

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

PIZZA TARTUFO & AMORE	25
Scamorza affumicata, Funghi e grattata di Tartufo Nero	
PIZZA & PATA NEGRA	25
Mozzarella and 24-Month Aged Pata Negra	
PIZZA ZOLA, PERE E NOCI	17
Mozzarella, Gorgonzola, Pere, Noci e Miele	
ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)	15 pp
Crudo Ferrari, Mortadella, Friggiteli, Stracciatella, Insalatina di stagione con Batutto di Acciughe del Cantabrico, accompagnati dalla nostra focaccia	
SELEZIONE DI FORMAGGI E LATTICINI	19
Burrata, Pecorino Crosta Nera, Gorgonzola morbido e Confettura di Cipolle Rosse fatta in casa	
FINOCCHIO AVOCADO E RICOTTA SALATA	12
Finocchio, Avocado e Ricotta Salata	
CROCCHETTE	2,5€ al pezzo
Crocchette Jamon e Parmigiano Reggiano 24 Mesi	
CARPACCIO DI ROAST BEEF	15
Roast Beef cotto a bassa temperatura, Salsa Verde, Crema di Cavolfiore e Cipolla di Tropea in agrodolce	
CARPACCIO DI SALMONE	16
Salmone marinato fatto in casa e Salsa all'Arancia	
FRIGGITELLI ALLA ROULETTE	9
Peperoni del Padròn fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	14
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e Crostini di Pane	
FIORI DI ZUCCA	9
Fiori di Zucca in Pastella ripieni di Ricotta di Pecora sarda, Scamorza e Pepe	
BATTUTA DI MANZO	15
Battuta di Manzo al coltello condita con Nocciole Piemontesi tostate e Chips di Parmigiano	
PATA NEGRA	19
Jamon Bellota 24 mesi al piatto	

PRIMI

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)	17 pp
Pasta Fresca alla "Carbonara" con Guanciale di Norcia, servita in forma di Pecorino romano stagionato	
TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO	15
Tagliolini di pasta fresca all'Uovo con Ragù di Manzo al coltello e Cipollotto in agretto	
MEZZE LUNE ALLA ZUCCA	17
Mezze Lune di Pasta fresca ripiene di Zucca, Salsa alla Salvia e Guanciale croccante	
GNOCCHETTI CON ZOLA E CASTAGNE	18
Gnocchetti di Patate fatti in casa, Gorgonzola e Castagne candite	
BIGOLI AI 2 POMODORI	13
Bigoli freschi, Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Basilico	
CHITARRA INTEGRALE AI FUNGHI	18
Pasta fresca ai Funghi di stagione e Prezzemolo	
TAGLIOLINI AL TARTUFO	19
Tagliolini di pasta fresca all'Uovo con Tartufo Nero di Stagione	
ORECCHIETTE CON PESTO E VONGOLE	19
Orecchiette, Pesto di Basilico fatto in casa e Vongole	
RISOTTO ALLA MILANESE	15
Riso Meracine 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 CORNO	20
Salmone piastrato, Cipollotto grigliato e Peperone Corno	
FRITTO DI MARE, ZUCCA E SALVIA GIGANTE	21
Calamari, Seppioline, Gamberi, Zucca e Salvia gigante in pastella	
POLPO CROCCANTE	26
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

PIZZA

MARGHERITA	9
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico ed Olio EVO	
LA BUFALA	13
San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, 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	
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	

Acqua microfiltrata 0.75 l	2
Acqua in bottiglia 0.75 l	3
Soft Drinks.....	4
Caffè.....	2
Coperto.....	3