

ANTIPASTI

- POLPO* E STRACCIATELLA** Polpo scottato, Stracciatella, Pomodori Secchi, Crumble di Pane al Finocchietto – 14 (1-3-7-8-14)
- TARTARE DI TONNO*** Colatura di Mozzarella Fior di Latte, Sesamo Nero, Lime e Cocco – 15 (3-4-7-11)
- PANZANELLA DI MARE*** Insalata di Pane, Gamberi, Cozze, Vongole, Polpo, Pomodori, Sedano, Cipolla, Gelè Mela Verde – 15 (1-7-9-14)
- SAUTÉ DI COZZE** al Pepe o al Limone – 13 (14,12)
- CRUDO DI MARE** Gambero di Mazara*, Sashimi di Salmone, Tartare di Tonno*, Ostrica, Scampo* e Dressing – 25 (2-4-6-14)
- OSTRICHE** concave della costa francese – 5 al pezzo (14)
- FIORI DI ZUCCA** Fritti e Ripieni di Ricotta, Alici, Lime con Salsa Mediterranea – 12 (1-4-7-12)
- BATTUTA DI MANZO** al coltello con Fiori di Capperi, Mayo al Wasabi, Cipolla Rossa di Tropea Agrodolce – 16 (1-3-4)
- SAN DANIELE E GNOCCO** Prosciutto Crudo San Daniele DOP Riserva 18 Mesi e Gnocco Fritto – 15 (1-6-7-10-13)
- LA BURRATINA** Mini-pizza al Pomodoro, Burrata Fresca e Basilico – 6 (1-6-7-10)

I PADELLINI *Pizza al Lievito Madre in padellino, pasta alta e superficie friabile per esaltare il sapore del grano macinato a pietra*

- PADELLINO CULATELLO E BURRATA** con Marmellata di Cipolla Rossa Tropea, Crumble di Mandorle – 16 (1-6-7-8-10)
- PADELLINO MEDITERRANEO** Pomodoro, San Marzano Confit, Crema di Bufala, Alici di Cetara, Basilico Cristallizzato – 16 (1-4-6-7-8-10)
- PADELLINO SASHIMI DI TONNO*** marinato al Pepe di Sichuan, Mozzarella di Bufala, Edamame in due consistenze e Lime – 18 (1-4-6-7-8-10)

PRIMI

- RISOTTO** con Zucchine Trombetta, Fiori di Zucca e Caciocavallo – 18 (1-3-7)
- IL MAZARA** Tagliatelle, Crudo di Gamberi* Rossi di Mazara, sugo di Pachino Giallo, Burro al Limone fermentato, Polvere di Gamberi e Lattuga di Mare essiccata – 18 (1-2-3-7)
- IL CETARA** Spaghetti con Alici di Cetara, Colatura, Fonduta di Provola di Bufala Affumicata, Limone e Pane aromatizzato – 15 (1,4,7)
- SCIALA MARE 1971** Scialatielli Amalfitani ai Frutti di Mare*, Pachino, Prezzemolo – 15 (1-2-3-4-12-14)
- SPAGO VONGOLE** Spaghetti con Vongole Veraci, Prezzemolo – 16 (1-6-10-12-14)

ZOLA E TARTUFO Tagliatelle con Ragù di Fassona, Fonduta di Gorgonzola al Tartufo, Fondo di Manzo e Perlage di Tartufo nero Estivo – 18 (1-3-6-7-8-9-10-12-14)

CACIO PEPE LIME Spaghetti, Cacio Romano, Pepe di Sichuan, Lime – 13 (1-6-7-10)

PACCHERI BURRATA Paccheri di Gragnano al sugo di Pachino, Burrata e Basilico – 12 (1-6-7-10)

ALLERGENI: 1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Sesamo; 12 Anidride Solforosa; 13 Lupini; 14 Molluschi; * Prodotto abbattuto all'origine

