

ANTIPASTI

Insalatina di gamberi al vapore    € 12,00
crema di ceci e puntarelle saltate

Caprese di bufala  € 12,00
campana Dop di Battipaglia e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Tartare di Fassona piemontese    € 12,00
pesto di rucola, scaglie di provolone piccante e tuorlo d'uovo

PRIMI PIATTI

Tagliatelle all'uovo alla bolognese     € 10,00
preparata con carne magra di Fassona piemontese

Paccheri di Gragnano al baccalà dissalato     € 12,00
peperoncini friggirelli e pomodorini confit

✓ **Mantecato di riso Carnaroli agli asparagi**    € 10,00
e la sua crema con Grana riserva

✓ **Risotto alla milanese**    € 10,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano Dop
(piatto tipico milanese)

ZUPPE

Zuppa del giorno   € 10,00

CARNI ALLA GRIGLIA

Filetto di bufalo  € 20,00
con asparagi, spianata calabrese piccante e patate al rosmarino

Tagliata di Fassona Piemontese   € 18,00
insalatina di finocchi al pepe nero e pecorino romano

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

Cotoletta alla milanese  € 22,00
con rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)

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

- Parfait alle mandorle**  € 5,00
con salsa al caramello
- Mousse al cioccolato**  € 5,00
con biscotto al miele
- Crema di latte alla menta selvatica**  € 5,00
e dadolata di fragole
- 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

Nei nostri piatti potrebbero esserci tracce di cereali, frutta a guscio tipo noci e mandorle, semi di sesamo e soia, per effetto della contaminazione dovuta alla lavorazione degli stessi.

Vi informiamo, inoltre, che il pane di nostra produzione nasce da un impasto di farine miste, tra cui la farina di soia e il farro, e potrebbe essere arricchito con semi di sesamo, lino, girasole e zucca.

Il personale è a disposizione dei SIGNORI CLIENTI che volessero richiedere informazioni in merito alla presenza o meno di ingredienti allergenici negli alimenti da loro ordinati.