

# M|E N|U

---

## APERITIVO GASTRONOMICO

La nostra selezione celebra la diversità delle regioni italiane attraverso l'utilizzo di ingredienti provenienti da ogni parte del paese. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi ma che abbiano comunque solide radici nella tradizione italiana, con un tocco moderno e creativo.



# ALLERGENI

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

## 1 ARACHIDI E DERIVATI

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



## 2 FRUTTA A GUSCIO

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



## 3 LATTE E DERIVATI

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



## 4 MOLLUSCHI

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



## 5 PESCE

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



## 6 SESAMO

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



## 7 SOIA

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



## 8 CROSTACEI

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



## 9 GLUTINE

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



## 10 LUPINI

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



## 11 SENAPE

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



## 12 SEDANO

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



## 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



## 12 UOVA E DERIVATI

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

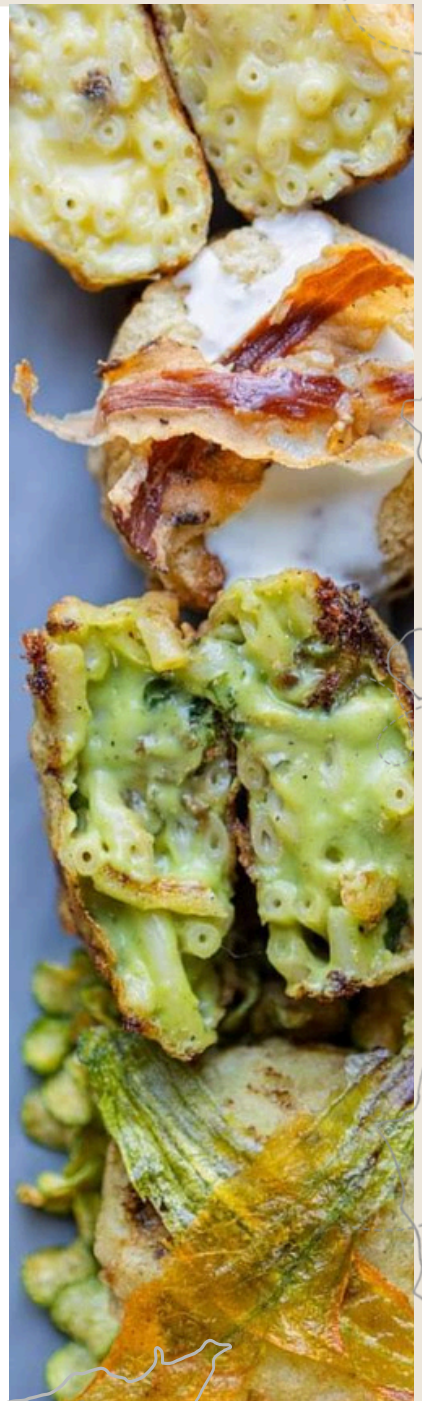


# M|E N|U

---

## FRITTI

La nostra selezione di fritti è il frutto della passione per la ricerca di materie prime di eccellenza, prestando grande attenzione alla stagionalità degli elementi, che vengono utilizzati con creatività e cura nell'abbinamento.





**CROCCHÈ ..... 2,00 €**



Patate, provola di bufala affumicata, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano, prezzemolo, pepe nero.



**FRITTATINA  
MORTADELLA E PISTACCHIO ..... 3,00 €**



Mortadella, pistacchio, Parmigiano Reggiano, provola di bufala affumicata.



**FRITTATINA NERANO ..... 3,00 €**



Crema di zucchine, zucchine fritte, Parmigiano Reggiano, basilico, pepe nero.



**FRITTATINA "A-NORMA-LE" ..... 3,00 €**



Crema di melanzane, melanzane fritte, pomodorino giallo semidried, cremoso al basilico, provola di bufala affumicata, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP, pepe nero.



**ARANCINO DI MARE ..... 3,50 €**



Riso allo zafferano, tartare di mazzancolle, salsa teriyaki all'aceto balsamico di Modena IGP.



**FIORI DI ZUCCA - 2 PZ. .... 5,00 €**



Fiori di zucca ripieni di: ricotta di bufala, salame, sale, pepe.



**TRIS DI GAMBERI .... 7,00 €**



Tris di gamberi croccanti al panko, mayo all'amarena, alga fritta.



**CHIPS SALE E PEPE .... 5,00 €**



Chips di patate condite con sale e pepe accompagnate da trilogy di salse.



**CHIPS LIME E PEPE ROSA ..... 6,00 €**








Chips di patate, lime, pepe rosa.

# M|E N|U




## BAO & BUNS

I nostri Bao & Buns sono il risultato finale dell'estro e della creatività dei nostri chef che, pensando a questi "sfizi" come a delle coccole per i clienti, sperimentano costantemente nuovi abbinamenti, utilizzando esclusivamente materie prime di qualità e di stagione.



 **BAO - 2 PZ. .... 7,00 €**    





Bao con maialino cotto a bassa temperatura in riduzione di salsa teriyaki alla birra, zucchine, mayo al limone.

 **BAO - 2 PZ. .... 8,00 €**    

Bao con carpaccio di polpo, mayo al limone e pepe rosa, insalata "Iceberg".

 **BUNS - 2 PZ. .... 7,00 €**    

Buns con hamburger, pappacelle in agrodolce, insalata "Iceberg", mayo al limone.