COCKTAILS

- CALICE CHAMPAGNE** André Diligent "Vehemence" - 10
- KIR-ROYAL** André Diligent, Creme de Cassis - 10
- IL CONTE** Campari Bitter, Martini Rosso, Fernet Branca, Chinotto - 10
- GIN TONIC** Hendricks - Roku - Panarea - Del Professore -
Latitude - Gin Mare + Tonica Fever Tree & Lime - 12
- GIN TONIC ANALCOLICO** Tanqueray 0%, Tonica Fever, Lime - 10
- CUBA LIBRE** Rhum Bianco, Coca-Cola, Lime - 8
- APEROL SPRITZ** Prosecco, Aperol, Soda - 8
- HUGO SPRITZ** Prosecco, Sambuco, Soda, Menta, Lime - 8
- MI-TO** Campari, Martini Rosso, Soda - 8
- NEGRONI** Campari, Martini Rosso, Gin - 8
- MOSCOW MULE** Vodka, Ginger Beer, Lime - 12
- KRAKEN MULE** Rhum Kraken, Ginger Beer, Lime - 12

SECONDI

- TONNO*** panato al Pane Panko, Sashimi di Melone, Mayo alla Soia e Zenzero – 24 (1-3-4-6)
- BRANZINO** Gratinato al forno con pane aromatico, Zucchine alla Scapece, Patata Viola Affumicata – 23 (1-2-4-9)
- SALMONE** in Crosta di Pistacchi, Salsa Beurre Blanc alla Sambuca e Pak-Choi – 23 (4-8-7-12)
- ZUPPETTA DI MARE*** con Bisque di Mare al Pomodoro, con Baccalà, Rana Pescatrice, Totano, Cozze, Vongole, Scampo e Gambero, Crostini di Pane – 27 (1-2-4-9-14)
- FRITTO** Calamaretti*, Triglie*, Gamberi* e Sarde* – 18 (1-2-4-6-10)
- TAGLIATA DI FASSONA** con Polenta Bianca, Fonduta di Blu d'Aosta, Fondo Bruno – 25 (7-9-12)
- PICANHA DI MANZO** con Ratatouille di Verdure, Chutney all'Ananas e Fondo Bruno – 23 (9-12)
- COTOLETTA ALLA MILANESE** Costoletta di Vitello alla Milanese con Patate al Forno – 25 (1-3-7-8)

VERDURE AL FORNO – 7

INSALATA MISTA – 6

PATATE AL FORNO – 5

GNOCCHI FRITTI – 5

PIZZE DELL'OSTERIA

NERANO	Crema Zucchine, Fior di Latte, Zucchine alla Scapece, Caciocavallo – 13 (1-6-7-10)
BOMBA	Pom, Mozz, Spianata Calabria, Gorgonzola, Cipolle – 11 (1-6-7-10)
AMALFI	Fior di Latte, Bufala Affumicata, Alici Cetara, Limone, Basilico – 12 (1-4-6-7-10)
SALENTINA	Fior di Latte, Cime Rapa, Polpo, Stracciatella, Pomodori Confit – 14 (1-6-7-10-14)
FRIGGITELLA	Fior di Latte, Salsiccia, Friggiteli al Forno, Parmigiano in Cottura – 12 (1-6-7-10)
SAPORITA	Pom, Fior Di Latte, Porcini, Guanciale e Patate al Forno – 12 (1-6-7-10)
GENOVESE	Bufala, Pesto, Pomodori Secchi, Pops di Parmigiano – 10 (1-3-6-7-9-10)
CALABRESE	Pom, Fior di Latte, Cipolla di Tropea, N'duja, Ricotta – 11 (1-6-7-10)
FIGIORELLO	Pom, Fior di Latte, Crudo di Parma, Burrata, Basilico – 14 (1-6-7-10)
SCARPETTA	Sugo di Pachino, Caciocavallo Stagionato e Basilico – 10 (1-6-7-10)
RICOTTINA	Pom, Mozz, Salsiccia, Pomodori Secchi, Ricotta, Rucola – 11 (1-6-7-10)
RUSTICA	Pom, Fior di latte, Gorgonzola, Cotto, Carciofini Grigliati – 12 (1-6-7-10)
CETARESE	Pom, Fior di latte, Pom Secchi, Alici Cetara, Origano – 11 (1-4-6-7-10)
TAGGIASCA	Pom, Mozz, Taggiasche, Tonno, Pomodori Secchi – 11 (1-4-6-7-10)
TARTUFATA	Fior di latte, Guanciale, Crema al Tartufo, Cacio Romano – 14 (1-6-7-10)
AMATRICIANA	Pom, Fior di latte, Guanciale, Cacio Romano, Pepe Nero – 12 (1-6-7-10)
CARBONARA	Fior di Latte, Guanciale, Cacio Romano, Salsa Uovo, Pepe Nero – 12 (1-3-6-7-10)
NORMA	Sugo Norma, Melanzane Fritte e in Chips, Ricotta Salata – 11 (1-6-7-10)
MORTADELLA	Fior di latte, Mortadella, Burrata Fresca, Pistacchi – 12 (1-6-7-9-10)
SUSANNA	Pom, Mozz, Crudo di Parma, Provola di Bufala Affumicata, Grana – 13 (1-6-7-10)
PAPI	Pom, Mozz, Cime Rapa, Bufala Affumicata, Spianata Calabria, Alici – 11 (1-4-6-7-10)
PARMIGIANA	Pom, Bufala Campana, Melanzane, Grana, Basilico – 11 (1-6-7-10)
BURRATA	Pom, Burrata a fine cottura, Basilico – 9 (1-6-7-10)
FRESCA	Mozzarella, Pomodorini, Rucola e Parmigiano a Scaglie – 10 (1-6-7-10)
VEGANA	Pom, Cime, Peperoni, Radicchio, Cipolla di Tropea, Pomodorini – 10 (1-6-10)

