

I Nostri Piatti

POLLO CON PATATE 13

TARTARE DI FASSONA (150gr) E NOCCIOLE 15

TARTARE DI FASSONA (150gr)
ALLA MEDITERRANEA 15

CRUDO E MELONE 15

CAPRESE DI BUFALA 15

POLPETTE CON PATATE 10

PATATE AL FORNO 6

VITEL TONNÈ 14

BURRATA / BUFALA CON CRUDO 15

STRACCIATELLA E ACCIUGHE 9

CARNE SALADA 14
Carpaccio, Rucola, Pomodorini e Grana

BUFALA 250GR 15

PATA NEGRA 21
Jamon Bellota 24 Mesi al piatto



MANI IN PASTA

L'Aperitivo da Condividere

Dalle 18:30 alle 20:00
Il Primo Drink 50% e Coperto Incluso

I Taglieri

IL SUPER TAGLIERE 13pp

(minimo 2 persone)

Selezioni Speciali

IL TAGLIERE 16

Salumi e Formaggi Misti

Le Nostre Focacce

tagliate in 6

BURRATA E POMODORINI 14

Burrata Spalmata, Trito di Pomodorini
Freschi e Cipolle

CRUDO E STRACCIATELLA 16

Stracciatella e Crudo di parma 24 mesi

BUFALA E ACCIUGHE 15

Mozzarella di Bufala Campana
e Acciughe di Cetara

VITEL TONNE 14

Carpaccio di Vitello e Salsa Tonnata

ROSSO

Rosso al calice
Proposta del giorno



6/7

Chianti Classico Toscana DOCG 2021
Vistarenni

20

Cabernet Franc DOC 2021
Santa Margherita

20

Sangiovese Maremma Toscana 2021
Sassoregale

21

Nero D'Avola Disueri DOC 2021
Cusumano

25

Valpolicella Ripasso 2018
Ca'Botta

36

Lagrein Alto Adige DOC 2021
Kettmeir

32

Barolo DOCG
Podere Roche dei Manzoni

65

Il Vino

BIANCO

Bianco al calice
Proposta del giorno



6/7

Vermentino Maremma Toscana DOC 2021
Sasso Regale

20

Pinot Grigio Valdadige DOC 2021
Santa Margherita

24

Chardonnay Sicilia Angimbé DOC 2021
Cusumano

28

Chardonnay Alto Adige DOC 2021
Kettmeir

28

Lugana Prestige DOC 2021
Ca' Maiol

30

Garganega Le Pergolette Igt 2017
Ca' Botta

30

BOLLICINE

Bollicine al calice
Proposta del giorno



6/7

Maia Heritage
Garda DOC

23

Maia Garda Doc Brut Rose
Garda DOC

28

Prosecco DOCG Valdobbiadene Brut
Santa Margherita

23

Le Birre Medie

La Bionda
La Rossa Artigianale

6

7

Drinks

Aperol Spritz
Campari Spritz

8

8

SOFT DRINKS 4

ACQUA NAT/GAS 2

CAFFÈ 1,5

AMARI & DIGESTIVI 6

Pizzeria

MARGHERITA 8,5

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico Fresco e Olio Extravergine

LA NOSTRA MARGHERITA 10

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico Fresco, Olio Extravergine con una grattata di Parmigiano al tavolo

LA BUFALA 12

San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico Fresco e Olio Extravergine

LA VEGETARIANA DI SANTORINI 13

San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Olive taggiasche, Feta Greca, Pomodorini ed Erba Cipollina

LA VEGANA 13

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

DIAVOLA 11

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte e Salame Piccante

LA NORMA 11

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Ricotta Salata e Basilico Fresco

ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO 13

Passata di Pomodorino Giallo del Piennolo, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche, Basilico e Olio Muraglia

TONNO E CIPOLLA 12

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea e Basilico Fresco

4 FORMAGGI 12

Mozzarella Fiordilatte, Fonduta di Formaggi e Cialde di Grana Croccante

LA PROFUMATA PICCANTE 10

Mozzarella Fiordilatte, Trito di Pomodoro Fresco, Aglio, Cipolla e Peperoncino

FUNGHI DI STAGIONE 14

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Mix di Funghi stagionali

SALSICCIA E PATATE 12

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Patate infornate e Rosmarino

ASPARAGI E GORGONZOLA 13

Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Asparagi Saltati e Pepe Rosa

DUE STAGIONI 13

Metà Prosciutto e Funghi, metà Asparagi e Alici su una Base Margherita

PROSCIUTTO E FUNGHI 13

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon Feschi, Prosciutto Cotto e Olio Muraglia

MORTADELLA E PISTACCHIO 15

Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco

CRUDO E RUCOLA 15

San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Crudo di Parma 24 mesi, Rucola, Olio Muraglia

CRUDO E STRACCIATELLA 16

Mozzarella Fiordilatte, Crudo di Parma 24 mesi, Pomodorini, Stracciatella e Olio Muraglia

SALMONE E AVOCADO 18

Mozzarella Fiordilatte, Stracciatella, Salmone Affumicato, Avocado ed Erba Cipollina

PIZZA & PATA NEGRA 23

Mozzarella Fiordilatte e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionatura 20 Mesi

TARTUFO E AMORE 23

Crema di Tartufo, Scamorza Affumicata, Funghi Champignon e Tartufo Nero

I Nostri Dolci

TIRAMISÙ CLASSICO 6

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE 7

FRAGOLE/ FRUTTI DI BOSCO 7

CREMA CATALANA 6

CANTUCCI E VIN SANTO 9

FRAGOLE E MELONE X2 PERSONE 13

GELATO ALLA CREMA CON FRUTTA 7

TORTA DEL GIORNO 7