

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.

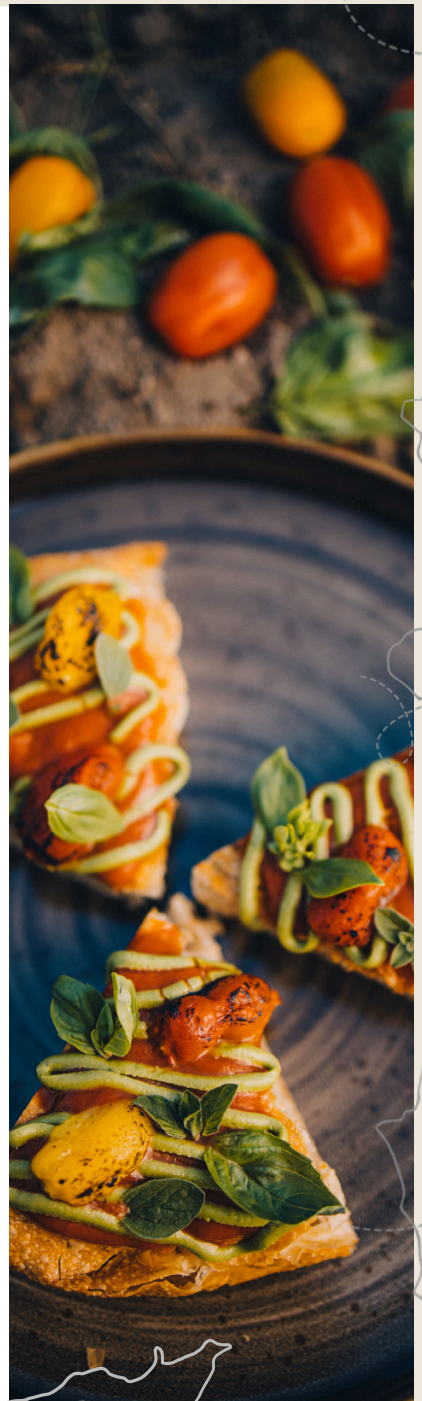
 **BUNS - 2 PZ. 8,00 €**    

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, salsa di mozzarella di bufala, zest 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, sashimi di salmone.

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.