



APERITIVO GASTRONOMICO



RADICI.
RICERCA.
ORIZZONTI.

FRITTI

Crocchè

Patate, provola di bufala affumicata, pecorino romano DOP, grana padano, pepe nero.

2,50 €

Frittatina classica

Macinato di Scottona, piselli*, grana padano, pepe nero, pecorino romano DOP, mozzarella di bufala affumicata.

3,50 €

Frittatina alla Nerano

Crema di zucchine, grana padano, mozzarella di bufala, basilico.

3,50 €

Bon Bon di mozzarella - 2 pz.

Mozzarella di bufala panata al panko, guanciale di suino dei Nebrodi.

5,00 €

Fiori di zucca - 2 pz.

Fiore di zucca panato ai semi ripieno di: ricotta di bufala, salame, basilico, pepe nero.

5,00 €

FRITTI

Chips sale e pepe

Chips di patate condite con sale e pepe accompagnate da una trilogia di maionesi.

6,00 €

Gambero croccante - 2 pz.

Gambero* panato al panko, mayo all'amarena, polvere di alga.

6,00 €

Waffle fries

Patate* a rete, maialino cotto a bassa temperatura in riduzione di salsa teriyaki alla birra, mayo agropiccante.

8,00 €

Nuggets - 6 pz.

Nuggets di maiale sfilacciato in salsa BBQ, panatura corn flakes, mayo agropiccante.

10,00 €

STREET FOOD

Bao di Terra - 2 pz.     

Maialino cotto a bassa temperatura in riduzione di salsa teriyaki alla birra, mayo senape e miele, peperone crusco.

8,00 €

Buns di Terra - 2 pz.     

Hamburger, zucchine "alla scapece", mayo aioli.

8,00 €

Bao di Mare - 2 pz.   

Gamberi in salsa cocktail, misticanza.

10,00 €

Lobster Roll - 2 pz.    

Pan brioche con astice in olio cottura, insalata iceberg, mayo aioli.

14,00 €

PIZZA AL PADELLINO

Mediterranea    

Pesto di basilico, filetti di pomodoro, fior di latte, olio E.V.O.

12,00 €

Chiaro di luna    

Pizza baciata, mortadella di suino chiaro del Sannio, pesto di pistacchio, stracciatella di bufala.

14,00 €

TAGLIERE CAMPANIA



Questo Tagliere rappresenta una Selezione di salumi e formaggi tipici della Regione Campania accompagnati da miele, confettura e panificazione.

x2	x3	x4	x5
<i>Persone</i>	<i>Persone</i>	<i>Persone</i>	<i>Persone</i>
€28,00	€40,00	€50,00	€60,00



Questo Tagliere rappresenta una Selezione di prodotti tipici
delle Regioni del Sud Italia accompagnati da
miele, confettura e panificazione.

x4
Persone
€40,00

SELEZIONE DAL MONDO

Burro e alici

Alici del Cantabrico azienda "Yurrita" servite con crostini di semola di grano duro "Senatore Cappelli" e Beurre doux de Baratte.

20,00 €
50 gr.

Jamón Ibérico

Jamón de Bellota 100% Ibérico 42 mesi servito al piatto, azienda "Monte Nevado", premio "MEJOR JAMON 2025".

35,00 €
85 gr.

Burro e caviale

Caviale Osietra Imperial azienda "Caviar Giaveri" servito con crostini di semola di grano duro "Senatore Cappelli" e Beurre doux de Baratte.

45,00 €
10 gr.



TOMMASO FOGLIA PASTRY CHEF

La nostra continua ricerca dell'eccellenza incontra l'alta pasticceria. Siamo orgogliosi di inaugurare una speciale **collaborazione** con il *Pastry Chef Tommaso Foglia*.

Tiramisù    
Delattosato

Bisquit bagnato al caffè,
crema tiramisù, ganache al caffè,
glassa rocher.

8,00 €

Cocco Realistico    
Delattosato

Mousse al cocco,
composta di frutti esotici e ananas,
camicia esterna al cioccolato fondente.

8,00 €



TOMMASO FOGLIA
NOLA

VENTI PUNTI @ ZERO 

DOLCI

Millefoglie

Millefoglie, crema chantilly, amarena, croccantino alle mandorle.

10,00 €

Babà

Babà bagnato al liquore di "Limone di Sorrento IGP", crema pasticcera al cioccolato bianco e limone, semifreddo al mascarpone, crumble di mandorle e basilico, limone confit.

10,00 €

Cannolo scomposto

Mousse di ricotta di pecora turchessa, sfoglia di cannolo, anacardi, fava tonka, cioccolato fondente e confettura di fichi.

10,00 €

ALLERGENI

In questo indice troverai tutti gli allergeni che saranno riportati in simboli vicino tutti i piatti presenti in questo menu.

Arachidi e derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pesanti, anacardi e pistacchi.

Latte e Derivati

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

Molluschi

Canestrello, cannolicchi, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina ecc.

Pesce

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

Soia

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

Crostacei

Marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

Sesamo

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati diversi.

Lupini

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

Sedano

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

Anidride solforosa e solfiti

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

Uova e derivati

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.

coperto 2,50 €