



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 bovina, 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 fritta, pomodoro, macinato di carne bovina, grana padano.

6,00 €

Chips special



Chips di patate, fondata 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 pomodorino 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 €



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

x2

Persone

€28,00

x3

Persone

€40,00

x4

Persone

€50,00

x5

Persone

€60,00



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 gianduja 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: arrosti, 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.
