

Dessert

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY
ALLA VANIGLIA E AMARENE
Euro 6,50

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO,
BASILICO E LAMPONI
Euro 6,50

LA CAPRESE CON GELATO
FIOR DI LATTE E BANANA
Euro 6,50

BABÀ AL RHUM
Euro 6,50

DELIZIA AL LIMONE
Euro 6,50

FRUTTINI GELATO
(100% frutta)
Euro 6,50

PROFITTEROLES
AL TIRAMISÙ
Euro 6,50

PICCOLA PASTICCERIA
(bignè al tiramisù, sfoglia alla crema,
mini babà, ricotta e pere)
Euro 8,00

Per allergie e intolleranze chiedere allo Staff

Da Condividere e Non

IL TRECCIONE DI BUFALA ,
PEPERONI ARROSTO E CRUDO
SANT'ILARIO 24 MESI (MIN. 2PAX)
Euro 15,00

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA,
RIPIENI CON ACCIUGHE
E BUFALA
Euro 8,00

FRITTO DI CALAMARI FRESCHI,
AIOLI E MISTICANZA
Euro 12,00

INSALATA DI FAGIOLINI,
PATATE E POLPO
Euro 10,00

TARTARE DI TONNO
E GAMBERO ROSSO DI MAZARA
Euro 15,00

LE NOSTRE MONTANARE
(una selezione di pizze fritte)
Euro 10,00

GAMBERONI IN KATAIFI
E SALSA TARTARA
Euro 9,00

Il pane servito viene preparato in casa

Coperto Euro 1.50

Le Tradizionali


MARGHERITA

Pomodoro San Marzano Dop,
Fior di Latte, Basilico, Olio Evo
Euro 6,50

BURROSA

Pomodoro San Marzano, Burrata di Bufala,
Datterini Confit, Olio Evo e Basilico
Euro 10,00

MARINARA A MODO NOSTRO

Acciughe Cantabriche, Aglio Rosso di Nubia ,
Origano, Pomodorini del Piennolo,
Capperi di Salina, Basilico
Euro 8,00

4 STAGIONI

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte,
Carciofi, Champignon, Olive Taggiasche
e Prosciutto Cotto "Branchi"
Euro 11,00


REGINA

Pomodoro San Marzano, Datterino,
Mozzarella di Bufala (all'uscita),
Basilico, Olio Evo
Euro 10,00

AMATRICIANA

Pomodoro San Marzano, Cipolla di Tropea,
Fior di Latte, Guanciale,
Pecorino Romano, Pepe Nero
Euro 10,00

ROMANA

Pomodoro San Marzano, Capperi di Salina ,
Fior di Latte, Basilico,
Acciughe di Cetara e Origano
Euro 9,00

INDIAVOLATA

Pomodoro San Marzano, Provola,
Olive Taggiasche, Origano,
Porri Fritti, Nduja di Spilinga
Euro 10,00

CAPPELLO DEL DON

Cornicione Ripieno di Ricotta di Bufala,
Pomodoro San Marzano, Provola, Salame di Nero
Casertano, Basilico
Euro 11,00

A Modo Nostro...

SANT'ILARIO

Crudo Sant'Ilario, Pesto di Basilico,
Pomodorini Confit e Stracciatella
(tutto all'uscita)
Euro 11,00

MARGHERITA 4K

¼ Di San Marzano e Stracciatella,
¼ Piennolo Giallo e Provola,
¼ Ragù di Datterino e Bufala,
¼ Pomodorini del Piennolo, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo
Euro 11,00

ALLA NERANO

Fonduta di Provolone del Monaco, Fior di Latte,
Zucchine e i Suoi Fiori, Acciughe
Euro 10,00

TONNATA

Fiore di Latte, Rucola Selvatica, Tonno "Iasa",
Marmellata di Cipolla di Tropea e Olive Taggiasche
Euro ??,00

ASPARAGINA

Crema di Asparagi, Fior di Latte, Asparagi,
Coppa, Ricotta di Bufala
Euro 11,00

CUORE DA 'NDUJA

Pomodorini del Piennolo, Nduja Calabria,
Polpa di Melanzane, Provola Affumicata
e Cialde di Parmigiano
Euro 10,00

MAZARA

Pomodorino Giallo, Stracciatella di Burrata,
Gamberi Rossi di Mazara
Euro 13,00

FATATA

Fior Di Latte, Cipolotto, Fave Fresche,
Salsiccia di Maiale Nero Casertano,
Euro ??,00

FRIGGITELLA

Fior di Latte, Friggiteli Napoletani,
Pomodoro Cuore di Bue e Pancetta Croccante
Euro 10,00