

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

INDIVIA E AVOCADO12
Indivia fine con Avocado e Pecorino romano
BURRATA PUGLIESE E DATTERINO12
Burrata pugliese, Pomodorini in Insalata con Basilico
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
CARPACCIO DI ROAST BEEF15
Roast Beef cotto a bassa temperatura, Salsa Verde, Crema di Cavolfiore e Cipolla di Tropea in agrodolce
CRUDITÀ DI GAMBERO CON VELLUTATA14
Gamberi crudi, Vellutata di Patate al Timo, Pomodorino confit e Croccante di Patate

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)15 pp
Crudo Ferrari, Mortadella, Friggittelli, Stracciatella, Insalatina di stagione con Batutto di Acciughe del Cantabrico e la nostra focaccia
ACCIUGHE DEL CANTABRICO14
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e Crostini di Pane
FRIGGITELLI ALLA ROULETTE9
Peperoni del Padròn fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)
TARTARE DI SALMONE14
Tartare di Salmone e Avocado con Maionese al Lime
BATTUTA DI MANZO14
Battuta di Manzo al coltello condita con Pomodori secchi, Olive, Origano fresco e Formaggio Caprino
PATA NEGRA19
Jamon Bellota 24 mesi

PRIMI

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 verde sotto sale
TORTELLI D'ESTATE16
Tortelli fatti in casa ripieni di Stracciatella con Pomodorini e Olive Sautè, Ricotta salata e Basilico cristallizzato
GNOCCHETTI AL GAMBERO19
Gnocchetti di Patate fatti in casa, Gambero Rosso e la sua Bisque

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)17 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 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 CORNO20
Salmone piastrato, Cipollotto grigliato e Peperone Corno
FRITTO DI MARE E SALVIA GIGANTE21
Calamari, Seppioline, Gamberi fritti e Salvia gigante in pastella
POLPO E FAVE24
Polpo grigliato, Fave al naturale, Cipolline Borettane e Morbido di Patata abruzzese arrostita

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 Glacè27
- Filetto dello Chef
con Verdurine in agrodolce e Salsa alla Senape30

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	Verdure grigliate di stagione.....6
Patate al forno.....6	Pomodorini, Feta e Basilico.....8
Patatine fritte fatte in casa...8	Giardiniera di verdure.....9

TARTUFO NERO In aggiunta su tutti i Piatti (6/7gr).....9

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	
ALL' AMATRICIANA	12
San Marzano DOP, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino	
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 DI SANTORINI	13
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Olive Taggiasche, Feta Greca, Datterini ed Erba Cipollina	
LA NORMA	12
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP, Melanzane, Ricotta salata, Basilico fresco ed Olio EVO	
SALSICCIA PATATE E ROSMARINO	13
Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Patate infornate e Rosmarino	

LE SPECIALI

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	
ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO	14
Salsa di Pomodoro giallo, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche	
CRUDO E FICHI	17
Mozzarella Fiordilatte, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Fichi freschi e Timo	
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	

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO	7	TORTE DELLA CASA	7
TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO	8	FRUTTI DI BOSCO CON GELATO	8
Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola direttamente a Tavola		GELATO ALLA CREMA	5
IL SORBETTO DELLA CASA (Minimo 2 Persone)	7pp	RUM & CIOCCOLATO FONDENTE (70%)	11
Mantecato dallo chef con Agrumi freschi e Vodka a richiesta			

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

LA BIONDA	6	LA BLANCHE	8	LA ROSSA ARTIGIANALE	7
<i>Ichnusa Filtrata</i>		<i>Erdinger Weissbier</i>		<i>Hibu Eil</i>	

Coperto
3

Acqua
microfiltrata 0.75ml
2

Acqua
in bottiglia 0.75ml
3

Caffè
2

Soft Drinks
4