

COCKTAILS

CHAMPAGNE Brut Origine "Mandois" – 10

FRANCIACORTA Brut "Contadi e Castaldi" - 9

KIR ROYAL Champagne, Creme de Cassis – 10

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda – 8

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

AMALFI SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda, Limone – 8

NEGRONI Bitter Campari, Martini Rosso, Gin – 8

GIN TONIC Hendricks - Roku - Panarea - Del Professore –
Latitude – Salsedine - Gin Mare + Tonica & Lime – 12

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

AMERICANO Bitter Campari, Martini Rosso, Soda – 8

MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Lime – 12

KRAKEN MULE Rhum Kraken, Ginger Beer, Lime – 12

WINDSOR Amaro di Baggero, Martini Rosso, Tonica, Limone – 12

SPRITZ ANALCOLICO Prosecco 0%, Aperol 0%, Soda – 8

NEGRONI ANALCOLICO Bitter 0%, Vermouth 0%, Gin 0% – 8

AMERICANO ANALCOLICO Bitter 0%, Vermouth 0%, Soda – 8

GIN TONIC ANALCOLICO Tanqueray 0%, Tonica, Lime – 12

ANTIPASTI

POLPO* scottato, Stracciatella di Burrata, Pomodorini Secchi, Crumble di Pane al Finocchietto – 15 1-2-3-7-8-9-12-14

TATAKI DI TONNO* con panatura ai Taralli, Salsa alla Soia Wasabi e Yuzu, Anguria in Osmosi - 16 1-3-4-6-10-12

PANE BURRO E ACCIUGHE Pan Brioche, Cremoso al Limone, Alici di Cetara e Zest di Limone – 15 1-3-4-6-7-10-13

GAMBERI PANKO Cinque Gamberi* fritti impanati al Pane Panko con Salsa Rosa – 15 1-2-3-4-6-10-12-14

SAUTE' DI COZZE con Limone e Pepe – 14 12-14

FIORI DI ZUCCA Fritti, Ripieni di Ricotta, Lime e Alici di Cetara con Salsa al Grana e Basilico – 15 1-4-6-7-10-12

CRUDO DI MARE Tartare di Tonno*, Gambero Viola* Sicilia, Sashimi Salmone, Ostrica, Scampo* – 25 1-2-4-6-12-14

OSTRICA concava della costa francese – 6 al pezzo 14

BATTUTA DI MANZO di Fassona Piemontese, con Fichi, Crema di Pecorino e Foglia del Capperro – 16 7

PROSCIUTTO E GNOCCO Prosciutto Crudo Riserva 36 Mesi e Gnocco Fritto – 15 1-6-10

LA BURRATINA Mini-pizza al Pomodoro, Burrata Fresca e Basilico – 8 1-6-7-10-13

SELEZIONE DI FORMAGGI Robiola ai Tre Latti di Langa, Camembert di Bufala, Rosso di Lago, Pecorino Gavoi Sardo DOP, Blu al Don Santo serviti con Composta di Pere e Zenzero e Senapata di Fichi – 15 7-10

PADELLINI

PIZZA AL LIEVITO MADRE IN PADELLINO, PASTA ALTA E FRIABILE PER ESALTARE IL SAPORE DEL GRANO MACINATO A PIETRA

PATANEGRA con Stracciatella di Burrata e Paleta di Patanegra de Bellota – 20 1-6-7-8-10-13

MEDITERRANEO San Marzano Confit, Crema di Bufala, Alici Cetara, Basilico Cristallizzato – 16 1-4-6-7-8-10-13

RICCIOLA marinata, Pesca scioppata e piastrata al Burro, Ricotta al Limone, salsa Teriyaki – 18 1-4-6-7-8-10-13

TARTUFO NERO con Pancetta Capitelli 3 Cotture, Stracciatella di Burrata e Tartufo Nero Estivo Fresco – 20 1-4-6-7-8-10-13

