

ANTIPASTI

- ✓ **Parmigiana di Melanzane**  € 9,00
al sugo di pomodoro San Marzano, Grana Padano stagionato 24 mesi e mozzarella di bufala Dop di Battipaglia
- Zuppetta di ceci e castagne**  € 12,00
con calamari del Mediterraneo
- Mondeghili dorati**  € 9,00
piatto tipico milanese ottenuto da carni bollite con aggiunta di mortadella
- Crudo di Parma**  € 12,00
e Mozzarella di Bufala campana DOP di Battipaglia
con pane artigianale di farine miste tostato e concassè di pomodori all'aglio e origano

PRIMI PIATTI

- ✓ **Mantecato di riso Carnaroli alla zucca gialla**  € 10,00
mandorle tostate e formaggio di fossa Umbro
- Paccheri di Gragnano ai funghi porcini e pomodorini**  € 12,00
con code di gamberi rossi di Sicilia
- Gnocchi di patate alla salsa di noci**  € 10,00
e Grana Padano stagionato 24 mesi
- ✓ **Spaghetti artigianali "Vicidomini"**  € 10,00
alla carbonara di verdure
scottate con cipolla e uovo biologico
- ✓ **Risotto alla milanese**  € 10,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano Dop
piatto tipico milanese

ZUPPE

- Crema di zucca gialla**  € 10,00
con amaretti sbriciolati
- "Completa la tua zuppa a piacere con una delle seguenti delizie:"**
- **Seppia grigliata.....€ 5,00** 
 - **Bocconcini di pollo.....€ 4,00**
 - **Mondeghili....€ 5,00** 
- Minestrone di verdure**  € 10,00

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*
- Filetto di manzo**  € 20,00
in salsa di funghi porcini
- Tagliata di Fassona Piemontese** € 18,00
con patate al forno e salsa al rosmarino
- Cotoletta alla milanese**  € 22,00
con rucola e pomodorini
- Costata di vitello** € 22,00
e verdure grigliate
- 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 Caprese alla Nutella**  € 5,00
con mandorle tostate, cioccolato fondente e Nutella
- Strudel di mele**  € 5,00
con marmellata di albicocca e pinoli
- Cantucci alle mandorle**  € 3,00
e Vin Santo
- Coppa di gelato**  € 5,00
gusti crema, nocciola, cioccolato o sorbetto al limone
- Frutta fresca di stagione**  € 5,00