

menù 10° Anniversario

Da condividere

Pittole perfette 🍴 V	€ 3,00
Patate fritte V	€ 4,50
Tempura di verdure di stagione V	€ 6,50
Con maionese home made.	
Bruschette della casa	€ 6,50
2 con melanzane al balsamico, basilico e stracciatella; 2 con prosciutto crudo di Parma alla barese, julienne di zucchine fresche e pomodoro marinato alle erbe.	

Antipasti

Bombette di maiale ripiene di pancetta e formaggio	€ 8,00
Con cipolle rosse caramellate e sgagliozze baresi.	
Bocconcini di rana pescatrice 🐟	€ 8,50
Con pancetta croccante su crema di zucchine.	
Flan di cicorie su crema di fave V	€ 5,50
Servito con cialda di pane croccante.	
Insalatina di polpo al profumo di menta 🐙	€ 9,50
Con julienne di verdure di stagione.	
Coda di gamberi in crosta di mandorle 🐙	€ 9,50
Con cous cous e ratatouille di verdure di stagione.	

Taglieri a modo mio

Tagliere Parma	€ 10,00
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro camone al profumo di basilico.	
Tagliere Capocollo	€ 13,00
Capocollo di Martina Franca Santoro®, ricottina fresca, burrata affumicata e crudità di verdure di stagione.	

Insalate

Tutte le nostre insalate vengono servite con base di mistanza

Pollo	€ 8,50
Pomodoro, scaglie di grana padano, petto di pollo alla griglia e mais.	
Tonno 🐟	€ 8,50
Cetrioli, chips di carote e tonno in olio d'oliva.	
Salmone 🐟	€ 8,50
Salmone affumicato, avocado, sedano e fragole.	
Vegetale V	€ 8,50
Pomodori secchi, semi di zucca, chips di carote, sedano e cetrioli.	

Primi

Una generosa porzione di pasta preparata al momento e servita appena fatta.
Su richiesta è possibile preparare le pietanze con pasta senza glutine.

Orecchiette 🐟	€ 9,50
Con pesto di fiori di zucca e vongole veraci.	
Troccoli al nero di seppia e basilico 🐙	€ 9,50
Con gamberi e salsa bionda alle mandorle tostate.	
Pacchero rigato V	€ 9,50
Con melanzane, burrata affumicata, pomodorino infornato e basilico fresco.	
Spaghettoni di semola fresco	€ 9,50
Con crema di asparagi e guanciale croccante.	

Secondi

Filetto di manzo irlandese	€ 16,50
Con spuma di patate al profumo di fiori di zucca e cialda di pane croccante.	
Tagliata di manzo	€ 14,50
Con rucola, scaglie di grana padano e pomodorino.	
Saku di tonno scottato 🐟	€ 14,50
Servito in crosta di semi di sesamo con verdure all'agro.	
Scampi gratinati 🐙	€ 16,50
Scampi alla griglia con panatura al prezzemolo e verdure di stagione.	

Pizze

Disponibili anche con impasto ai 10 cereali, riso e senza glutine (+ 1,50 €)
Verace a canotto (+ 0,50 €) Disponibilità di mozzarella senza lattosio (+ 1,50 €)

Le Classiche: quelle che hanno scritto la storia della pizza.

Margherita V	€ 4,00
Pomodoro, mozzarella.	
Bufala V	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico.	
Valtellina	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, Dopo cottura: bresaola punta d'anca, rucola e scaglie di grana padano.	

Le Speciali: quelle che ci rendono unici, con pomodoro 100% italiano.

Pancetta e stracciatella	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata croccante. Dopo cottura: Stracciatella.	
Salmone e zenzero 🐟	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, zucchine fresche. Dopo cottura: salmone norvegese affumicato, rucola ed emulsione allo zenzero homemade.	
Capocollo e cardoncelli	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli freschi. Dopo cottura: Capocollo di Martina Franca Santoro® e stracciatella.	
Guanciale e friggittelli	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, peperoni friggittelli fritti, guanciale di maiale croccante e basilico.	
Cocktail 🐟	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella e gamberoni argentini. Dopo cottura: Salsa Marie Rose homemade e insalata verde.	