PRIMI

- TAGLIATELLA GAMBERI** con Crudo di Gamberi Viola di Sicilia Marinati, Crema di Fave e Pecorino – 16 1-2-3-4-6-7-10-12-14
- SCIALA MARE 1971** Scialatielli ai Frutti di Mare*, Salsa di Pomodori Pachino, Prezzemolo – 18 1-2-3-4-12-14
- SPAGO CETARA** Aglio, Olio e Peperoncino, Crema di Patate, Alici di Cetara, Colatura, Pane Atturrato – 16 1-4-6-10-11-12
- SPAGO VONGOLE** con Vongole Veraci, Prezzemolo – 18 1-6-10-12-14
- RISOTTO CAPESANTE** con Limone e Timo, Capesante Scottate, Emulsione di Corallo, Bottarga di Muggine - 20 4-7-14
- CALAMARATA NORMA** con Sugo di Melanzane e Pomodoro, Basilico e Ricotta Salata – 15 1-6-7-10
- GNOCCHI NERANO** con Crema di Zucchine, Provolone del Monaco, Zucchine alla Scapece - 16 1-3-6-7-10-12-13
- ZOLA E TARTUFO** Tagliatelle al Ragù di Fassona, Zola al Tartufo, Perlage di Tartufo Nero – 18 1-3-6-7-9-10-12-14
- CACIO PEPE E LIME** Spaghetti, Cacio Romano, Pepe di Sichuan, Lime – 15 1-6-7-10
- PACCHERI BURRATA** Paccheri di Gragnano al sugo di Pachino, Burrata e Basilico – 15 1-3-6-7-10

SECONDI

- TONNO*** panato al Pane Panko, Cheong di Fragole, Fragole Dolcificate, Salsa alla Soia Wasabi e Yuzu – 25 1-3-4-6-7-10-12
- BRANZINO** polvere di Pomodoro Confit, Beurre Blanc al Limone, Fagiolini e Quenelle di Patate al Limone – 24 4-7-12
- MONDEGHILI** di Baccalà panati al Pane Panko, Salsa allo Zafferano e Maionese al Basilico - 22 1-4-6-7-10
- SALMONE** al Forno, Polvere di Avocado, Guacamole e Cous-Cous con Verdure croccanti – 23 1-4-6-10-11
- FRITTO MISTO** Calamaretti*, Triglie*, Gamberi* e Sarde* – 20 1-2-3-4-6-10-14
- TAGLIATA DI MANZO** di Fassona Piemontese, Camembert di Bufala, Salsa Chimichurri e Zucchine marinate– 25 7-9-12
- COSTATA DI MANZO** circa 500 gr. con Patate al Forno – 35
- COTOLETTA ALLA MILANESE** Costoletta di Vitello alla Milanese con Patate al Forno – 28 1-3-7-8-11
- PLUMA DI MAIALINO IBERICO** Chutney di Albicocca, Porro CBT, Crema di Patate e Fondo al Vermouth – 25 7-9-12

CONTORNI

- VERDURE AL FORNO** – 7
- PATATE AL FORNO** – 5
- INSALATA MISTA** – 6

PIZZE CLASSICHE

MARINARA	Pomodoro, Aglio, Origano – 7.5 1-6-10-13
MARGHERITA	Pomodoro, Fior di Latte, Basilico – 8.5 1-6-7-10-13
NAPOLI	Pomodoro, Fior di Latte, Alici di Cetara, Origano – 10 1-4-6-7-10-13
CAPRESE	Base focaccia, fine cottura Bufala Campana, Pomodorini Freschi, Basilico – 10 1-6-7-10-13
BUFALINA	Pomodoro, Bufala Campana, Basilico – 10 1-6-7-10-13
5 FORMAGGI	Fior di Latte, Cacio Romano, Gorgonzola, Ricotta Fresca, Parmigiano – 12 1-3-6-7-10-13
4 STAGIONI	Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Porcini, Carciofini, Olive – 11 1-6-7-10-13
CAPRICCIOSA	Pomodoro, Fior di Latte, Cotto, Porcini, Carciofini, Taggiasche, Alici di Cetara – 12 1-4-6-7-10-13
ROMANA	Pomodoro, Fior di Latte, Capperi, Alici di Cetara, Origano – 10 1-4-6-7-10-13
CALZONE	Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto – 10 1-6-7-10-13
CALZONE FARCITO	Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Porcini, Carciofini – 12 1-6-7-10-13
SICILIANA	Pomodoro, Alici di Cetara, Capperi, Taggiasche, Origano – 10 1-4-6-10-13
DIAVOLA	Pomodoro, Fior di Latte, Spianata Calabria Piccante – 10 1-6-7-10-13
WURSTEL	Pomodoro, Fior di Latte, Wurstel – 10 1-6-7-10-13
SALSICCIA CIME	Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia, Cime di Rapa – 10 1-6-7-10-13
TONNO CIPOLLE	Pomodoro, Fior di Latte, Tonno All'Olio, Cipolla Stufata – 10 1-4-6-7-10-13
FRUTTI DI MARE	Pomodoro, Fior di Latte, Gamberoni*, Polpo, Cozze, Vongole, Prezzemolo – 14 1-2-4-6-7-10-13-14
REGINA	Bufala Campana in cottura, Insalata di Pomodori, Basilico – 10 1-6-7-10-13
PARMA	Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Crudo Riserva 36 mesi – 12 1-6-7-10-13
TREVISANA	Pomodoro, Fior di Latte, Provola di Bufala Affumicata, Radicchio Trevigiano – 10 1-6-7-10-13
VEGETARIANA	Pomodoro, Fior di Latte, Zucchine, Melanzane, Friggitelli, Peperoni – 11 1-6-7-10-13
VALTELLINA	Pomodoro, Fior di Latte, Bresaola Valtellina, Rucola, Parmigiano a scaglie – 13 1-6-7-10-13
ITALIANA	Pomodoro, Fior di Latte, Crudo Riserva 36 mesi, Rucola, Parmigiano a scaglie – 13 1-6-7-10-13
VEGANA	Pomodoro, Cime di Rapa, Peperoni, Radicchio, Cipolla di Tropea, Pomodori – 11 1-6-10-13
IMPASTO INTEGRALE	Supplemento – 1.5 1-6-7-8-13
IMPASTO GLUTEN FREE	Supplemento – 3.5 6-7-10-11-12-13
COPERTO	2.5

