



AMUSE - BOUCHE

Il benvenuto dello chef a tema Halloween

ANTIPASTO IN CONDIVISIONE

PROSCIUTTO CRUDO MORTADELLA FRIGGITELLI STRACCIATELLA
INSALATINA CON BATTUTO DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

accompagnati dalla nostra focaccia

PRIMO A SCELTA

GNOCCHETTI ALLE CASTAGNE CARAMELLATE

Gnocchetti di Patate fatti in casa con Roquefort e Castagne caramellate

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO E ASPARAGI

Pasta fresca all'Uovo con Ragù di Manzo e asparagi

SUPER CARBONAZZA *(minimo 2 persone)*

Pasta Fresca alla "Carbonara" con Guanciale di Norcia

SECONDO A SCELTA

LA SUPER COSTOLETTA *(per 2 persone)*

Costoletta di Vitello con doppio osso, Pomodorini infornati, Patate aromatiche e Limone di Sorrento

SALMONE ALLA PIASTRA

Salmone piastrato, Coste ripassate e Salsa alla Zucca COSTATA *(per 2/3 persone)*

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

Tagliata di Black Angus ai ferri con Funghi Portobello spadellati e Salsa alla Senape

CONTORNI

INSALATINA - PATATE INFORNATE - PATATINE FATTE IN CASA
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE - PURÈ



LE PIZZE

CRUDO E STRACCIATELLA

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

LA VEGANA

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

PIZZA & PATA NEGRA

Mozzarella Caseificio Nobili e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionato 24 Mesi

PIZZA ZOLA, PERE E NOCI

Mozzarella, Gorgonzola, Pere, Noci e Miele

Antipasto, Primo o Pizza 70€
Antipasto e Secondo con contorno 80€
Antipasto, Primo e Secondo con contorno 90€

comprensivi di acqua, coperto e caffè una bottiglia di vino ogni quattro persone

è possibile scegliere una sola opzione di menu per tavolo

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO 8

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO 10
Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda

TORTA CAPPUCCINO 9

TORTA DI HALLOWEEN 9
Torta alla Zucca guarnita con Gocce di Cioccolato

FRUTTI DI BOSCO CON GELATO 10

PANNA COTTA con marmellata 8