Le Bianche: quelle delicate, con base fior di latte.

Mortadella e pistacchio	€ 8,00
Mozzarella, pesto di pistacchi homemade. Dopo cottura: mortadella bolognese IGP e granella di pistacchi.	
Porcini e prosciutto crudo	€ 8,50
Mozzarella e funghi porcini. Dopo cottura: prosciutto crudo di Parma, stracciatella e basilico.	
Tartare di tonno 🐟	€ 9,00
Mozzarella e pomodori secchi sott'olio. Dopo cottura: tartare di tonno pinne gialle, stracciatella e granella di pistacchi.	
Speck e miele	€ 8,50
Mozzarella, crema di noci homemade e gorgonzola. Dopo cottura: speck altoatesino, miele d'acacia.	
Tartufo e guanciale	€ 9,00
Mozzarella di bufala DOP, guanciale di maiale croccante. Dopo cottura: datterino giallo confit e scaglie di caciotta del casaro al tartufo nero.	
Agrumi e gamberoni 🐟	€ 9,50
Crema agli agrumi, prosciutto cotto praga, mozzarella e gamberoni argentini. Dopo cottura: insalata verde.	
Nduja e cipolla caramellata	€ 8,50
Mozzarella e 'nduja di Spilinga. Dopo cottura: cipolla rossa caramellata e dressing al prezzemolo.	
Basilico e pomodorini V	€ 8,50
Mozzarella di bufala DOP. Dopo cottura: crema di basilico, pomodori datterino giallo confit e ciliegino rosso confit.	
Salmone e menta 🐟	€ 8,50
Mozzarella di bufala DOP. Dopo cottura: salmone norvegese affumicato, crema di aceto alla menta e zucchine alla poverella.	

Le Ciccio: quelle leggere e croccanti

Caprese	€ 8,50
Dopo cottura: pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala DOP e prosciutto crudo di Parma.	
Cantabrico 🐟	€ 9,50
Pomodoro. Dopo cottura: stracciatella, filetti di acciughe del Mar Cantabrico e crema all'aglio nero.	

Bevande

Bibite gassate	€ 2,00
Coca Cola 33cl, Coca Cola Zero 33cl, Fanta 33cl, Sprite 33cl.	
Acqua	€ 2,00
Natia e Ferrarelle 75 cl.	

Birre alla Spina

Birra Salento Agricola 5% vol.	20cl € 2,50
Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione.	
Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale. Compagna ideale di qualsiasi momento della giornata.	
40cl € 4,50	
1lt € 10,50	
Birra Salento Beggia 7% vol.	20cl € 2,50
Birra ambrata, dalla schiuma persistente la Beggia incontra i bevitori più esigenti.	
40cl € 5,00	
1lt € 11,00	
Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso la rendono una birra da degustare prendendosi il giusto tempo. Ottima abbinata a cibi strutturati e dessert.	

Dessert

Dulcis in fundo, un dessert davvero speciale.
Chiedi al nostro staff le proposte del giorno, sapremo come conquistarti.

Dalla cantina

Richiedi al nostro personale di sala la nostra selezione di vini e birre artigianali.



TUTTI I PRODOTTI SONO DISPONIBILI, SU PRECISA RICHIESTA, ANCHE SENZA GLUTINE E PRODOTTI IN UNA CUCINA DEDICATA COME SOTTOSCRIZIONE DEL PROTOCOLLO D'INTESA A.I.C. (ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA).

🍴 Pietanza non disponibile senza glutine. V Prodotto per vegetariani. 🐟 Specialità a base di pesce.

Utilizziamo solo prodotti ferschi. Se non disponibili: selezioniamo surgelati di ottima qualità
Nel weekend accettiamo variazioni solo per intolleranze e allergie (+ 1 o 2 euro a seconda della variazione).
La nostra ristorazione artigianale non permette di garantire la presenza di ingredienti o impasti speciali a qualsiasi ora.

Tutti i nostri prodotti per celiaci e intolleranti al glutine sono preparati in una cucina dedicata ai sensi del regolamento UE 1169/2011.

Alcuni piatti in menù possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte (compreso lattosio), frutta in guscio (noci, etc.), sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati.