

BRUSCHETTE

- 
- | | |
|--|----|
| GENIUS _____ | €5 |
| STRACCIATELLA E ZUCCHINE | |
| GENOVESE _____ | €5 |
| PESTO GENOVESE, CERTOSA, FAGIOLINO, BASILICO E PATATE | |
| PEPERONATA _____ | €5 |
| STRACCIATELLA E PEPPERONATA | |
| MEDITERRANEA _____ | €5 |
| POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CAPPERI E OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO | |
| SFIZIOSA _____ | €5 |
| STRACCIATELLA, NOCI, MARPELLATA DI FICHI E MIELE | |

I NOSTRI TAGLIERI

- 
- | | |
|---|-----|
| I SALUMI _____ | €15 |
| il salame nostrano Zibaldino, il Lonardo del salumificio Squisito, lo Strolghino, Culatello di Zibello del salumificio Squisito e, dal salumificio Capitelli, il prosciutto cotto Il Tradizionale, la pancetta cotta La Giovanna in tre cotture e la Proibita spalla cotta italiana, accompagnato con la nostra focaccia di polenta | |
| I FORMAGGI _____ | €14 |
| la Mollana della Val Borbera, il Montebore di Roberto e Agata, il Marzocco di Grondona, la Mongiardina, la Dama Bianca, la Provola e la Formaggetta delle Capanne, in abbinamento a confetture nostrane (secondo disponibilità) | |

RIVISITATE

- 
- 
- 
- | | |
|---|-----|
| MARGHERITA _____ | €7 |
| pomodoro pelato campano, fior di latte campana, basilico a foglia larga e olio evo di mia selezione | |
| MARINARA _____ | €6 |
| pomodoro pelato campano, datterino giallo, pudding di aglio vassalico e origano di Pantelleria | |
| VECCHI RICORDI _____ | €8 |
| fior di latte campana e carpaccio di provola silana, friarielli lavorati a modo mio, acciughe del cantabrico, olive di taggia della regione Merula, frutti di capperi di Pantelleria e olio evo di mia selezione | |
| NAPOLETANA A MODO MIO _____ | €9 |
| pomodoro pelato campano, fior di latte campana, acciughe del cantabrico, crumble di olive taggiasche e olio San Marzano | |
| IL MIO CAPRICCIO _____ | €12 |
| pomodoro pelato campano, fior di latte campana, crumble di olive taggiasche della regione Merula, funghi di stagione saltati, prosciutto arrosto della famiglia Capitelli, julienne di spianata Napoli, carciofo secondo la tradizione romana con basilico a foglia larga, frutti di capperi di Pantelleria e acciughe del cantabrico | |
| MARGHERITA 2.0 _____ | €9 |
| vellutata pomodoro pelato giallo campano, datterini gialli, datterini mini Roma a modo mio, mozzarella bufala campana in scolo per 24 ore, basilico a foglia larga e olio evo di mia selezione | |
| LA MIA VISIONE DI PROSCIUTTO E FUNGHI _____ | €11 |
| pomodoro pelato campano, fior di latte campana, funghi di prato prezzemolati e saltati, prosciutto cotto della famiglia Capitelli e olio evo di mia selezione | |
- 



LA NOSTRA 5 FORMAGGI _____ €10

pomodoro pelato campano, fior di latte campana, crema di Gorgonzola di Novara, Mollana della Tula, Montasio a 60 giorni e Camoscio d'Oro in punta di coltello

I PURISTI DELLA CARBONARA _____ €10

fior di latte campana, guanciale di Norcia croccante, zabaione di uova nostrane, nevicata di Pecorino Romano, pepe Arlecchino

C'ERA UNA VOLTA _____ €10

pomodoro pelato campano, fior di latte campana, crunch di olive di Taggia della regione Merula, Caprice doppia crema a punta di coltello, cotto della famiglia Capitelli e basilico foglia larga



SALSICCIA E FRIARIELLI _____ €10

mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia di Bra a punta di coltello, friarielli saltati a modo mio e, a crudo, carpaccio di Caciocavallo Silano DOP