 **BUNS - 2 PZ. .... 8,00 €**    

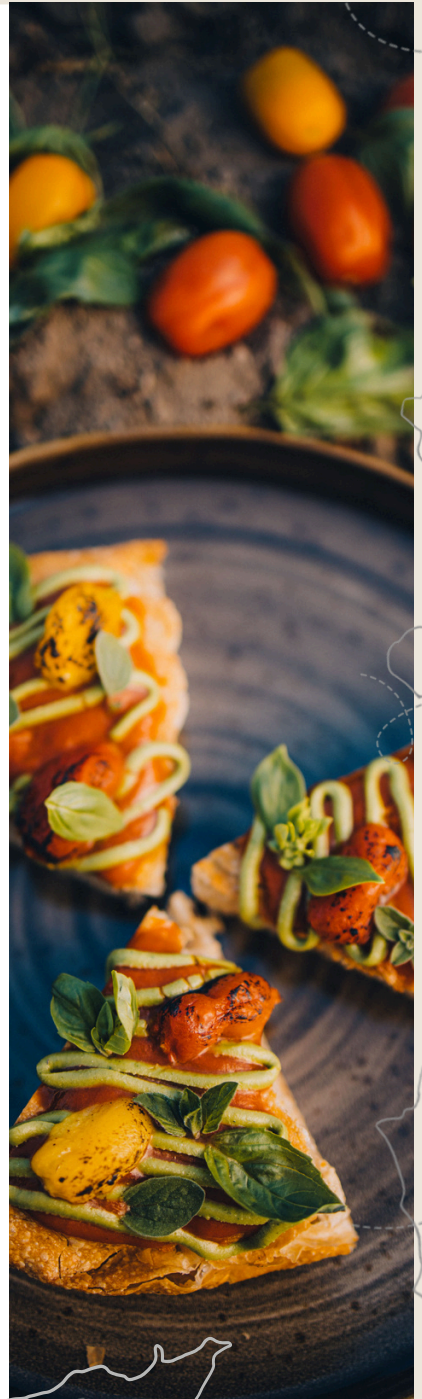
Buns con salmone affumicato, philadelphia, insalata "Iceberg".



# M|E N|U

## PIZZA AL PADELLINO

La pizza al padellino è una specialità che prevede la cottura in un "padellino", ovvero un tegamino di alluminio unto. La particolarità di questa pizza è di avere un impasto che in cottura cresce e si gonfia per cui i bordi della pizza saranno soffici e morbidi e la base sarà più croccante. Il nostro impasto è ai cinque cereali ed ha doppia cottura al vapore e al forno.







**PIZZA TRE POMODORI ..... 10,00 €**



Salsa di pomodoro datterino, ciliegino giallo semidried, ciliegino rosso semidried, cremoso al basilico e Parmigiano Reggiano, polvere di olive nere, basilico cristallizzato, olio evo.



**AUTENTICA ITALIANA ..... 12,00 €**



Prosciutto crudo Irpino, stracciatella di bufala, pesto di rucola, aceto balsamico di Modena IGP, scaglie di Provolone del Monaco DOP.



**PADELLINO "TONNO SUBITO" ..... 14,00 €**



Tartare di tonno, scarola riccia, crema di mango, gel di ginger soia, salsa di mozzarella di bufala, polvere di limone.


# M|E N|U

## TAGLIERI

Dal Nord al Centro e fino al Sud, questi taglieri sono il viaggio culinario perfetto per immergervi nei sapori e nei profumi delle diverse regioni.

Dalle montagne alle campagne, dalla terra al mare, ogni tagliere è stato selezionato con cura per offrirvi la migliore selezione di salumi e formaggi delle regione italiane.



  **TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI**  
(CONSIGLIATO PER 2) ..... **25,00 €**



Selezione di salumi e formaggi  
accompagnati da miele e confettura.

  **TAGLIERE CAMPANIA**  
(CONSIGLIATO PER 4) ..... **45,00 €**



Selezione di salumi e formaggi tipici  
della nostra Regione, accompagnati  
da miele e confettura.

## NOVITA' ESTATE 2024

  **TAGLIERE DI MARE**  
(CONSIGLIATO PER 2) ..... **30,00 €**



Selezione di salumi di mare: Lonza di  
morone, mortadella di mare,  
salamella dolcemare, girello di pesce  
spada alle spezie, prosciutto di  
ricciola, salmone affumicato.

# M|E N|U

## L'ITALIA INCONTRA LA SPAGNA

Da sempre Italia e Spagna condividono in cucina evidenti legami che uniscono il patrimonio culinario italiano e la gastronomia di Spagna e Catalogna. Questa fusione culinaria è un omaggio alla diversità e alla ricchezza delle tradizioni gastronomiche di entrambi i paesi, dove ogni piatto racconta una storia e ogni morso è un viaggio attraverso uno speciale viaggio tra i sapori.





**TAGLIERE SELEZIONE IBÉRICA**  
**(CONSIGLIATO PER 2 / 3)..... 40,00 €**



Selezione di salumi tipici spagnoli:  
Jamón de Bellota 100% Ibérico, Coppa  
de Bellota Ibérica, Chorizo de Bellota  
Ibérico, Papada Ibérica Adobada  
(Guanciale).



**JAMÓN DE BELLOTA**  
**100% IBÉRICO (100 GRAMMI)..... 30,00 €**

Jamon de Bellota 100% Ibérico, servito  
al piatto in porzione da 100 grammi.