



“

*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

Cappuccino del contadino	13.00€
Selezione di salumi e formaggi	12.00€
Flan di zucca, fonduta di pecorino e tartufo nero	13.00€
Gamberoni fritti in crosta di panko e maionese alla paprika	12.00€
Bis di Pan brioche ripieni (burrata, acciughe del cantabrico e ragù di polpo)	15.00€
Piatto di jamon iberico	10.00€

Primi Piatti

Paccheri al ragù di cinghiale, marinato alla liquirizia e anice stellato	16.00€
Tortelli di patate chiusi a mano su crema di zucca, monte 27 e tartufo nero	18.00€
Spaghettoni aragosta e crostacei	26.00€
Risotto 'nduja, crema di burrata e gambero rosso crudo	18.00€



Secondi Piatti

Polpo e gamberi piastrati su crema di ceci al rosmarino	22.00€
Tagliata di manzo, patate viola e fondo bruno	20.00€
Filetto di branzino, pistacchio, topinambur e verdure di stagione	22.00€
Cervo, tartufo nero, salsa ai frutti rossi, pak-choi, fagiolo zolfino	24.00€

Dolci

Cannolomisù selz pop	7.00€
Tartelletta con crema al cioccolato e frutti di bosco	7.00€
Cheesecake passion fruit e cocco	7.00€
Nero assoluto	7.00€
Semifreddo meringa al limone e yuzu (senza lattosio e senza glutine)	7.00€



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.	10.00€
Prosciutto cotto pomodoro, mozzarella, p. cotto, olio.	8.50€
Prosciutto cotto e funghi pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, basilico, olio.	9.00€
Salame piccante pomodoro, mozzarella, sal. piccante, basilico, olio.	8.50€
4 formaggi bianca con mozzarella, grana, scamorza, gorgonzola, olio.	9.00€
Cipollina pomodoro, mozzarella, cipolla, basilico, olio	8.00€
Saporita pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, basilico, olive taggiasche, olio.	11.50€
Piccantina mozzarella, pepe, p. cotto, funghi, sal. piccante, 'nduja, basilico, olio.	11.00€
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.	10.00€
Calzone semplice pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, basilico, olio.	8.50€
La Brennero bianca con speck, gorgonzola, radicchio, mozzarella, olio.	9.00€
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.	12.00€
Massese pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, 'nduja, basilico, olio.	10.00€
Feli pomodoro, olive taggiasche, pom. secchi, origano, bufala, spinacino a crudo.	11.00€
Procidana bianca con mozzarella, pom. secchi, provola, olive nere, mandorle.	9.00€
Griccia bianca con mozzarella, provola, pancetta, rucola, pomodorini, olio.	9.50€
Mergellina bianca con mozzarella di bufala, p. crudo, rucola, grana, olio.	10.50€
Salsiccia e friarielli bianca con mozzarella, salsiccia, friarielli, provola affumicata.	9.50€
La Chiatta bianca con mozzarella, salsiccia, p.cotto, funghi, cipolla, basilico, olio.	11.00€
Burratina pomodoro, pesto, pomodorini, burrata, olio.	9.50€
Pizza Gourmet. bianca con mozzarella, mandorle, pomodori secchi, rucola, cornicione ripieno di robiola.	11.00€
O' quadr 4 cornicioni ripieni a fantasia del pizzaiolo.	16.00€
Cantabrico 7 cereali mozzarella acciughe del cantabrico datterino giallo e stracciatella.	12.00€
Pizza 7 cereali burrata fresca, mozzarella, speck, insalata e pomodorini.	11.50€
Risalita 7 cereali mozzarella, salmone affumicato, pistacchio, burrata, misticanza.	13.00€
La Cantinetta bufala, pistacchio, gamberone fritto nel panko, limone, jamon iberico.	14.00€
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.	22.00€



Soft Drinks

Acqua 0,75 cl	2.50€
Coca Cola 0,33 cl	3.50€
Coca Cola Zero 0,33 cl	3.50€
Fanta 0,33 cl	3.50€
Sprite 0,33 cl	3.50€
Chinotto 0,33 cl	3.50€
Lemonsoda 0,33 cl	3.50€

Cocktails

Spritz	7.00€
Gin Tonic	7.00€
Americano	7.00€
Negroni	7.00€

Vini Dolci Dessert

Recioto Valpolicella	8.00€
Moscato Rosa	6.00€
Passito	8.00€



Amari & Liquori

Amari Classici	4.00€
Amari Premium	6.00€
Limoncello	4.00€

Distillati

Cognac alle Pere	8.00€
Grappe Classiche	5.00€
Grappe Premium	8.00€
Whisky	9.00€
Rum Barcelo	7.00€
Rum Zacapa	8.00€
Rum agricolo J. Bally	10.00€

Caffè	2.00€
-------	-------

Coperto	2.50€
---------	-------



