

ANTIPASTI

Tartare di tonno agli agrumi**    € 12,00
con salsa Tzatziki e pane Corasau

 **Frisella pugliese**     € 10,00
con mozzarella di Bufala Campana DOP di Battipaglia, pomodorini e pesto ligure

Carpaccio di carne salada   € 12,00
con olive taggiasche, pomodori secchi, rucola e provolone piccante

PRIMI PIATTI

Scialatielli alla crema di piselli e salsiccia luganega    € 10,00
con pecorino romano e pomodorini confit

 **Cannelloni vegetariani**    € 10,00
con peperoni, melanzane, zucchine, ricotta e gratin di scamorza affumicata

Mantecato di riso Carnaroli al limone      € 12,00
con tonno** al sesamo e menta

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

INSALATONE

Insalatona al pollo   € 14,00
insalata mista, verdure alla griglia

 **Insalatona alla mozzarella di bufala**  € 12,00
insalata mista, rucola e pomodori

CARNI ALLA GRIGLIA

Filetto di manzo € 20,00
e patate al rosmarino

Tagliata di Fassona Piemontese  € 18,00
rucola, pomodorini e Grana Padano 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)

Pescato del giorno  **Prezzo secondo mercato**
*selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato
(il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento di temperatura)*

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

- Pastiera napoletana**  € 5,00
- Bocconcino di Pan di Spagna**  € 5,00
con Nutella e crema al Jack Daniel's
- Pannacotta**  € 5,00
- Tartufo***  € 5,00
Bianco o Cioccolato
- 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

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento di temperatura

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.