

ANTIPASTI

- ✓ **Tegamino di patate e tartufo nero molisano**   € 9,00
al latte delattosato, noce moscata, uovo biologico e Grana Padano stagionato 24 mesi
- Tortino di zucca gialla**    € 12,00
con fonduta di provolone piccante e prosciutto crudo di Parma 24 mesi
- Carciofo ripieno**   € 9,00
di carne trita di manzo piemontese e salsa alla menta

PRIMI PIATTI

- Ziti spezzati al ragù alla Partenopea**    € 10,00
con carne di manzo e cipolla stufata cotti a bassa temperatura
- Scialatielli alle cozze tarantine**    € 10,00
con crema di fagioli borlotti e pomodori confit
- ✓ **Mantecato di riso Carnaroli ai carciofi croccanti**    € 10,00
e pecorino romano
- ✓ **Risotto alla milanese**     € 10,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano Dop
(piatto tipico milanese)

ZUPPE

- ✓ **Zuppa di fagioli**  € 10,00
con puntarelle saltate
- ✓ **Zuppa di verza e patate**  € 10,00

CARNI ALLA GRIGLIA

- Filetto di manzo** € 20,00
e patate al rosmarino
- Tagliata di Fassona Piemontese**  € 18,00
Rucola, pomodorini e Grana
- Costata di vitello** € 19,00
e verdure grigliate

SECONDI PIATTI

- Fish and Chips**  € 15,00
con baccalà dissalato, patate grossolane e maionese
- Hamburger di Fassona Piemontese**  € 15,00
morbido pane al sesamo, bacon, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e scaglie di Grana Padano d.o.p.
con patate steak house in salsa barbecue e maionese
- Ossobuco di manzo alla milanese in gremolada**  € 16,00
cotto a bassa temperatura (piatto tipico milanese)
- Cotoletta alla milanese**  € 22,00
con rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)
- Baccalà al forno**  € 15,00
con patate all'origano, cipolle rosse di Tropea e olive taggiasche
- Pescato del giorno**  **Prezzo secondo mercato**
selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato
- Contorni del giorno**  € 5,00

LE PIZZE

Preparata con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nasce da un impasto di pregiate farine: farina di grano tenero tipo 00, di soia integrale, di semola di soia e di farina di grani maltati, acqua, sale e olio extravergine... il tocco in più è l'esclusivo utilizzo della mozzarella di bufala campana D.O.P. di Battipaglia, fiore all'occhiello del nostro Ristorante.

- ✓ **Margherita**, passata di pomodoro, mozzarella e basilico  € 9,50
- ✓ **Marinara**, passata di pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva  € 9,50
- Napoli**, passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano  € 10,00
- ✓ **Vegetariana**, passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate  € 10,00
- Diavola**, passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante  € 10,00

DESSERT

- Torta di carote**  € 5,00
e crema alle noci
- Biscotto al miele**  € 5,00
con crema di ricotta e cioccolato
- Sfogliata* napoletana**  € 3,00
con ricotta e canditi
- Coppa di gelato**  € 5,00
gusti crema, nocciola, cioccolato o sorbetto al limone
- Frutta fresca di stagione**  € 5,00

 **Piatto vegetariano**

 **Prodotto surgelato all'origine**

Legenda dei simboli utilizzati per evidenziare gli allergeni contenuti nei nostri piatti:

 Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi e derivati

 Crostacei e prodotti a base di crostacei

 Uova e prodotti a base di uova

 Pesce e prodotti a base di pesce

 Arachidi e prodotti a base di arachidi

 Soia e prodotti a base di soia

 Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio

 Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

 Sedano e prodotti a base di sedano

 Senape e prodotti a base di senape

 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/L

 Lupini e prodotti a base di lupini

 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per tutti i prodotti presenti nel menù, non è possibile garantire l'assenza di allergeni, per effetto di eventuali contaminazioni crociate.