

ANTIPASTI

- Insalatina di puntarelle**   € 10,00
mozzarella di bufala campana DOP di Battipaglia, capperi e acciughe dissalate
- Seppia dorata ripiena**    € 10,00
con zucchine alla scapece, menta e aceto di vino
- Tartare di Fassona piemontese**   € 12,00
tuorlo d'uovo biologico, cipolla, capperi e olive taggiasche

PRIMI PIATTI

- Orecchiette broccoli calabresi e salsiccia al finocchietto**   € 10,00
- Scialatielli alle seppie del Mediterraneo**     € 12,00
con favette primaverili e pecorino romano
-  **Mantecato di riso Carnaroli al radicchio trevisano**    € 10,00
vino rosso e scamorza affumicata
-  **Risotto alla milanese**    € 10,00
*riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano Dop
(piatto tipico milanese)*

ZUPPE

-  **Zuppa di lenticchie**   € 10,00
con crauto viola, cumino e limone

CARNI ALLA GRIGLIA

- Filetto di manzo** € 20,00
e insalatina di puntarelle, rucola e pomodorini
- Tagliata di Fassona Piemontese**    € 18,00
favette, bacon e pecorino
- 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

Cantucci alle mandorle  € 5,00
e vin santo

Pastiera napoletana  € 5,00

Tiramisù classico  € 5,00

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.