

## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

<b>BURRATA E PAPPA</b> .....	11
Burrata Caseificio Artigiana, Pappa al pomodoro, Olio Extravergine e Basilico di Pra'	
<b>POLPETTE DI ANGUS</b> .....	7
Passata di Pomodoro, Pecorino Toscano, Crostini di Pane e Basilico Fresco	
<b>STRACCIATELLA E ALICI DI CETARA</b> .....	10
Stracciatella Caseificio Artigiana Accompagnata da Alici di Cetara e Pane Carasau	
<b>FIORI DI ZUCCA</b> .....	9
Fiori di Zucca in Pastella Ripieni di Ricotta di Pecora Sarda, Pesto al Basilico e Acciughe	
<b>CARCIOFI E AVOCADO</b> .....	11
Carciofi spina, Avocado Hass, Olio Muraglia e Sale Maldon	
<b>CARCIOFI E GAMBERO ROSSO</b> .....	12
Carciofi spina a Julienne e Gamberi Rossi Crudi con Mentuccia Romana ed Olio Extravergine	
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> .....	13
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e crostini di pane	

<b>ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)</b> .....	15 pp
Pata Negra Bellota 24 Mesi, Mortadella di Bologna, Friggirelli, Polpette Di Angus Al Sugo, Stracciatella Caseificio Artigiana e Acciughe del Cantabrico	
<b>FRIGGITELLI ALLA ROULETTE</b> .....	6
Peperoni del Padròn Fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)	
<b>CROCCHETTE</b> .....	7
Crocchette Jamon e Parmigiano Reggiano 24 Mesi	
<b>TARTAR DI SALMONE E AVOCADO</b> .....	13
Tartar di Salmone con Avocado Hass e erba cipollina	
<b>CRUDO DI PARMA</b> .....	10
Crudo di Parma Ferrari 24 mesi	
<b>PATA NEGRA</b> .....	19
Jamon Bellota 24 mesi	

## PRIMI

<b>BIGOLI AI 2 POMODORI</b> .....	11
Bigoli freschi, Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Basilico di Pra	
<b>PAPPARDELLE AI FUNGHI</b> .....	13
Pasta fresca all'uovo fatta in casa, Funghi Cardoncelli, Formaggio Roquefort	
<b>RAVIOLI LE MERAVIGLIE</b> .....	13
Ravioli all'uovo fatti a mano, Ripieni con Ricotta di Capra e Guanciale Croccante	
<b>ORECCHIETTE DI MARE</b> .....	15
Orecchiette Fresche con Gambero Rosso, Seppie dell Adriatico, Cozze Tarantine e Basilico di Prà	
<b>GNOCCHETTI AL GAMBERO ROSSO</b> .....	16
Gnocchetti di Patate fatti in casa, Gamberi Rossi e Basilico	

<b>SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)</b> .....	14 pp
Bigoli Freschi alla "Carbonara" Guanciale di Norcia, servita in Forma di Pecorino Romano	
<b>TAGLIOLINI AL RAGÙ</b> .....	13
Tagliolini all'uovo con Ragù Bianco di Fassona Piemontese e Zucchine Trombetta	
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> .....	17
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Pregiato	
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> .....	13
Riso Meracinqe con Pistilli di Zafferano	
<b>RISOTTO AI PORCINI</b> .....	14
Riso Meracinqe ai Funghi Porcini e Pistacchio di Bronte tostato	

## SECONDI

<b>SALMONE E CORNO</b> .....	16
Salmone Piastrato, Cipollotto Grigliato e Peperone Corno	
<b>DIRTY BURGER</b> .....	17
Hamburger di Fassona 180g, Insalata, Pomodoro cuore di bue, Cipolle Caramellate, Bacon Croccante, Provolone del Monaco Fuso e Patate Infornate	
<b>TARTAR DI FASSONA</b> .....	19
Tartar di Controfiletto (200g), Olive Leccine ed Olio Extravergine	
<b>CATALANA AI FRUTTI DI MARE</b> .....	23
Gamberi Rossi, Seppie dell'Adriatico, Polpo del Mediterraneo al Vapore, Sedano, Cipolle Rosse di Tropea, Pomodoro Camone e Limone di Sorrento	
<b>CALAMARI ALLA ROMANA</b> .....	16
Calamari dell'Atlantico in pastella con Erba Cipollina, Maionese al lime e Limone di Sorrento	

