

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 cozze**  € 9,00
cipolla stufata e pane artigianale grigliato
- 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
- Tagliolini neri alla crema di piselli biologici**  € 12,00
con julienne di seppia del Mediterraneo alla griglia
- 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

- ✓ **Passata di piselli biologici**  € 10,00
con semi di lino, sesamo e girasole
- ✓ **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** 

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

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 bufalo in salsa di noci**  € 19,00
e patate rustiche fritte
- Tagliata di Fassona Piemontese**  € 18,00
con patate al forno e salsa al rosmarino
- Cotoletta alla milanese**  € 19,00
con rucola e pomodorini
- 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
- Coppa di gelato**  € 5,00
gusti crema, nocciola, cioccolato o sorbetto al limone
- Frutta fresca di stagione**  € 5,00