Calamari, Gamberi, Seppioline e Melanzana fritta, Maionese alla Paprika e Limone di Sorrento
POLPO23
Polpo grigliato, Zucca caramellata, Salsa di Bietole ripassate e Olive croccanti

LE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

LE TAGLIATE:

- Black Angus con Porro morbido (220gr).....25
- Rib-Eye Bavarese con Patate infornate agli Aromi (300gr).....30

I FILETTI

- Filetto grigliato, Sale Maldon e Demi Glacè27
- Filetto dello Chef, con Cavolo Nero e Salsa al Vino rosso.....29

COSTATA (min 800gr).....dai 6.5€ ai 7.5€ All'etto

FIorentina (min 1kg).....7.5€ All'etto

CHATEAUBRIAND (per 2 persone).....35pp

La parte Migliore del Filetto di Manzo, alla griglia con Verdure
e Salsa d'arrosto

CONTORNI

INSALATINA 6
PATATE INFORNATE 6
PATATINE FATTE IN CASA 6
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE 6
POMODORINI, FETA E BASILICO 8
PURÈ CON TARTUFO 15

TARTUFO NERO 9

In aggiunta su tutti i Piatti (6/7gr)

LE CLASSICHE

MARGHERITA	9
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico ed Olio EVO	
LA BUFALA	13
San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, Basilico ed Olio EVO	
TONNO E CIPOLLA	13
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea e Basilico fresco	
LA PICCANTE	12
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salame piccante e Peperoncino calabro	
COTTO E FUNGHI	14
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon freschi, Prosciutto Cotto ed Olio EVO	
LA VEGETARIANA	12
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Zucchine e Melanzane grigliate, Pomodorini e Pesto	
LA NORMA	11
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP, Melanzane, Ricotta salata, Basilico fresco ed Olio EVO	
ALL' AMATRICIANA	12
San Marzano DOP, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino	

LE SPECIALI

SALSICCIA E FRIARIELLI	13
Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Friarielli fatti in casa	
LA TREVIGIANA	13
Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Scamorza affumicata e Radicchio Rosso di Treviso ripassato	
CRUDO E STRACCIATELLA	17
Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella ed Olio EVO	
LA VEGANA	14
Passata di Pomodori Gialli del Piennolo, Melanzane, Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio e Granella	
TI PESTO IL PISTACCHIO	16
Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco	
TARTUFO & AMORE	23
Scamorza affumicata, Funghi di Stagione con una abbondante grattata di Tartufo Nero	
PIZZA & PATA NEGRA	23
Mozzarella Caseificio Nobili e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionato 24 Mesi	

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO	7
TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO	8
Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda direttamente a Tavola	
TARTE TATIN	7
Tipica Torta Francese di Mele caramellate a cottura capovolta servita con una pallina di Gelato alla Crema	

IL SORBETTO DELLA CASA	7pp
Mantecato dallo chef (Minimo 2 persone)	
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO	8
GELATO ALLA CREMA	5
TORTA DEL GIORNO	7

RUM & CIOCCOLATO FONDENTE (70%).....11

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

LA BIONDA ARTIGIANALE6
Ichnusa Filtrata

WEISS.....8
Weiss

LA ROSSA ARTIGIANALE7
Hibu Eil

Coperto
3

Acqua
microfiltrata 0.75ml
2

Acqua
in bottiglia 0,75ml
3

Caffè
2

Soft Drinks
4



SU RICHIESTA È DISPONIBILE IL REGISTRO
ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE