

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

PIZZA TARTUFO & AMORE25 Scamorza affumicata, Funghi e Tartufo Nero	PIZZA & PATA NEGRA25 Mozzarella e Pata Negra Stagionato 24 Mesi	PIZZA ZOLA, PERE E NOCI17 Mozzarella, Gorgonzola, Pere, Noci e Miele
FINOCCHIO AVOCADO E RICOTTA SALATA12 Finocchio, Avocado e Ricotta Salata	ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)15 pp Crudo Ferrari, Mortadella, Friggitelli, Stracciatella, Insalatina di stagione con Batutto di Acciughe del Cantabrico, accompagnati dalla nostra focaccia	ACCIUGHE DEL CANTABRICO14 Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e Crostini di Pane
SELEZIONE DI FORMAGGI E LATTICINI19 Burrata, Pecorino Crosta Nera, Gorgonzola morbido e Confettura di Cipolle Rosse fatta in casa	FIORI DI ZUCCA9 Fiori di Zucca in Pastella ripieni di Ricotta di Pecora sarda, Scamorza e Pepe	BATTUTA DI MANZO15 Battuta di Manzo al coltello condita con Nocciole Piemontesi tostate e Chips di Parmigiano
CROCCHETTE2,5€ al pezzo Crocchette di Patanegra e Parmigiano Reggiano 24 Mesi	PATA NEGRA19 Jamon Bellota 24 mesi al piatto	
CARPACCIO DI ROAST BEEF15 Roast Beef cotto a bassa temperatura, Salsa Verde, Crema di Cavolfiore e Cipolla di Tropea in agrodolce		
CARPACCIO DI SALMONE16 Salmone marinato fatto in casa e Salsa all'Arancia		
FRIGGITELLI ALLA ROULETTE9 Peperoni del Padrón fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)		

PRIMI

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)17 pp Pasta Fresca alla "Carbonara" con Guanciale di Norcia, servita in forma di Pecorino romano stagionato	BIGOLI AI 2 POMODORI13 Bigoli freschi, Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Basilico
TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO15 Tagliolini di pasta fresca all'Uovo con Ragù di Manzo al coltello e Cipollotto in agretto	CHITARRA INTEGRALE AI FUNGHI18 Pasta fresca ai Funghi di stagione e Prezzemolo
MEZZE LUNE ALLA ZUCCA17 Mezze Lune di Pasta fresca ripiene di Zucca, Salsa alla Salvia e Guanciale croccante	TAGLIOLINI AL TARTUFO19 Tagliolini di pasta fresca all'Uovo con Tartufo Nero di Stagione
GNOCCHETTI CON ZOLA E CASTAGNE18 Gnocchetti di Patate fatti in casa, Gorgonzola e Castagne candite	ORECCHIETTE CON PESTO E VONGOLE19 Orecchiette, Pesto di Basilico fatto in casa e Vongole
	RISOTTO ALLA MILANESE15 Riso Meracino 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 CORNO20 Salmone piastrato, Cipollotto grigliato e Peperone Corno
FRITTO DI MARE, ZUCCA E SALVIA GIGANTE21 Calamari, Seppioline, Gamberi, Zucca e Salvia gigante in pastella
POLPO CROCCANTE26 Polpo grigliato, Purè di Patate fatto in casa, Piselli e Olio al Pomodorino secco e Acciuga

LE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

LE TAGLIATE:

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

I FILETTI

- Filetto grigliato Sale Maldon e Demi-Glace	27
- Filetto dello Chef con Crema di Zucchine, Broccolo fritto e Aceto Balsamico.....	30

COSTATA (min 800gr).....7.5€ All'etto

FIorentina (min 1kg).....8.5€ All'etto

CHATEAUBRIAND (per 2 persone).....35pp
La parte Migliore del Filetto di Manzo alla griglia con Verdure e Salsa d'Arrosto

CONTORNI

Iceberg, Datterini e Cetrioli....7	Verdure grigliate di stagione.....7
Patate al forno.....7	Pomodorini, Cipolla e Basilico.....8
Patatine fritte fatte in casa....8	Purè fatto in casa.....9
Purè e Funghi.....12	

Le Meraviglie

PIZZERIA

MARGHERITA.....9

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico ed Olio EVO

LA NORMA.....12

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 Romano

LA PICCANTE.....12

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salame piccante e Peperoncino calabro

TONNO E CIPOLLA.....13

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea e Basilico fresco

COTTO E FUNGHI.....14

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon freschi, Prosciutto Cotto ed Olio EVO

LA VEGETARIANA.....13

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Zucchine e Melanzane grigliate, Pomodorini e Pesto

LA BUFALA.....13

San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, Basilico ed Olio EVO

ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO.....14

Passata di Pomodorino Giallo, Mozzarella, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche

SALSICCIA E FRIARIELLI.....13

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Friarielli fatti in casa

CRUDO E STRACCIATELLA.....17

Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella, Datterini ed Olio EVO

LA VEGANA.....14

Passata di Pomodori Gialli del Piennolo, Melanzane, Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio e Granella

LA TREVIGIANA.....14

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Radicchio Rosso di Treviso ripassato

TI PESTO IL PISTACCHIO.....16

Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO.....7

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO.....8

Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola direttamente a Tavola

IL SORBETTO DELLA CASA (Minimo 2 Persone).....7pp

Mantecato dallo chef con Agrumi freschi e Vodka a richiesta

TORTE DELLA CASA.....7

FRUTTI DI BOSCO CON GELATO.....8

GELATO ALLA CREMA.....5

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

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

LA BIONDA.....6

Ichnusa Filtrata

LA BLANCHE.....8

Erdinger Weissbier

LA ROSSA ARTIGIANALE.....7

Hibu Eil

Coperto
3

Acqua
microfiltrata 0.75 l
2

Acqua
in bottiglia 0.75 l
3

Caffè
2

Soft Drinks
4