

ANTIPASTI

Polpo del Mediterraneo alla Luciana     € 12,00
con olive taggiasche, capperi di Pantelleria e taralli al finocchietto sbriciolati

Mozzarella di bufala campana Dop di Battipaglia impanata   € 10,00
su crema di piselli, pomodorini confit e acciughe dissalate    

Salumi e focaccina   € 12,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Bresaola Igp, Salame cotto di fassona piemontese e focaccina al Gorgonzola

PRIMI PIATTI

 **Mantecato di riso Carnaroli alla zucca gialla**    € 12,00
con semi tostati e fonduta al taleggio

Spaghetti artigianali "Vicidomini" aglio, olio e peperoncino   € 10,00
con colatura di alici di Cetara e pomodorini gialli del Vesuvio

Lasagnette bianche, salsiccia e friarielli    € 12,00
con mozzarella di bufala dop di Battipaglia e gratinatura di scamorza affumicata

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

ZUPPE

Zuppa del giorno   € 10,00
ogni giorno una zuppa diversa del nostro chef

 **Minestrone di verdure**   € 10,00

CARNI ALLA GRIGLIA

Filetto di manzo alla griglia € 20,00
e patate al rosmarino

Tagliata di Fassona Piemontese  € 18,00
rucola, pomodorini e Grana Padano Dop 24 mesi

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)
- Entrécôte di Giovenca matura**  € 20,00
con salsa ai porcini, prezzemolo e aglio
- Filetto di ombrina del Mediterraneo**  € 18,00
all'acqua pazza
- 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
- Tortino al cioccolato fondente**  € 5,00
con cuore al cioccolato bianco e scorzette di arancia allo zucchero e cannella
- Delizia di crema di latte cotta**  € 5,00
con salsa Mou di latte e amaretti
- 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.