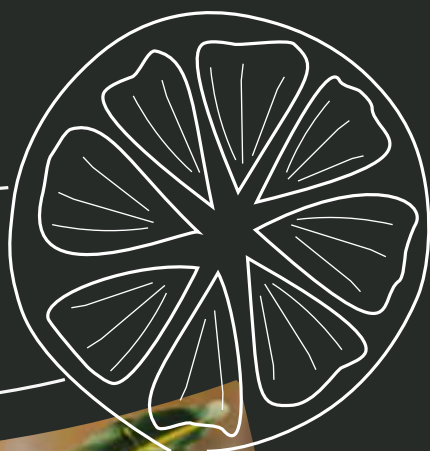




# APERITIVO GASTRONOMICO



Il nostro aperitivo gastronomico porta in tavola il meglio delle tradizioni italiane, esaltando i sapori autentici di ogni regione con ingredienti provenienti da ogni regione. Perfetti per uno sfizio, vogliamo offrirti piatti che uniscano gusto e qualità, senza rinunciare a quel tocco di originalità che li rende irresistibili.

Il costo del coperto è di 1,50 € a persona

# FRITTI & SFIZI

## Crocchè

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

2,50 €

## Frittatina "Lasagna"

Pomodoro, macinato di carne bovino, cremoso al basilico e grana padano.

3,50 €

## Frittatina alla "Gricia"

Guanciale, pepe nero, pecorino romano DOP.

3,50 €

## Arancino al Ragù Napoletano

Riso carnaroli, pomodoro, carne bovina, carne suina.

3,50 €

## Tris di Rocher alla Genovese

Genovese alla "Napoletana", cremoso al pecorino romano DOP.

5,00 €

## Chips sale e pepe

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

5,00 €

## "Scagliuzielli" di polenta

Scagliozzi di polenta frita, pomodoro, macinato di carne bovino, grana padano.

6,00 €

## Chips special

Chips di patate, fonduta di gorgonzola DOP, Speck Alto Adige IGP.

7,00 €





# BAO & BUNS

*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 di salsiccia, friarielli saltati, cacio Silano DOP, mayo al limone.

8,00 €

# PIZZA AL PADELLINO

## *"Tre Pomodori"*



Salsa di pomodoro datterino, ciliegino giallo semidried, ciliegino rosso semidried, cremoso al basilico e grana padano, polvere di olive nere, basilico cristallizzato.

12,00 €

---

## *"Profumo Romano"*



Pizza baciata porchetta di Ariccia IGP, mozzarella di bufala affumicata, crema di friarielli.

12,00 €

---

## *"Bacio Toscano"*



Pizza baciata, purea di patata, Finocchiona IGP, pecorino marmorizzato al tartufo.

14,00 €

# TAGLIERE CAMPANIA



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

---

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

---



Questo Tagliere rappresenta una Selezione di prodotti tipici  
tipici delle Regioni del centro Italia accompagnati da prodotti  
della nostra panificazione.

---

**x4**  
*Persone*  
**€40,00**

---

# DOLCI

## *Ricotta, Pere e Nocciole*

Biscotto alla nocciola del Piemonte IGP, mousse di ricotta di bufala, pera in doppia consistenza, gelato alla nocciola del Piemonte IGP.

10,00 €

---

## *Corallo di Cheesecake*

Cheesecake al cioccolato bianco e vaniglia, coulis ai frutti rossi, crumble al cacao e mandorle, frutti di bosco.

10,00 €

---

## *Tartelletta*

Tartelletta al cacao, pralinato alla nocciola del Piemonte IGP, namelaka alla gianduia Toscano, arricchita da note fresche di kumquat e tuille croccante.

10,00 €

---

## *Selezione di formaggi*

Selezione di formaggi tipici della regione Campania.

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.