

Tapas

Crostone di pane alla carbonara 2.0 (1,3)	€ 5
Battuta di fassona con composta di fichi e cialda di grana (7,10)	€ 6
Vitello tonnato (3,4,7,10)	€ 6
Tonno "vitellato" * (3,4,7,10)	€ 7
Gambero in panco con maionese all'aglio nero* (3,4,7,8,10)	€ 6
Chips di tapioca al nero di seppia, salmone pré-salée e gel di cipolla caramellata* (4,5,8,10)	€ 7

***Gustali insieme a un Gin Tonic, a uno Spritz o
ad un buon Calice di Vino!***

Antipasti

TERRA

Vitello tonnato (3,4,7,10)	€ 14
Battuta di fassona con miele e nocciole (8)	€ 14
Flan di patate viola con fonduta di pecorino (3,7)	€ 10

MARE

Battuta di ricciola con gel di lampone* (4)	€ 16
Insalatina di tentacoli di totano con arance e melograno* (14)	€ 16
Crudo di mare* (2,4,14)	€ 30
Ostriche* (14)	€ 3,5 cad.
Cozze alla marinara* (12,14)	€ 12
Cozze alla tarantina* (12,14)	€ 12
Impepata di cozze* (12,14)	€ 12

Primi

TERRA

Ravioli alle mele con porcini e polvere di speck* (1,3,5,8)	€ 17
Troccoli rossi al cacio e pepe (1,3,7)	€ 15
Risotto alla zucca con crema di burrata e briciole di salsiccia (1,7,12)	€ 16

MARE

Spaghetto alla chitarra artigianale ai frutti di mare* (1,2,3,4,12,14)	€ 17
Chicche di patate e castagne con baccalà, pachino e olive taggiasche* (1,3,4,12)	€ 16
Fregola di "Enkir" con tonno fresco, pesto di spinacino e mandorle* (1,2,3,4,12)	€ 15

* Alcuni prodotti freschi di origine animale e pesce, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg.CE852/04 e Reg. CE 853/04.

* In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto scongelato di prima scelta

Secondi

TERRA

Guancia brasata con belga, uvetta e pinoli (8,12)	€ 18
Filetto di vitello alla voronoff (7,10,12)	€ 26
Pancia di maialino marinata alla birra con Frutti di bosco* (12)	€ 16

MARE

Fritto misto di pesce* (1,2,3,4,14)	€ 20
Grigliata di pesce* (2,4)	€ 25
Filetto di ricciola su crema di patate e tartufo nero*(4)	€ 17
Scotta di salmone con souté di prugne*(4)	€ 16

Contorni

Patate al forno	€ 6
Patate fritte	€ 6
Insalata mista	€ 5
Verdure grigliate	€ 7

Insalatone

Insalata caprese (insalata verde, pomodorini, mozzarella fior di latte) (7)	€ 11
Caesar salad (insalata verde, petto di pollo grigliato, pane tostato, parmigiano, salsa caesar) (1,3,7)	€ 12
Insalata greca (insalata verde, olive, pomodorini, cipolla rossa, feta) (7)	€ 10

Menù degustazione

Battuta di fassona con composta di fichi
e cialda di grana (7,10)

Ravioli alle mele con porcini e polvere di speck*
(1,3,5,8)

Pancia di maialino marinata alla birra con frutti di
bosco* (12)

Tiramisù (1,3,6,7,8)

Coperto, caffè e bevande non sono compresi nel prezzo

€ 35

Pizze

ROSSE

MARGHERITA Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 8
NAPOLETANA Pomodoro San Marzano Bio, fiordi latte campano, acciuغه, capperi, basilico, olio d'olivaDOP (1,4,7)	€ 9
BUFALINA Pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 12
NORMA Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, melanzane fritte, ricotta salata, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 13
DIAVOLA Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, spianata, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 10,50
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive, carciofini, funghi, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 11,50
VALDOSTANA Pomodoro, fior di latte, fontina, prosciutto cotto, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 11
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio EVO (1,7)	€ 11
SALSICCIA Pomodoro San Marzano Bio, fiordilatte campano, salsiccia, basilico, olio d'oliva (1,7)	€ 10
CRUDO Pomodoro San Marzano Bio, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, basilico, olio (1,7)	€ 14

BIANCHE

SALSICCIA E FRIARIELLI Fior di latte campano, salsiccia, friarielli, provola, basilico, olio EVO (1,7)	€ 13
---	------

FORMAGGI	€ 13
Fior di latte campano, toma, gorgonzola, parmigiano, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
WILLIAMS	€ 13
Fior di latte campano, gorgonzola, pere Williams, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
PIZZA CROCCHE'	€ 14
Fior di latte campano, provola, prosciutto cotto, croccchè, basilico, olio EVO (1,7)	
ORTOLANA	€ 11
Fiordi latte campano, verdure grigliate di stagione, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	

LE GOURMET

FUORIPORTA	€ 15
Pomodoro San Marzano Bio, salsiccia di Bra, pomodorini gialli, burrata, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
MORTAZZA	€ 13
Fior di latte campano, mortadella Casa Modena, stracciatella, granella di pistacchi, basilico, olio EVO (1,7,8)	
DOLCESALE	€ 14
Bufala campana, cipolla caramellata, sottilissima di tonno marinato in salsa di soia, basilico, olio EVO (1,4,7)	
NONNA	€ 14
Pesto di zucchine, stracciatella, polpette di Fassona, zucchine fritte, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
ZUCCONA 2.0	€ 15
Crema di zucca, fior di latte, funghi porcini, cipolla caramellata, basilico, olio d'oliva* (1,7)	
CASTELTORRE	€ 14
Fior di latte, salsiccia di bra, scaglie di castelmagno, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
AMATRICIANA	€ 13
Pomodoro all'amatriciana, fior di latte, crumble di guancia e cipolla, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
SEIRASS	€ 15
Fior di latte, fiori di zucca, crumble di crudo, ricotta seirass, basilico, olio EVO* (1,7)	

LA PORCHETTATA € 14
Fior di latte, porchetta, patate al forno,
stracciatella di bufala, basilico, olio EVO (1,7)

CAPPELLO DEL PRETE € 14
Doppio impasto, fior di latte, bufala, pesto di
basilico e pistacchio, pomodorino del piennolo,
basilico, olio EVO (1,7,8)

FOCACCE

FOCACCIA CAPRESE € 14
Pomodorino ciliegino, bufala, rucola basilico, olio d'oliva DOP (1,7)

FOCACCIA LARDO € 13
Lardo Valdostano d'Arnad, miele e noci, basilico, olio d'oliva DOP (1,8)

FOCACCIA CRUDO e BURRATA € 15
Crudo di Parma, burrata, basilico, olio d'oliva (1,7)

CHIACCHIERE

Crudo di Parma e burrata (1,7) € 15

Lardo Valdostano d'Arnad (1) € 12

Pomodorino ciliegino, mozzarella di bufala e basilico (1,7) € 13

MONTANARINE

Poker di pizzette fritte con stracciatella e Crudo di Parma / stracciatella,
mortadella e granella di pistacchi / stracciatella e acciughe /
stracciatella e cipolla caramellata (1,4,7,8,12)

€ 13,00

SUPPLEMENTI

Mozzarella di Bufala, Stracciatella, Crudo di Parma, Acciughe
del Cantabrico, Tartufo € 3 / Burrata € 3,5 / Tutti gli altri ingredienti da € 1 a € 2 in base al prodotto

Birre alla Spina

Birre artigianali in bottiglia

BIONDA – MENABREA
piccola € 3,5 | media € 5,50

ROSSA – GRANDA
piccola € 3,5 | media € 5,50

IPA – TREEBALE
piccola € 3,5 | media € 5,50

ROSSA APA - TREEBALE (33cl) € 6

AMBRATA DUBBLE
TREEBALE (33cl) € 6

BLANCHE – TREEBALE (33cl) € 6

Bevande

Acqua microfiltrata
Naturale / Gasata Cl 0.75 € 2,50

Coca-Cola / Coca-Cola Zero Cl.0.33 € 4,00

Fanta - Sprite € 3,50

Thè Limone / Pesca € 3,50

Caffè € 2,00

Caffè corretto € 2,50

Ginseng, orzo, decaffeinato € 2,20

LEGENDA DEI PIATTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI O LORO DERIVATI

- | | | | |
|---|----------------------------|----|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine | 8 | Frutta a guscio, mandorle, nocciole, ecc. |
| 2 | Crostacei | 9 | Sedano |
| 3 | Uova | 10 | Senape |
| 4 | Pesce | 11 | Semi di sesamo |
| 5 | Arachidi | 12 | Diossido di zolfo e solfiti |
| 6 | Semi di soia | 13 | Lupini e Fave |
| 7 | Latte | 14 | Molluschi |