IL MIO ORTICELLO _____ €9

fior di latte campana, verdure di stagione lavorate a modo mio e olio evo di mia selezione

LA CHIAMAVANO... DIAVOLA _____ €10

pomodoro pelato campano, carpaccio di spianata piccante, fior di latte campana e spuma di zola e mascarpone

LA SAN GIOVANNI _____ €11

pomodoro pelato campano, fior di latte campana, a crudo, prosciutto cotto San Giovanni famiglia Capitelli, e una leggera passata di olio evo di mia selezione

LA TONNARA E LA SUA STORIA _____ €11

pomodoro pelato campano, fior di latte campana, cipolla di Tropea caramellata a modo mio, filetti di tonno pinna gialla, e carpaccio di Provola Silana con pasta in crosta di sesamo



FATTA PER LORO... _____ €9

pomodoro pelato campano, fior di latte campana, würstel e dollar chip* saltati a parte con rosmarino e olio evo di mia selezione



GASTRONOMICHE

IL FRIULI INCONTRA IL PIEMONTE _____ €15

crema di radicchio trevigiano saltato al Barolo in riduzione, funghi porcini trifolati, mozzarella di bufala campana DOP, in uscita prosciutto cotto San Daniele 24 mesi, carpaccio di montebore della Tula, crema di riserva balsamica, peperoncino dolce essiccato e fiori di montagna

LA LIGURIA, TERRA DI CONFINE _____ €12

crema di basilico* di Pra, fior di latte campana e certosa pavese, patate a polpa gialla tagliate a carpaccio, fagiolini saltati a modo mio, pinoli e basilico foglia larga a crudo

LA CALABRIA _____ €12

pomodoro pelato campano, fior di latte campana, 'Nduja di Spilinga, cipolle di Tropea caramellate secondo nostra tradizione e, a crudo, carpaccio di Caciocavallo Silano DOP



L'EMILIA INCONTRA LA SICILIA _____ €14

crema di pistacchio di Bronte, mozzarella di bufala campana DOP e, a crudo, fiori di mortadella classica emiliana, granelle di pistacchio di Bronte e crema di pistacchio a colata lunga

TOSCANA TERRA DI CULTURA _____ €11

ragù di cinghiale, pan grattato aromatizzato all'aglio e, a crudo, stracciatella pugliese





LA TROPEA E I SUOI 5000 ANNI _____ €10

pomodoro pelato campano, fior di latte campana, cipolla rossa di Tropea saltata e leggermente caramellata.



SICILIA TERRA D'OCCIDENTE _____ €12

fior di latte e mozzarella di bufala campana DOP e, a crudo, filetto di tonno pinna gialla, limone di Sorrento e granella di pistacchio di Bronte

AI PIÈ DEI MONTI _____ €12

crema di porcini scottati con aceto e vino bianco, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, grattata di montebore a lunga stagionatura e nevicata di prezzemolo

LOMBARDA _____ €9

certosa caseificio fratelli Cavanna, datterino giallo semi dry e pesto di mostarda di Voghera

MEDITERRANEA _____ €15

pomodoro pelato campano, fior di latte campana, straciatella di bufala campana, frutti di mare* saltati all'aglio, gamberoni* di Mazara del Vallo, pomodorini semi dry e basilico a foglia larga

DOLCEZZE

...dite quello che volete ma io il dolce lo mangio...

PANNA COTTA _____ IL TIRAMISÙ DI TREVISO DAL 1970 _____

BUDINO AL CIOCCOLATO _____ CREMA PASTICCERA _____

CRÈME CAMEL A DOPPIA COTTURA _____ ZUPPA INGLESE _____

CREMA CATALANA _____ I CANTUCCI CON IL LORO VINO _____

_____ €6



SERVIZIO: €2

È DISPONIBILE IL LELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI,
PER CONSULTARLO CHIEDI AL NOSTRO STAFF

* prodotto surgelato

