



da condividere...e non

LA CAPRESE DI MAZARA

EURO 13,00

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

EURO 12,00

**INSALATA TIEPIDA DI POLPO, PATATE,
VERDURE DI PRIMAVERA, MAIONESE DI POLPO**

EURO 13,00

**FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENI DI
ACCIUGHE E BUFALA SU CREMA DI ZUCCHINE
PESTO DI POMODORI SECCHI**

EURO 9,00

**CALAMARETTI RIPIENI DI PAPPÀ AL POMODORO,
SCAROLA RIPASSATA ALLA NAPOLETANA**

EURO 10,00

GAMBERONI IN KATAYFY, GUACAMOLE E MISTICANZA

EURO 10,00

LA MONTANARA FRITTA E AL FORNO

Sugo di Pomodorini e Bufala | Stracciatella e Crudo
Asparagi, Gorgonzola e Cotto

EURO 10,00

Coperto 1,50

Il pane servito viene preparato in casa con lievito madre.



Maggiorazione 1 euro per aggiunte

Per allergie e intolleranze chiedere allo staff

le tradizionali

MARGHERITA

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

MARINARA CANTABRICA

Acciughe Cantabriche, Aglio Rosso,
Doppio San Marzano, Origano di Collina, Basilico
EURO 8,00

REGINA

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

ROMANA

Pomodoro San Marzano, Capperi di Salina 🌻, Fior di Latte,
Basilico, Acciughe di Cetara e Origano
EURO 10,00

BURROSA

Pomodoro San Marzano, Burratina (all'uscita),
Datterini Confit, Olio Evo e Basilico
EURO 10,00

4 STAGIONI

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

LA CARBONARA

Fior di Latte, Guanciale Croccante, Cialde di Pecorino,
Pepe Nero, Basilico, Salsa all'Uovo di Montagna
EURO 10,00

INDIAVOLATA

Fior di Latte, Olive Taggiasche, Peperoni Arrosto,
'Nduja di Spilinga, Julienne di Porri Fritti, Basilico
EURO 10,00

CAPPELLO DEL DON

Cornicione Ripieno di Ricotta, Pomodoro San Marzano,
Provola, Salame di Nero Casertano, Origano
EURO 11,00

LA NOSTRA DELIZIA AL LIMONE

EURO 6,50

BABÀ AL RHUM PANNA E FRAGOLE

EURO 6,50

**BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE
E CILIEGIE**

EURO 6,50

a modo nostro...

SANT'ILARIO

Crudo Sant'Ilario, Pesto di Basilico, Pomodorini Confit e Spuma di Burrata
(tutto all'uscita)
EURO 11,00

PARMIGIANA 2.0

Pomodoro San Marzano, Caviale di Melanzane, Bufala (all'uscita),
Parmigiano, Basilico
EURO 11,00

MAZARA

Crema di Zucchine, Stracciatella, Crudo di Gamberi Rossi, Chips di Patate Viola
EURO 15,00

O'SOLE

Passata di Pomodorini Gialli, Fiori di Zucca,
Bufala (all'uscita), Zucchine alla Scapece, Acciughe di Cetara
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 e Fior di Latte, Basilico
EURO 11,00

LANGHE

Fior di Latte, Battuta di Manzo, Asparagi,
Tartufo Nero Estivo, Cialde di Parmigiano
EURO 12,00

HORTUM

Fior di Latte, Asparagi, Cipolla di Tropea Caramellata,
Zucchine, Peperoni Arrosto, Rucola, Melanzane
EURO 10,00

BELLA D'ESTATE

Fior di Latte, Capperi Cunzati, Pomodori del Piennolo, Tonno di Cetara,
Cipolla di Tropea in Agrodolce, Julienne di Sedano Cotto nel Ghiaccio
EURO ??,00

FRIGGITELLA

Provola, Salsiccia al Finocchietto, Crema di Friggitelli, Pomodorini Confit,
Gorgonzola Piccante, Nocciole del Piemonte Affumicate
EURO ??,00

Dessert

PROFITEROLES AL TIRAMISÙ

EURO 6,50

PICCOLA PASTICCERIA

(Crème brûlée, Bigné al Tiramisù, Cannolo Siciliano,
Panna e Fragole, Sfogliatina alla Crema)
EURO 8,00

GELATO AL FIOR DI LATTE

EURO 3,00