

Antipasti

Mari & Monti con capocollo, Burrata di Andria, acciughe, pomodori secchi 10.00



Alici marinate e Gamberi rossi di Mazara con Pistacchio di Noto e giardiniera di melanzane 12.00

Polpo alla Luciana cotto nella sua acqua con pomodoro e olive 12.00

Prosciutto cotto dell'Alto Adige, Tartufo Nero Estivo, Radicchio Rosso di Chioggia 10.00

Primi Piatti

Spaghetti all'Amalfitana con le cozze, vongole scampo e gamberone 14.00



Spaghetti alle acciughe e Colatura di Cetara 10.00

Tagliatelle al Baccala mantecato e Tartufo Nero Estivo 12.00

Rigatoni di Gragnano al ragu bianco di carne 10.00

Piatti vegetariani

Insalata Caprese con pomodori secchi, cipolla Borretana, Bufala 8.00

Piatto con zucchine, melanzane, peperoni 5.00

Insalata Vegan con foglia verde, foglia rossa di Chioggia, rapa rossa, Tartufo Nero Estivo 8.00

Secondi piatti di carne



Coscia d'oca padovana con pomodorini confit e olive 18.00



Tartare battuta di Sorana Tirolese, uovo, capperi e Nocciola delle Langhe 16.00



Costata di Sorana Tirolese & chips 22.00

Braciola di maialino da latte cotta e sfumata con peperoni all'aceto 12.00

Dal mercato del pesce...

*Trancio di spada alla griglia e pappacelle agrodolci ripiene al tonno 14.00

Filetto di branzino in guazzetto di pomodoro, patate e olive 18.00

Gamberoni alla griglia e verdure di stagione 20.00

*Tartare di tonno rosso, finocchietto, Bufala di Paestum e scorza d'arancia 14.00

I vini

Prosecco DOC Az. Agr. DE LAZARA 75 cl 16.00 €
½ litro 8.00 €

Prosecco DOCG di Valdobbiadene Az. Agr. FOSS MARAI 75 cl 23.00 €
calice 15 cl 3.00 €

Chardonnay Hermes Diactoros 2014 Lazio IGP Az. Agr. OMINA ROMANA 75 cl 23.00 €
calice 15 cl 4.00 €


Franciacorta Brut DOCG Az. Agr. MOSNEL 75 cl 30.00 €
calice 15 cl 5.00 €

*Prodotto proveniente dalla catena del freddo

LE PREMIATE PIZZE

Le pizze preparate con farina tipo 1 macinata a pietra

CILENTO

 Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, pomodori secchi, melanzane sott'olio sfilettate, ricotta **8.00**

BRUNO FALCONE

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, cacioricotta, broccoli (secondo stagione), salsiccia e pomodorini **8.00**

REGINA MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, bufala DOP, pomodorini e basilico **8.00**

ENZO FERRARI, "LA MODENA"

 "La Modena" con Mozzarella fiordilatte, Grana Padano, Crudo Parma, rucola e Aceto Balsamico **9.00**

CANTABRICA

 Mozzarella fiordilatte, Burrata DOP, acciughe del Mar Cantabrico, olive, pomodorini **9.00**

GIOIA ROMANA

Mozzarella fiordilatte, uovo, pancetta, cacioricotta, pepe **8.00**

MERGELLINA

Mozzarella fiordilatte, zucchine, provola, pancetta, pomodori secchi e basilico **9.00**

VALTELLINA

 Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Bresaola Punta d'Anca, rucola, Formaggio Bitto, noci **12.00**

LIGURIA

Mozzarella fiordilatte, polpo, basilico, Olive Taggia, pinoli **12.00**

I CALZONI

CALZONE NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto e funghi sott'olio **8.00**

CALZONE CAPRICCIOSO

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto, Funghi, carciofini sott'olio **8.00**

CALZONE SICILIANO

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi, salamino e olive nere **8.00**



LE PREMIATE PIZZE

Le pizze preparate con farina tipo 1 macinata a pietra

CORTE PADOVANA

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Soppressa di Este, rucola e sfilacci di cavallo **9.00**

TERRE DI PUGLIA

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, burrata, olive, pomodorini, cipolla rossa e carciofini sott'olio **9.00**

ALTAMURA

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Capocollo di Martinafranca, Papacelle ripiene al tonno, cacioricotta **10.00** 

NORVEGESE NAPOLETANA

Bufala Dop, carpaccio di Salmone Norvegese, ricotta, olive Taggia, pomodori secchi e capperi **10.00**

TARTARA SORANA

Mozzarella fiordilatte, Burrata DOP, tartare di manzo Sorana, rapa rossa, rucola **12.00**

MAZARA

Mozzarella fiordilatte, Bufala DOP, Gamberi Rossi Di Mazara, Pistacchio di Noto, acciughe salate **12.00** 

JAGER

Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto Alto Adige, Funghi Porcini, Tartufo Nero Pregiato **12.00** 

BOMBA

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Funghi chiodini, rucola, Grana Padano, Speck Alto Adige **8.00**

DELICATA

Mozzarella fiordilatte, Brie de Marnes, Gamberi rosa, rucola **10.00**

BACCALA

Focaccia con mozzarella, cipolla rossa di Tropea, baccalà mantecato, olive nere **10.00**

LE BAGUETTE

BAGUETTE BRIE & RUCOLA

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, brie francese e rucola **7.00**

BAGUETTE PORCINI & SPECK

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Funghi porcini sott'olio, Speck **7.00**