INTEGRALE Supplemento – 1 (1-6-7-8)

GLUTEN FREE Supplemento – 3 (6-7-10-11-12-13)

Costo del Coperto 2 a persona

LE CLASSICHE

MARINARA	Pom, Aglio, Origano – 7 (1-6-10)
MARGHERITA	Pom, Fior di Latte, Basilico – 8 (1-6-7-10)
NAPOLI	Pom, Fior di Latte, Alici Cetara, Origano Fresco – 9 (1-4-6-7-10)
CAPRESE	A fine cottura Bufala Campana, Pomodorini e Basilico – 10 (1-6-7-10)
BUFALINA	Pom, Bufala Campana, Basilico – 9 (1-6-7-10)
5 FORMAGGI	Mozz, Cacio Romano, Zola, Ricotta, Pops Parmigiano – 12 (1-3-6-7-10)
4 STAGIONI	Pom, Mozz, Prosciutto Cotto, Funghetti, Carciofini, Olive – 10 (1-6-7-10)
CAPRICCIOSA	Pom, Mozz, Cotto, Funghi, Carciofini, Olive, Alici Cetara – 10 (1-4-6-7-10)
ROMANA	Pom, Fior di Latte, Capperi, Alici Cetara, Origano – 9 (1-4-6-7-10)
ROMANA ESTIVA	A fine cottura, Pomodorini, Bufala, Capperi, Alici Cetara – 11 (1-4-6-7-10)
CALZONE	Pom, Mozz, Prosciutto Cotto – 9 (1-6-7-10)
CALZONE FARCITO	Pom, Mozz, Cotto, Funghetti, Carciofini – 10 (1-6-7-10)
SICILIANA	Pom, Alici di Cetara, Capperi, Olive Nere, Origano – 10 (1-4-6-10)
DIAVOLA	Pom, Mozz, Spianata Calabria Piccante – 9 (1-6-7-10)
WURSTEL	Pom, Mozz, Wurstel – 9 (1-6-7-10)3
SALSICCIA E CIME	Pom, Mozz, Salsiccia, Cime di Rapa – 10 (1-6-7-10)
TONNO E CIPOLLE	Pom, Mozz, Tonno All'Olio, Cipolla Stufata – 10 (1-4-6-7-10)
FRUTTI DI MARE	Pom, Mozz, Frutti di Mare * – 14 (1-2-4-6-7-10-14)
REGINA	Bufala Campana, Pomodorini Pachino, Basilico – 10 (1-6-7-10)
PARMA	Pom, Fior di Latte, Crudo di Parma – 11 (1-6-7-10)
TREVISANA	Pom, Mozz, Provola Affumicata, Radicchio Trevigiano – 10 (1-6-7-10)
VEGETARIANA	Pom, Mozz, Zucchine, Melanzane, Friggiteli, Peperoni – 10 (1-6-7-10)
ZOLA E MELE	Mozz, Gorgonzola, Fette di Mele – 10 (1-6-7-10)
VALTELLINA	Pom, Mozzarella, Bresaola Valtellina, Rucola e Grana – 13 (1-6-7-10)
ITALIANA	Pom, Fior di Latte, Crudo di Parma, Rucola e Grana – 13 (1-6-7-10)

Vuoi abbinare una Birra particolare?

Chiedi al nostro staff il menu delle BIRRE!