



antipasti

LA FRITTATINA DI PASTA VA IN MONTAGNA

(Pasta Mista Pastificio De Martino, Toma d'Alpeggio Pidella, Pancetta Ossolana)

EURO 4,00 al pz

FIORI DI ZUCCA

**RIPIENI DI ACCIUGHE E RICOTTA,
PESTO DI POMODORI SECCHI E CREMA DI ZUCCHINA**

EURO 10,00

GAMBERONI* IN PASTA KATAIFY, MISTICANZA

EURO 12,00

**TARTARE DI FASSONA, TATAKY DI POMODORO,
AVOCADO E CIALDE DI SESAMO NERO**

EURO 11,00

**LA PIZZA FRITTA E AL FORNO,
MORTADELLA, ROBIOLA E PESTO DI PISTACCHIO**

EURO 12,00

**CALZONCINO FRITTO RIPIENO DI PROVOLA,
RAGÙ NAPOLETANO, CIALDE DI PARMIGIANO (2 pz)**

EURO 8,00

**CALAMARETTI RIPIENI CON
SCAROLA RIPASSATA ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**

EURO 11,00

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 8,00

MARINARA GIALLA

Pomodoro Giallo, Basilico, Origano, Aglio Rosso,
Pomodorini del Piennolo, Acciughe Cantabriche "Nardin"

EURO 9,00

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 11,00

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 Pecorino

EURO 11,00

COR' E 'NDUJA

Pomodoro San Marzano, 'Nduja di Spilinga, Olive Taggiasche,
Melanzane a Funghetto e Ricotta Salata

EURO 12,00

CAPPELLO DEL PRETE

Cornicione Ripieno di Ricotta d'Agerola, Pomodoro San Marzano,
Provola, Salame di Nero Casertano, Basilico

EURO 12,00

dal forno a legna...

SANT'ILARIO

Stracciatella, Pesto di Basilico,
Prosciutto Crudo Sant'Ilario, Pomodorino Confit

EURO 13,00

PEPERONE MBUTTUNAT'

Peperoni Arrosto, Olive, Capperi, Provola Affumicata,
Briciole di Pane Aromatizzato, Fior di Latte, Battuto di Prezzemolo

EURO 12,00

LANGHE

Crema di Asparagi, Tartare di Fassona, Fior di Latte,
Perlage di Tartufo, Croccante di Parmigiano, Julienne di Asparagi Crudi

EURO 13,00

RADICI

Provola Affumicata, Gorgonzola Piccante, Speck Trentino,
Topinambur Trifolato, Chips di Topinambur

EURO 13,00

ZUCCONA

Vellutata di Zucca, Funghi Cardoncelli Trifolati, Taleggio 100 Giorni,
Radicchio Tardivo all'aceto Balsamico

EURO 13,00

HORTUM

Crema di Zucchine, Fave, Fagiolini, Cipolla Caramellata, Asparagi,
Taccole, Datteri Confit, Robiola di Roccaverano, Rucola Selvatica

EURO 13,00

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

EURO 12,00

LARDIATA

Patate allo Zafferano, Cavolo Nero,
Provola, Lardo di Patanegra

EURO 13,00

DOLCEAMARA

Friggitelli Saltati, Salsiccia a punta di coltello di Maiale Casertano,
Provola, Pomodorini Gialli del Vesuvio, Pecorino

EURO 13,00

dalla 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

NOCCIOLINO

EURO 6,50

FONDENTE LAMPONE

EURO 6,50

PICCOLA PASTICCERIA

(Cannolo Siciliano, Bignè al Tiramisù, Coda d'Aragosta alla Crema, Crème Brûlée, Savarin al Rum)

EURO 8,00