PIZZE DELL'OSTERIA

IBERICA	Pomodoro, Fior di Latte, Paleta di Patanegra de Bellota - 25 1-6-7-10-13
SOTTOBOSCO	Fior di Latte, Misto di Funghi Porcini, Shiitake e Cardoncelli Trifolati - 13 1-6-7-10-13
SCAROLA	Fior di Latte, Scarola ripassata con Alici di Cetara, Taggiasche, Bufala Affumicata – 13 1-6-7-10-13
NERANO	Crema di Zucchine, Fior di Latte, Caciocavallo, Zucchine alla Scapece – 13 1-6-7-10-13
BOMBA	Pomodoro, Fior di Latte, Spianata Calabria, Gorgonzola, Cipolle – 11 1-3-6-7-10-13
AMALFI	Fior di Latte, Provola di Bufala Affumicata, Alici di Cetara, Limone, Basilico – 12 1-4-6-7-10-13
CETARESE	Pomodoro, Fior di Latte, Pomodori Secchi, Alici di Cetara, Origano – 11 1-4-6-7-10-13
SALENTINA	Fior di Latte, Cime Rapa, Polpo, Stracciatella, Pomodorini Confit – 14 1-6-7-10-13-14
FRIGGITELLA	Fior di Latte, Salsiccia, Friggiteli al Forno, Parmigiano in Cottura – 12 1-3-6-7-10-13
SAPORITA	Pomodoro, Fior di Latte, Porcini, Guanciale, Patate al Forno – 13 1-6-7-10-13
CALABRESE	Pomodoro, Fior di Latte, Cipolla di Tropea, N'duja Calabria, Ricotta Fresca – 12 1-6-7-10-13
PANTELLERIA	Passata Pomodorini Gialli, Aglio, Alici di Cetara, Stracciatella, Peperone Crusco, Foglia di Capperi, Origano – 14 1-4-6-7-10-13
FIGIORELLO	Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Crudo Riserva 36 mesi, Burrata, Basilico – 14 1-6-7-10-13
SCARPETTA	Sugo di Pachino, Caciocavallo Stagionato, Basilico – 10 1-6-7-10-13
RICOTTINA	Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia, Pomodori Secchi, Ricotta Fresca, Rucola – 12 1-6-7-10-13
RUSTICA	Pomodoro, Fior di Latte, Gorgonzola, Prosciutto Cotto, Carciofini Grigliati – 12 1-3-6-7-10-13
TAGGIASCA	Pomodoro, Fior di Latte, Olive Taggiasche, Tonno All'Olio, Pomodori Secchi – 11 1-4-6-7-10-13
TARTUFATA	Fior di latte, Guanciale DOP, Crema al Tartufo Nero, Cacio Romano – 14 1-6-7-10-13
AMATRICIANA	Pomodoro, Fior di Latte, Guanciale DOP, Cacio Romano, Pepe Nero – 12 1-6-7-10-13
CARBONARA	Fior di Latte, Guanciale DOP, Cacio Romano, Salsa Uovo, Pepe Nero – 12 1-3-6-7-10-13
NORMA	Sugo alla Norma, Melanzane Fritte, Ricotta Salata, Basilico – 12 1-6-7-10-13
MORTADELLA	Fior di latte, Mortadella, Burrata, Granella di Pistacchi – 12 1-6-7-8-10-13
SUSANNA	Pomodoro, Fior di Latte, Crudo Riserva 36 mesi, Bufala Affumicata, Parmigiano – 13 1-6-7-10-13
PARMIGIANA	Pomodoro, Bufala Campana, Melanzane, Parmigiano, Basilico – 12 1-3-6-7-10-13
BURRATA	Pomodoro, Burrata a fine cottura, Basilico – 10 1-6-7-10-13