

Le Meraviglie

PIZZE DA CONDIVIDERE sottili e croccanti

PIZZA TARTUFO & AMORE.....25
Scamorza affumicata, Funghi e Tartufo Nero

PIZZA & PATA NEGRA.....25
Mozzarella e Pata Negra Stagionato 24 Mesi

PIZZA ZOLA, PERE E NOCI.....17
Mozzarella, Gorgonzola, Pere, Noci e Miele

ANTIPASTI

SELEZIONE DI FORMAGGI E LATTICINI.....19
Burrata, Gorgonzola morbido e Formaggio di stagione accompagnati da
Confettura di Cipolle Rosse fatta in casa

CROCCHETTE.....3,5€ al pezzo
Crocchette di Patanegra e Parmigiano Reggiano 24 Mesi

CARPACCIO DI ANGUS16
Con Pomodori Secchi, Capperi, Acciughe e Zucchine marinate alla Menta

SALMONE MARINATO.....15
Salmone marinato fatto in casa e Salsa all'Arancia

FINOCCHIO, AVOCADO & PECORINO.....14
Finocchio, Avocado e Pecorino

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)18 pp
Crudo Ferrari, Mortadella, Friggiteli, Stracciatella, Insalatina di stagione con
Battuto di Acciughe del Cantabrico, accompagnati dalla nostra Focaccia

BATTUTA DI MANZO.....15
Con Raspadura e Guanciale Romano croccante

FIORI DI ZUCCA.....14
Fiori di Zucca in pastella ripieni di Ricotta di Pecora, Scamorza e Pepe

BUFALA, ACCIUGA E PESTO.....17
Con Pesto fatto in Casa e Acciughe del Cantabrico

GAZPACHO AL GAMBERO CRUDO.....16
Con Pomodoro, Melone, Feta sbriciolata e Basilico

PRIMI

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone).....19 pp
Carbonara con Guanciale di Norcia, servita in forma di Pecorino

GIRELLA DI PASTA FRESCA RIPIENA DI RICOTTA E SPINACI.....18
Pasta fresca al Burro con Pesto al Basilico fresco fatto in casa e Ricotta salata

LINGUINA MANCINI AI GAMBERI E LIMONE.....21
Con Gamberi, Crema di Zucchine Gialle, Basilico e Limone di Sorrento

PAPPADELLA FRESCA AI FUNGHI.....18
Con funghi di Stagione, Roquefort francese e Noci

GNOCCHETTI DI MARE ALL' AMALFITANA18
Gnocchetti di Patate fatti in casa con Polpo, Datterino Giallo, Timo e Erba Cipollina

TAGLIOLINI AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE17
Pasta fresca all'Uovo con Ragù di Manzo, Pomodoro e Formaggio Bella Lodi

TAGLIOLINI AL TARTUFO.....21
Pasta fresca all'Uovo con Tartufo Nero di Stagione

RISOTTO ALLA MILANESE.....18
Riso Carnaroli con Pistilli di Zafferano

SECONDI

LA SUPER COSTOLETTA (per 2 persone).....62
Con doppio osso servita con Pomodorini, Patate aromatiche e Limone

SALMONE E CORNO.....21
Salmone piastrato, Cipollotto grigliato e Peperone Corno

POLPO DA BUFFONI.....28
Polpo grigliato, Purè, Piselli e Olio al Pomodorino secco e Acciuga

FRITTO DI MARE E JULIENNE DI VERDURE25
Calamari, Seppioline, Gamberi, Carote, Melanzane e Peperoni in pastella

Le Meraviglie

LE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

LE TAGLIATE:

- BLACK ANGUS ARGENTINO
con Spinacino Sauté al Burro (220gr).....28

- ENTRANA DI MANZO AUSTRALIANO
con Pepe e Patate arrostate (300gr)33

FIorentina (min 1.2kg).....8,5€ All'etto
min. 30 day dry-aged, served rare on a sizzling hot plate

COSTATA (min 700gr).....7,5€ All'etto
minimo 30 giorni di frollatura servita al sangue su piastra rovente

I FILETTI

- FILETTO GRIGLIATO
con Sale Maldon e Demi-Glace31

- FILETTO DELLO CHEF
con Salsa ai Funghi, Patata Croccante, Senape e Demi-Glace.....33

CHATEAUBRIAND (per 2 persone).....74
Filetto di Manzo alla griglia con Verdure e Salsa d'Arrosto

CONTORNI

Insalata verde.....6

Patate al Forno.....7

Patatine Fritte Fatte in Casa8

Verdure Grigliate di Stagione.....7

Pomodorini, Cipolla e Basilico.....8

Purè9

Purè e Funghi.....12

Cavolo Nero e Limone7

LE PIZZE

MARGHERITA.....10
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico ed Olio EVO

LA NORMA.....14
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP, Melanzane,
Ricotta salata, Basilico fresco ed Olio EVO

LA VEGETARIANA DI SANTORINI.....14
San Marzano, Mozzarella, Olive Taggiasche, Datterini,
Feta Greca ed Erba Cipollina

SALSICCIA E PATATE.....14
Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Patate infornate e Rosmarino

LA PICCANTE.....14
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante
di Sauris e Peperoncino calabro

COTTO E FUNGHI.....15
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon freschi,
Prosciutto Cotto ed Olio EVO

LA MARGHERITA DI BUFALA.....14
San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, Basilico ed Olio EVO

ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO.....15
Passata di Pomodoro Giallo, Mozzarella, Acciughe di Cetara e
Olive Taggiasche

LA CRUDO E FICHI18
Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma, Stracciatella, Fichi freschi e Timo

CRUDO E STRACCIATELLA.....19
Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
Ferrari, Stracciatella, Datterini ed Olio EVO

LA VEGANA.....16
Passata di Pomodori Gialli del Piennolo, Melanzane,
Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio e Granella

TI PESTO IL PISTACCHIO.....18
Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte,
Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco

BIRRE ALLA SPINA

LA BIONDA Hibu Eil8

LA BLANCHE Erdinger Weissbier.....10

LA ROSSA ARTIGIANALE Hibu Eil9

Coperto 3 Acqua 750ml 3,5 Caffè 2,5 Soft Drinks 5

SU RICHIESTA È DISPONIBILE IL REGISTRO ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE