



dalla cucina...

**INSALATA DI CARCIOFI, PUNTARELLE E PECORINO**  
EURO 9,00

**CALAMARETTI\* RIPIENI DI PATATE E CICORIA,  
SCAROLA E SALSA ALLA MEDITERRANEA**  
EURO 10,00

**POLPO\* COTTO A BASSA TEMPERATURA, VERDURE,  
CREMA DI PISELLI E CHIPS DI PATATE VIOLA**  
EURO 12,00

**FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E ACCIUGHE  
SU CREMA DI ZUCCA E PESTO DI POMODORI SECCHI**  
EURO 10,00

**GAMBERONI IN PASTA KATAIFY\*,  
GUACAMOLE E MISTICANZA**  
EURO 10,00

**TARTARE DI MADAMA BIANCA, CREMA DI BURRATA,  
NOCCIOLE E CHIPS DI TOPINAMBUR**  
EURO 11,00

**LA PIZZA FRITTA IN 3 VERSIONI**  
Ragù napoletano e parmigiano | Vitello tonnato  
Ripiena con crudo e stracciatella  
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 e controllare la lista allergeni*

*\* prodotto sottoposto ad abbattimento*

dal forno...

**MARGHERITA**  
Pomodoro San Marzano Dop, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo  
EURO 7,00

**MARINARA CANTABRICA**  
Acciughe Cantabriche, Aglio Rosso,  
Doppio San Marzano, Origano di Sicilia, 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 Cunuzati, Fior di Latte,  
Basilico, Acciughe di Cetara  
EURO 10,00

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

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

**LA CARBONARA**  
Fior di Latte, Guanciale Croccante, Cialde di Pecorino,  
Pepe Nero, Basilico, Salsa al Tuorlo d'Uovo  
EURO 10,00

**INDIAVOLATA**  
Fior di Latte affumicato, Olive Taggiasche, 'Nduja,  
Peperoni Arrostiti, Porri Fritti  
EURO 10,00

**CAPPELLO DEL DON**  
Cornicione Ripieno di Ricotta, Pomodoro San Marzano,  
Fior di Latte, Polpa di Melanzane, 'Nduja di Spilinga  
EURO 11,00

dal forno...

**SANT'ILARIO**  
Stracciatella, Pesto di Basilico, Prosciutto Crudo Sant'Ilario, Datterini Confit  
EURO 11,00

**O'SOLE**  
Passata di Pomodoro Giallo, Fiori di Zucca,  
Bufala (all'uscita), Zucchine, Acciughe di Cetara  
EURO 11,00

**ZUCCONA**  
Crema di Zucca Violino al Rosmarino, Gorgonzola Piccante D.O.P.,  
Radicchio Tardivo Stufato, Noci  
EURO 10,00

**A'CARCIOFFOLA**  
Carciofi di Matera, Fior di Latte Affumicato,  
Guanciale, Pecorino Romano, Chips di Topinambur  
EURO 11,00

**LA GENOVESE DI TONNO**  
Cipolle Stufate al Burro e Timo, Tonno di Cetara,  
Fior di Latte, Insalata di Puntarelle Romane  
EURO 10,00

**LA 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 e Basilico  
EURO 11,00

**LANGHE**  
Fior di Latte, Tartare di Madama Bianca, Crema di Piselli,  
Perlage di Tartufo Nero, Cialde di Parmigiano Reggiano  
EURO 13,00

**LA CASERTANA**  
Crema di Friarielli, Friarielli Ripassati,  
Salsiccia Luganiga, Fior di Latte Affumicato  
EURO 11,00

**HORTUM D'INVERNO**  
Fior di Latte, Zucca, Carciofi, Peperoni Arrostiti, Zucchine, Radicchio Stufato  
EURO 10,00

**POLP FICTION**  
Polpo\* Cotto a Bassa Temperatura, Fior di Latte, Capperi Cunuzati,  
Scarola Ripassata, Confit, Chips di Patate Viola  
EURO 12,00

dalla nostra pasticceria...

**LA NOSTRA DELIZIA AL LIMONE**  
EURO 6,50

**BABÀ AL RHUM DI SAL DE RISO**  
EURO 6,50

**CHEESECAKE AL PISTACCHIO**  
EURO 6,50

**PROFITEROLES AL TIRAMISÙ**  
EURO 6,50

**PICCOLA PASTICCERIA**  
(Crème brûlée, Bigné al Tiramisù, Cannolo Siciliano,  
Savarin al Rhum, Coda d'Aragosta alla Crema)  
EURO 8,00