

ANTIPASTI

POLPO* E STRACCIATELLA Polpo scottato, Stracciatella, Pomodori Secchi, Crumble di Pane al Finocchietto – 13 (1-3-7-8-14)

TARTARE DI TONNO* insalatina di Pere, Bottarga di Muggine, Riduzione di Mirto Sardo, Pane Carasau – 15 (1-4-6-12)

ZUPPETTA DI POLIPETTI* in umido con ristretto di Pomodoro e Crostini di Pane – 13 (1-9-14)

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 – 4 al pezzo (14)

TARTE-TATIN AI FUNGHI PORCINI con fonduta di Casera e Perlage di Tartufo Nero – 15 (1-3-6-7-10-14)

BATTUTA DI MANZO con Pecorino Toscano, Cachi e Pasta Croccante Fritta – 15 (1-7)

SAN DANIELE E GNOCCO Prosciutto Crudo San Daniele DOP Riserva 18 Mesi e Gnocco Fritto – 15 (1-7)

LA BURRATINA Mini-pizza al Pomodoro, Burrata Fresca e Basilico – 6 (1-6-7-10)

LA SALMONE focaccetta integrale Salmone fresco marinato, Stracciatella, Rucola e Lime – 12 (1-4-6-7-10)

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

PADELLINO CON CULATELLO DI ZIBELLO DOP Burrata Fresca, Chutney di Fichi e Crumble di Mandorle – 16 (1-6-7-8-10)

PADELLINO CON GAMBERI* DI MAZARA Stracciatella di Burrata, Pesto di Pistacchi e Basilico – 20 (1-2-6-7-8-10)

PADELLINO CON 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

ORECCHIETTE CETARA Alici di Cetara e Colatura, Cime di Rapa, Stracciatella, Taralli – 15 (1-4-6-7-10-11)

TAGLIATELLE MAZARA Tagliatelle ai Gamberi* Rossi di Mazara, sugo di Pachino Giallo, Burro al Limone fermentato, Polvere di Gamberi e Lattuga di Mare essiccata – 18 (1-2-7)

SCIALA MARE 1971 Scialatielli Amalfitani ai Frutti di Mare*, Pachino, Prezzemolo – 15 (1-2-4-14)

SPAGO VONGOLE Spaghetti con Vongole Veraci, Prezzemolo – 15 (1-14)

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)

RISOTTO AI PORCINI con Miso, Crumble al Cacao e Riduzione all'Uva Fragola – 18 (1-6-7-9-10)

CACIO PEPE LIME Spaghetti, Cacio Romano, Pepe di Sichuan, Lime – 13 (1-7-12)

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

SECONDI

TONNO* panato con Pane Panko, Insalata di Puntarelle, Germogli di Soia, Melograno e Yogurt al Melograno – 24 (1-3-4-6-7)

BACCALÀ* con Crema di Pomodoro, Olive, Capperi Fritti e Patate – 25 (4-6-10)

BRANZINO al forno con Radicchio Tardivo, Finocchi, Arancia e Polvere di Liquirizia – 22 (4)

GRIGLIATA Tonno*, Branzino, Salmone, Gamberi* e Polpo* – 25 (2-4)

FRITTO Calamaretti*, Triglie*, Gamberi* e Sarde* – 18 (1-2-4-6-10)

TAGLIATA AI PORCINI Fassona Piemontese, Purea di Zucca, Funghi Porcini Trifolati – 25 (7-9)

FILETTO PIEMONTE Fassona, Salsa Noccioline, Vermouth, Grissini ai Semi di Chia – 25 (1-5-6-7-8-9-10-11)

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

COCKTAILS

CALICE CHAMPAGNE Laurent-Perrier “La Cuvée” - 10

KIR-ROYAL Laurent-Perrier, Creme de Cassis – 10

GIN TONIC Hendricks – Roku – Del Professore -

Latitude – Gin Mare + Tonica Fever Tree & Lime – 12

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

PIZZE DELL'OSTERIA

AGRODOLCE	Fior di Latte, Salsa Tonnata, Cavolfiori Agrodolce, Capperi Fritti – 12 (1-3-4-6-7-10)
SCARPETTA	Sugo di Pachino, Caciocavallo Stagionato e Basilico – 10 (1-6-7-10)
BOMBA	Pom, Mozz, Spianata Calabra, Gorgonzola, Cipolle – 11 (1-6-7-10)
AMALFI	Fior di Latte, Provola, Alici Cetara, Limone, Basilico – 11 (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, Grana in Cottura – 11 (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, Cialde di Parmigiano – 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 – 13 (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 – 13 (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, Salsa Uovo, Pepe – 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 (1-6-7-8-10)
SUSANNA	Pom, Mozz, Crudo di Parma, Provola Affumicata, Grana – 12 (1-6-7-10)
PAPI	Pom, Mozz, Cime Rapa, Provola, Spianata Picc, 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, Tropea, Pomodorini – 10 (1-6-10)

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)
4 FORMAGGI	Pom, Mozz, Brie, Gorgonzola, Parmigiano in Cottura – 10 (1-6-7-10)
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 Calabra Piccante – 9 (1-6-7-10)
WURSTEL	Pom, Mozz, Wurstel – 9 (1-6-7-10)
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 * – 13 (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 – 12 (1-6-7-10)
ITALIANA	Pom, Fior di Latte, Crudo di Parma, Rucola e Grana – 12 (1-6-7-10)
SPECK E BRIE	Pom, Mozz, Brie, Speck a fine cottura – 12 (1-6-7-10)

INTEGRALE Supplemento – 1 (1-6-7-8)

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

Costo del Coperto – 2 a persona