

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 ROAST BEEF.....17
Con Salsa Verde e Cipolla di Tropea in agrodolce

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

BATTUTA DI MANZO.....16
Battuta al coltello con Nocchie Piemontesi e Chips di Parmigiano

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone).....18 pp
Crudo Ferrari, Mortadella, Friggitelli, Stracciatella, Insalatina di stagione con Batutto di Acciughe del Cantabrico, accompagnati dalla nostra focaccia

ACCIUGHE DEL CANTABRICO.....14
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e Pane

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

FRIGGITELLI ALLA ROULETTE.....12
Peperoni del Padrón fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)

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

PRIMI

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

MEZZE LUNE ALLA ZUCCA.....18
Pasta fresca ripiena di Zucca, Salsa alla Salvia e Guanciale croccante

CHITARRA INTEGRALE AI FUNGHI.....19
Pasta fresca ai Funghi di stagione e Prezzemolo

ORECCHIETTE CON PESTO E VONGOLE.....19
Orecchiette, Pesto di Basilico fatto in casa e Vongole

GNOCCHETTI CON ZOLA E CASTAGNE.....18
Gnocchetti di Patate fatti in casa, Gorgonzola e Castagne candite

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO.....17
Pasta fresca all'Uovo con Ragù di Manzo e Cipollotto in agretto

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

RISOTTO ALLA MILANESE.....17
Riso Carnaroli con Pistilli di Zafferano

SECONDI

LE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

LE TAGLIATE:

- BLACK ANGUS con Porro fuso (220gr).....28
- RIB-EYE BAVARESE con Patate infornate agli Aromi (300gr).....33

I FILETTI

- FILETTO GRIGLIATO
con Sale Maldon e Demi-Glace27
- FILETTO DELLO CHEF
con Crema di Zucchine, Broccolo fritto e Aceto Balsamico.....31

COSTATA (min 800gr).....7.5€ All'etto

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

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

LA SUPER COSTOLETTA (per 2 persone).....60
Con doppio osso servita con Pomodorini, Patate aromatiche e Limone

SALMONE E CORNO.....20
Salmone piastrato, Cipollotto grigliato e Peperone Corno

FRITTO DI MARE, ZUCCA E SALVIA GIGANTE.....24
Calamari, Seppioline, Gamberi, Zucca e Salvia gigante in pastella

POLPO CROCCANTE.....26
Polpo grigliato, Purè, Piselli e Olio al Pomodorino secco e Acciuga

CONTORNI

Insalata verde.....6
Patate al Forno.....7
Patatine Fritte Fatte in Casa.....8
Verdure Grigliate di Stagione.....7
Pomodorini, Cipolla e Basilico.....8
Purè9
Purè e Funghi.....12

LE PIZZE

MARGHERITA10 San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico ed Olio EVO	LA BUFALA14 San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, Basilico ed Olio EVO
LA NORMA14 Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP, Melanzane, Ricotta salata, Basilico fresco ed Olio EVO	ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO15 Passata di Pomodorino Giallo, Mozzarella, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche
LA VEGETARIANA13 San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Zucchine e Melanzane grigliate, Pomodorini e Pesto	SALSICCIA E FRIARIELLI15 Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Friarielli fatti in casa
ALL' AMATRICIANA15 San Marzano DOP, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino Romano	CRUDO E STRACCIATELLA19 Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella, Datterini ed Olio EVO
LA PICCANTE14 San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante di Sauris e Peperoncino calabro	LA VEGANA16 Passata di Pomodori Gialli del Piennolo, Melanzane, Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio e Granella
TONNO E CIPOLLA15 San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea e Basilico fresco	LA TREVIGIANA15 Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Radicchio Rosso di Treviso ripassato
COTTO E FUNGHI15 San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon freschi, Prosciutto Cotto ed Olio EVO	TI PESTO IL PISTACCHIO18 Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco

VINO AL CALICE

BOLLICINE E CHAMPAGNE
Prosecco Santa Margherita 8
Champagne Pol Cochet 18

VINO ROSSO
Montecucco Riserva 7
Nebbiolo Rocche dei Manzoni 10

VINO BIANCO
Lugana Cà Maiol 7
Riesling Castello di Neive 10

BIRRE ALLA SPINA

LA BIONDA.....8
Hibu Eil

LA BLANCHE.....10
Erdinger Weissbier

LA ROSSA ARTIGIANALE.....9
Hibu Eil

Coperto
3

Acqua
microfiltrata 0.75 l
2,5

Acqua
in bottiglia 0.75 l
3,5

Caffè
2,5

Soft Drinks
5