



“

*È una storia d'amore
la cucina, bisogna
innamorarsi
dei prodotti e poi
delle persone
che li cucinano...*

”



ALLERGENI

Per garantire una qualità superiore, tutti i nostri piatti potrebbero contenere materie prime congelate all'origine o abbattute da noi.

Le sostanze o prodotti allergeni riportati qui di seguito potrebbero essere presenti nei nostri piatti.

I nostri collaboratori sono a disposizione per fornire ulteriori informazioni.

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati).
2	CROSTACEI e prodotti derivati
3	UOVA e prodotti derivati.
4	PESCE e prodotti derivati.
5	ARACHIDI e prodotti derivati.
6	SOIA e prodotti derivati.
7	LATTE e prodotti derivati (compreso lattosio).
8	FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di arachidi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati).
9	SEDANO e prodotti derivati.
10	SENAPE e prodotti derivati.
11	SEMI DI SESAMO e prodotti derivati.
12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂ (alimenti sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc...).
13	LUPINI e prodotti derivati.
14	MOLLUSCHI e prodotti derivati.

Antipasti

Gamberoni fritti in crosta di panko, maionese al lime	12€
Flan di asparagi, fonduta di pecorino e mandorle tostate	10€
Polpo piastrato, mousse di patate e jamon croccante	16€
Jamon iberico	12€
Selezione di salumi e formaggi	12€

Primi Piatti

Spaghettone ai tre pomodori, stracciatella di burrata e basilico	16€
Tortelli di ricotta, al ragù di polpo e fiori di zucca	18€
Risotto al nero di seppia, mandorle, limone e crudo di gamberi rossi	16€
Paccheri all'aragosta e gamberi e pomodorino corbarino	26€



Secondi Piatti

Coniglio in porchetta ripieno di gamberi e asparagi su crema di piselli	20€
Filetto di manzo, fondo bruno, pan brioche funghi trifolati e jamon iberico croccante	24€
Frittura calamari, gamberi e verdure	20€
Salmone "loch duart" top quality cbt, asparagi, yogurt e salsa esotica	22€
Bistecca al kg	60€

Dolci

Cannolomisù selz pop	7€
Selezione di gelati artigianali	7€
Cheesecake al frutto della passione	7€
Nero assoluto	7€
Semifreddo meringa al limone e yuzu (senza lattosio e senza glutine)	7€



Pizze Classiche

Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico, olio	7.50€
Marinara Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio	5.50€
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, sal. piccante, carciofi, olio	9.50€
Capricciosa sbagliata Pomodoro, mozzarella, p. cotto, zucchine, sal. piccante, olive taggiasche	10€
Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella, p. cotto, olio	8.50€
Prosciutto cotto e funghi Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, basilico, olio	9€
Salame piccante Pomodoro, mozzarella, sal. piccante, basilico, olio	8.50€
4 Formaggi Bianca con mozzarella, grana, scamorza, gorgonzola, olio	9€
Cipollina Pomodoro, mozzarella, cipolla, basilico, olio	8€
Saporita Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, basilico, olive taggiasche, olio	11.50€
Piccantina Mozzarella, pepe, p. Cotto, funghi, sal. piccante, 'nduja, basilico, olio	11€
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, pepe, basilico, olio	8.50€
Ortolana Bianca con mozzarella, provola, zucchine, pom. secchi, radicchio, noci, rucola	8.50€
Calzone farcito Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, carciofini, sal. piccante, olive	10€
Calzone semplice Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, basilico, olio	8.50€
La Brennero Bianca con speck, gorgonzola, radicchio, mozzarella, olio	9€
Bufalino Pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala, olio, basilico	9.50€



Pizze Speciali

La Hit Crema di stagione, mozzarella, salsiccia, pecorino, cipolla crispy e paprika dolce	12€
Massese Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, 'nduja, basilico, olio	10€
Feli Pomodoro, olive taggiasche, pom. Secchi, origano, bufala, spinacino a crudo	11€
Procidana Bianca con mozzarella, pom. Secchi, provola, olive nere, mandorle	9€
Griccia Bianca con mozzarella, provola, pancetta, rucola, pomodorini, olio	9.50€
Mergellina Bianca con mozzarella di bufala, p. crudo, rucola, grana, olio	10.50€
La chiatta Bianca con mozzarella, salsiccia, p. cotto, funghi, cipolla, basilico, olio	11€
Burratina Pomodoro, pesto, pomodorini, burrata, olio	9.50€
Pizza gourmet Bianca con mozzarella, mandorle, pomodori secchi, rucola, cornicione ripieno di robiola	11€
O' quadr 4 Cornicioni ripieni a fantasia del pizzaiolo	16€
Cantabrico 7 cereali Mozzarella acciughe del cantabrico datterino giallo e stracciatella	12€
Pizza 7 cereali Burrata fresca, mozzarella, speck, insalata e pomodorini	11.50€
Risalita 7 cereali Mozzarella, salmone affumicato, pistacchio, burrata, misticanza	13€
La cantinetta Bufala, pistacchio, gamberone fritto nel panko, limone, jamon iberico	14€
Italiberica Mozzarella, pesto di basilico, pomodorini, bufala a crudo e jamon iberico	11.50€
La Giappo Crema di stagione, mozzarella, mandorle alle erbe, carpaccio di wagyu giapponese A5, cipolla crispy, pomodorino e fondo bruno.	22€
Polpart Mozzarella, asparagi, polpo piastrato, tarallo sbriciolato, limone e robiola	16€
La Ionica Mozzarella peperoncini ripieni, tonno, zucchine e provola fresca affumicata	14€



Soft Drinks

Acqua 75 cl	2.50€
Coca Cola 33 cl	4€
Coca Cola Zero 33 cl	4€
Fanta 33 cl	4€
Sprite 33 cl	4€
Chinotto 33 cl	4€
Lemonsoda 33 cl	4€

Cocktails

Spritz	7€
Gin Tonic	7€
Americano	7€
Negroni	7€

Vini Dolci Dessert

Moscato Rosa	6€
Passito	8€



Amari & Liquori

Amari Classici	4€
Amari Premium	6€
Limoncello	4€

Distillati

Cognac alle Pere	8€
Grappe Classiche	5€
Grappe Premium	8€
Whisky	9€
Rum Barcelo	7€
Rum Zacapa	8€
Rum agricolo J. Bally	10€

Caffè

Coperto	2.50€
---------	-------



