



antipasti

**FIORI DI ZUCCA
IN TEMPURA, RIPIENI DI ACCIUGHE E RICOTTA,
PESTO DI POMODORI SECCHI**
EURO 10,00

FRITTO DI MARE (Gamberoni, Calamari, Alici)
EURO 18,00

INSALATA DI CARCIOFI, PUNTARELLE E PECORINO
EURO 11,00

**MOSCARDINI ALLA LUCIANA
SU CROSTONE DI PANE E TACCOLE**
EURO 12,00

**TARTARE DI FASSONA, MAIONESE ALLA SENAPE DIJON
E CHIPS DI PATATE VIOLA**
EURO 11,00

**LA FRITTATINA DI PASTA (PASTIFICIO DI MARTINO)
SU FONDUTA DI PROVOLONE**
EURO 10,00

LA PIZZA FRITTA
FRITTA E AL FORNO, MORTADELLA,
ROBIOLA E PESTO DI PISTACCHIO
EURO 12,00

**CALZONCINO FRITTO RIPIENO DI PROVOLA, RAGÙ
NAPOLETANO, CIALDE DI PARMIGIANO, PEPE NERO (2 pz)**
EURO 10,00

Coperto 2,00

*Il pane servito viene preparato in casa con lievito madre
Per allergie e intolleranze chiedere allo staff e controllare la lista allergeni
* prodotto sottoposto ad abbattimento*



inquadra il qr code con il tuo smartphone
e accedi alla nostra

Carta dei vini

dal forno a legna...

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

MARINARA GIALLA
Pomodoro Giallo, Basilico, Origano, Aglio Rosso,
Pomodorini del Piennolo, Acciughe di Cetara
EURO 8,00

REGINA
Pomodoro San Marzano, Pomodorini Datterini,
Mozzarella di Bufala DOP (all'uscita), Basilico, Olio Evo
EURO 11,00

ROMANA
Pomodoro San Marzano, Capperi Cunzati, Fior di Latte,
Basilico, Acciughe di Cetara, Origano di Sicilia
EURO 10,00

BURROSA
Pomodoro San Marzano, Burratina (125 gr),
Datterino Confit, Olio Evo, Basilico
EURO 11,00

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

ALLA CARBONARA
Fior di Latte, Guanciale Croccante, Cialde di Parmigiano,
Salsa al Tuorlo d'Uovo e Pepe Nero
EURO 11,00

IL DIAVOLO e "L'ACQUASANTA"
Pomodoro San Marzano, 'Ndujà Calabria,
Olive Taggiasche, Crema di Burrata, Basilico
EURO 11,00

CAPPELLO DEL PRETE
Cornicione Ripieno di Ricotta, Pomodoro San Marzano,
Provola, Salame di Nero Casertano, Basilico
EURO 12,00

dal forno a legna...

SANT'ILARIO
Stracciatella, Pesto di Basilico, Crudo Sant'Ilario, Pomodorino Confit
EURO 12,00

RADICI
Provola, Gorgonzola Piccante, Topinambur Trifolato,
Crudo della Val Vigizzo, Chips di Topinambur
EURO 13,00

LANGHE
Crema di Asparagi, Tartare di Fassona, Fior di Latte,
Perlage di Tartufo, Croccante di Parmigiano, Julienne di Asparagi Crudi
EURO 13,00

FRIARIELLA
Crema di Friarielli, Friarielli Ripassati all'Aglio e Peperoncino,
Salsiccia a punta di coltello, Provola Affumicata
EURO 12,00

COCOZZA
Crema di Zucca, Blu di Bufala, Radicchio Tardivo,
Fior di Latte, Tarallo Sbriciolato
EURO 11,00

HORTUM
Crema di Zucchine, Fagiolini, Cipolla Caramellata, Asparagi,
Taccole, Datterini Confit, Focchi di Ricotta, Rucola Selvatica
EURO 12,00

MARGHERITA 4K
¼ Provola e Pomodoro Giallo, ¼ Ragù Datterino e Fior di Latte,
¼ San Marzano e Stracciatella, ¼ Pomodoro del Piennolo e Bufala, Basilico Fritto
EURO 11,00

PARMIGIANA 2.0
Mozzarella di Bufala in cottura, Crema di Melanzane al forno,
Vellutata di Datterino, Chips di Parmigiano Reggiano e Melanzane
EURO 11,00

GENOVESE DI TONNO
Crema di Cipolle di Montoro, Tonno in Olio,
Capperi, Fior di Latte, Insalata di Puntarelle
EURO 12,00

dalla nostra pasticceria...

"Tutti i dolci vengono preparati giornalmente in casa"

LA NOSTRA DELIZIA AL LIMONE
EURO 6,50

PROFITEROLES AL TIRAMISÙ
EURO 6,50

BABÀ AL RUM PANNA E FRAGOLE
EURO 6,50

**LA ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE, CREMA PASTICCIERA,
PANNA E AMARENE FABBRI**
EURO 6,50

PICCOLA PASTICCERIA
(Cannolo Siciliano, Bignè al Tiramisù, Coda d'Aragosta alla Crema,
Crème Brûlée, Savarin al Rum)
EURO 8,00