

ANTIPASTI

POLPO* E STRACCIATELLA Polpo scottato, Stracciatella, Pomodori Secchi, Crumble di Pane al Finocchietto – 14 (1-3-7-8-14)

TARTARE DI RICCIOLA* con Frutto del Drago, Acqua di Pomodoro, Sedano e Gelè allo Yuzu – 16 (4-9)

INSALATA DI MARE* su crema di patate alla Parmentier con Gamberi, Cozze, Calamari, Polpo – 15 (2-4-14)

SAUTÉ DI COZZE al Pepe o al Limone – 13 (14,12)

CRUDO DI MARE Gambero Mazara*, Sashimi Salmone, Tartare di Ricciola*, Ostrica, Scampo* e Dressing – 25 (2-4-6-14)

OSTRICHE concave della costa francese – 5 al pezzo (14)

IL PORCINO Panato al Panko, Flan ai Funghi Porcini, Crema di Parmigiano, Crumble di Cacao Salato, Miso – 16 (1-3-6-7-10)

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*

PATANEGRA con stracciatella di Burrata e Paleta di Patanegra de Bellota – 20 (1-6-7-8-10)

STAGIONALE con Pancetta alle tre cotture Azienda Capitelli, Stracciatella, Crema di Funghi aromatizzata al Tartufo – 16 (1-6-7-8-10)

MEDITERRANEO Pomodoro, San Marzano Confit, Crema di Bufala, Alici di Cetara, Basilico Cristallizzato – 16 (1-4-6-7-8-10)

SALMONE AFFUMICATO crema di Formaggio fresco d'Alpeggio, Crumble di Mandorle, Mayo Soya e Zenzero, Zeste di Limone – 18 (1-4-6-7-8-10)

PRIMI

IL CETARA Spaghetti con Crema di Cime di Rapa, Provola Affumicata, N'duja Calabra,

Alici Amalfitane, Colatura di Alici e Crumble di Panko Tostato – 15 (1-4-7)

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)

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)

TAGLIATELLE PORCINI Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con Funghi Porcini – 18 (1-3-7)

RISOTTO alla Milanese con Zafferano, Ragù di Ossobuco, Salsa di Midollo, Gremolada con

Prezzemolo, Aglio e Limone – 18 (1-7-9-12)

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)

COCKTAILS

CALICE CHAMPAGNE André Diligent "Vehemence" – 10

CALICE FRANCIACORTA Brut "Mosnel" – 9

KIR-ROYAL Champagne André Diligent, Creme de Cassis – 10

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda – 8

HUGO SPRITZ Prosecco, Sambuco, Soda, Menta, Lime – 8

IL CONTE Campari Bitter, Martini Rosso, Fernet, Chinotto – 10

AMERICANO Bitter Campari, Martini Rosso, Soda – 8

NEGRONI Bitter Campari, Martini Rosso, Gin – 8

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

MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Lime – 12

KRAKEN MULE Rhum Kraken, Ginger Beer, Lime – 12

SECONDI

TONNO* panato ai Taralli, Crema di Sedano Rapa, Verza Scottata e Salsa Teriyaki – 24 (1-3-4-6-7-10-12)

BRANZINO Gratinato al forno con pane aromatico, Purea di Zucca e Cardoncelli – 23 (1-4-9)

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, 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)

FILETTO DI MAIALINO in crosta, Lardo, Cavolo Nero, Crema di Porcini, Funghi Shiitake – 23 (1-3-7-9-12)

COTOLETTA ALLA MILANESE Costoletta di Vitello alla Milanese con Patate al Forno – 25 (1-3-7-8)

VERDURE FORNO – 7

GNOCCHI FRITTI – 5

INSALATA MISTA – 6

PATATE AL FORNO – 5

PIZZE DELL'OSTERIA

BOMBA	Pom, Mozz, Spianata Calabria, Gorgonzola, Cipolle - 11 (1-6-7-10)
BRUGHIERA	Crema di Carota, Fior di latte, Speck, Straciatella, Rosmarino - 10 (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, Straciatella, Pomodori Confit - 14 (1-6-7-10-14)
FRIGGITELLA	Fior di Latte, Salsiccia, Friggitelli 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, Parmigiano in Cottura - 10 (1-6-7-8-10)
CALABRESE	Pom, Fior di Latte, Cipolla di Tropea, N'duja, Ricotta - 11 (1-6-7-10)
FIORELLO	Pom, Fior di Latte, Crudo di Parma, Burrata, Basilico - 14 (1-6-7-10)
SOTTOBOSCO	Mozzarella, Misto di Funghi Porcini, Shiitake e Cardoncelli Trifolati - 13 (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 alla Norma, Melanzane Fritte, Ricotta Salata, Basilico - 11 (1-6-7-10)
MORTADELLA	Fior di latte, Mortadella, Burrata Fresca, Pistacchi - 12 (1-6-7-8-10)
SUSANNA	Pom, Mozz, Crudo di Parma, Provola di Bufala Affumicata, Grana - 13 (1-6-7-10)
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, insalata di Pomodori, Rucola e Parmigiano a Scaglie - 10 (1-6-7-10)

INTEGRALE Supplemento - 1 (1-6-7-8)

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

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

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, Parmigiano in Cottura - 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)
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, insalata di Pomodori, 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, Friggitelli, Peperoni - 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)
VEGANA	Pom, Cime, Peperoni, Radicchio, Cipolla Tropea, Pomodori mix-10 (1-6-10)

Vuoi abbinare una Birra particolare?

Chiedi al nostro staff la selezione delle Birre!

Costo del Coperto 2€ a persona