## LE SPECIALITA

<b>LA SUPER COSTOLETTA servito per 2/3</b> .....	55
Costoletta di Vitello con Doppio Osso, Pomodorini Infornati, Patate Aromatiche e Limone di Sorrento	
<b>FIorentina 1,2kg servito per 2/3</b> .....	58
Fiorentina di Scottona ai Ferri da 1.2kg, Mazzetto Aromatico, Salsa Verde e Sale Maldon	
<b>FILETTO</b> .....	23
Filetto O'Connor, Mazzetto Aromatico e Demi Glace	
<b>TAGLIATA</b> .....	21
Tagliata di Limousine ai Ferri alla Robespierre con Cipolle Borretane	
<b>POLPO</b> .....	23
Polpo Grigliato Accompagnato da Peperone Corno, Patate, Olive Leccine e Bagnetto Verde	

## CONTORNI 5

PATATE INFORNATE / FRITTE  
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE  
INSALATINA

POMODORI E CIPOLLA / POMODORI E RUCOLA

**TARTUFO NERO PREGIATO 7**  
In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

## LA PIZZA

### LE CLASSICHE

<b>MARGHERITALE MERAVIGLIE</b> .....	10
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Basilico Fresco, Bufala Campana DOP fuori cottura ed Olio Extravergine	
<b>LA BUFALA</b> .....	12
San Marzano dop, Bufala Campana DOP, Basilico Fresco ed Olio Extravergine	
<b>LA VEGETARIANA DI SANTORINI</b> .....	12
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Feta Greca, Olive Leccine, Pomodorini Datterini ed Erba cipollina	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> .....	13
Mozzarella Fiordilatte, Scamorza Affumicata, Salsiccia Artigianale di Norcineria, Friarielli ed Olio Extravergine	
<b>LA PICCANTE</b> .....	12
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante e Peperoncino Calabro	
<i>Aggiunta di Burrata 6 o Stracciatella 3</i>	
<b>COTTO E FUNGHI</b> .....	12
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto ed Olio Muraglia	
<i>Aggiunta di Scaglie di Grana 1 o Burrata 6</i>	
<b>ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO</b> .....	12
Passata di Pomodorino Giallo del Piennolo, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche, Fiori di Zucca, Basilico Fresco ed Olio Extravergine	
<b>NIENTE CICCIA</b> .....	11
Mozzarella Fiordilatte, Crema di Zucchine, Melanzane, Ricotta Salata, Basilico Fresco ed Olio Extravergine	

### LE GOURMET

<b>FUORI DI ZUCCA</b> .....	14
Mozzarella Fiordilatte, Ricotta dell'Agropontina, Bacon Rosolato, Fiori di Zucca, Cristalli di Pomodorini Secchi ed Olio Extravergine	
<b>TI PESTO IL PISTACCHIO</b> .....	14
Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco	
<b>TONNO ROSSO DA TROPEA</b> .....	14
Mozzarella Fiordilatte, Passata di Pomodorino Giallo del Piennolo, Tonno Rosso, Cipolla Stufata di Tropea, Olive Taggiasche, Datterino Giallo ed Olio Extravergine	
<b>TI BRUCIA IL Q</b> .....	14
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano dop, Olive Taggiasche, Pomodorini Datterini, Nduja di Spilinga e Ricotta	
<b>CRUDO E STRACCIATELLA</b> .....	15
Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella, Pomodorini Datterini, Granella di Nocciola ed Olio Extravergine	
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> .....	17
Mozzarella Fiordilatte, Letto di Fiori di Zucca, Acciughe del Cantabrico ed Olio Muraglia	
<b>TARTUFO &amp; AMORE</b> .....	18
Scamorza Affumicata, Funghi di Stagione & Tartufo Nero Pregiato	
<b>PIZZA &amp; PATA NEGRA</b> .....	19
Mozzarella Caseificio nobili e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionatura 20 Mesi	

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> .....	6
<b>TIRAMISÙ DELLA CASA</b> .....	8
<i>Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda direttamente a Tavola</i>	
<b>TORTE DEL GIORNO</b> .....	7

<b>IL SORBETTO DELLA CASA</b> .....	6pp
<i>Mantecato al tavolo, Min. 2 persone</i>	
<b>TAGLIATA DI FRUTTA</b> .....	8
<b>GELATO ALLA CREMA</b> .....	5

CAFFÈ SHAKERATO 7

DIGESTIVI & AMARI 3,5

## BIRRA MEDIA ALLA SPINA

**LA BIONDA ARTIGIANALE** .....6  
*Hop is Back*

**LA ROSSA ARTIGIANALE** .....7  
*Hibu Eil*

Coperto 2,5    Acqua 2,5    Caffè 2    Ginseng 2,5    Soft Drinks 4

