

Gli Antipasti

Parmigiana della Tradizione.....€ 6,50

(melanzane fritte con pomodoro, mozzarella e provola)

Tortino di baccalà.....€ 7,50

(cuore di baccalà mantecato con patate, latte e spezie)

Tortino di zucchine.....€ 6,50

(zucchine composte con uvetta, pinoli e basilico cotti al forno)

Gran tagliere di salumi€ 14,00

(Prosciutto San Daniele, Salame Milano, Capocollo e Salsicette accompagnati da cestino di focaccia al rosmarino, sale grosso ed olio EVO)

**Tagliere di formaggi.....€
12,00**

(Fontina d'alpeggio d.o.p. , Pecorino paglia e fieno, taleggio d.o.p. e ricottina fresca abbinati con miele e confettura di frutta accompagnati da cestino di focaccia al rosmarino, sale grosso ed olio EVO)

Prosciutto e Bufala.....€ 10,00

(Prosciutto crudo San Daniele e Bufala D.O.P.)

I Fritti

Tris di Montanare€ 6,00
(con pomodoro e pecorino, mozzarella ed alicie, pomodoro mozzarella e basilico)

Patatine fritte€ 4,00*

Chips di patate cacio e pepe€ 4,50

Carciofo alla Giudìa.....€ 4,00

Supplì.....€ 1,50

Supplì con 'nduja€ 2,00

Fiori di zucca€ 2,50

Filetti di baccalà€ 3,00

Mozzarella frita "home made".....€ 3,00

** Prodotto surgelato*

Le Bruschette

La Bianca€ 1,50

(con aglio, sale ed olio EVO)

La Rossa.....€ 3,00

(pomodorini a crudo, basilico ed olio EVO)

La Verde€ 3,00

(pesto di basilico con scaglie di Grana)

La Bella del pomodoro€ 4,00

(pomodorini gialli e rossi con straccetti di burrata, basilico ed olio EVO)

La Saporita€ 3,50

(lardo di colonnata passato in forno con rosmarino)

La Leggera.....€ 4,00

(prosciutto cotto, crescenza e pesto delicato al basilico)

La Straordinaria.....€ 4,00

(salsiccia e stracchino)

I Crostini

Tris del Contadino.....€ 6,00

(crostini di pane con mozzarella e zucchine, cacio semi fuso, pere noci e miele, pomodoro mozzarella e basilico)

Crostino misto del Pomodoro.....€ 8,00

(crostini di pane con mozzarella e funghi, prosciutto crudo, radicchio e gorgonzola, salame piccante)

** Prodotto surgelato*

I Primi Speciali

Gnocchi fatti in casa.....€ 8,50

(gnocchi di patate con pomodoro al basilico, melanzane, provola, granella di nocciole)

Spaghettone Croccante.....€ 11,00

(spaghetto Rummo con pesto di basilico, pomodorini confit su letto di stracciatella di bufala e molliche di pane croccante aromatizzato all'aglio)

Spaghetto burro alici e bottarga.....€ 12,00

(Burro, alici e bottarga di muggine)

Trofie d'autunno.....€ 12,00

(pasta fresca, castagne, salsiccia stagionata di cinghiale, funghi porcini freschi e melograno)

I Primi della Tradizione

Zuppa del contadino.....€ 7,50

(farro, piselli, fave, carote, lenticchie gialle, lenticchie rosse e rosmarino)

Amatriciana "Romana"€ 9,50

(Bucatino di Gragnano "Rummo" con sugo di pomodoro, pepe, peperoncino, pecorino Romano e guanciale)

Carbonara€ 9,50

(Spaghetto di Gragnano "Rummo" con uovo, pecorino Romano, pepe e guanciale)

Cacio e Pepe€ 9,50

(Tonnarelli all'uovo con pecorino Romano e pepe)

* Prodotto surgelato

I Secondi

Tagliata di pollo.....€ 12,00
(tagliata di pollo)

Tagliata di controfiletto di Manzo.....€ 18,00
(tagliata di controfiletto di manzo)

Bistecca di Manzo€ 18,00

Polpette della Nonna€ 12,50
(polpettine di carne al sugo con patate al forno)

Pomo-Burger.....€ 12,50
*(hamburger di manzo con cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata
e pomodorini servito con chips al sale)*

I Contorni

Cicoria ripassata o all'agro.....€ 5,00

Spinaci ripassati o all'agro.....€ 6,00

Patate al forno.....€ 5,00

* Prodotto surgelato

Pizza wrap

Pomo-chicken wrap.....€ 8,50

(piadina di pizza con filetti di pollo alla piastra, lattuga, cipolla rossa, pomodorini e salsa yogurt servita con chips di patate e salsa ketchup)

Pomo-beef wrap.....€ 9,50

(piadina di pizza con filetti di manzo alla piastra, lattuga, cipolla rossa, pomodorini e salsa BBQ servita con chips di patate e salsa yogurt)

Le Insalatone

La Mediterranea€ 8,00

(lattuga, rucola, uovo sodo, pomodorini, tonno ed olive nere)

La Panzanella€ 8,00

(lattuga ,rucola, pomodorini, stracciatella di andria, quadretti di pane tostato ed erba cipollina, basilico ed olio Evo)

L'insalata di Cesare.....€ 9,00

(lattuga , rucola, petto di pollo cotto a bassa temperatura, guanciale croccante, pomodorini, olive nere, Grana Padano e quadretti di pane tostato)

Le Focacce

La Rosmarina € 4,00
(focaccia con rosmarino, sale grosso ed olio EVO)

La Caprese di città € 8,00
(focaccia con pomodoro, mozzarella a crudo ed olio EVO)

Prosciutto € 7,00
(focaccia con prosciutto crudo)

Le Pizze Gourmet

La Bianconoce €
12,00
(fior di latte, fontina d'Alpeggio Top, Roquefort A.O.P, scaglie di provolone,
confettura di fichi e granella di noci)

La San Daniele..... €
12,00
(pomodoro, scamorza di bufala, basilico, olio Evo e prosciutto San Daniele)

Sua Maestà il Pomodoro € 12,00
(Fior di latte, pomodorini gialli e rossi, straccetti di burrata, cipolla caramellata,
basilico e peperoncino)

La Burina delicata..... €
12,00

* Prodotto surgelato

(Fior di latte, Granbiscotto, peperoni, pere e pecorino)

La Zagarata.....€ 12,00

(Fior di latte, carciofo marinato all'arancia rossa di Sicilia, bufala e pepe)

Le Pizze Bianche

Zucchine.....€ 7,00

(mozzarella e zucchine)

Rucola e Prosciutto.....€ 8,00

(mozzarella, rucola e prosciutto crudo)

Fiori ed Alici.....€ 8,00

(fiori di zucca ed alici)

Orto & Cucina.....€ 8,00

(mozzarella e verdure di stagione)

Special.....€ 8,00

(mozzarella, gorgonzola, radicchio e noci)

Valdostana.....€ 8,00

(mozzarella, stracchino, brie e speck)

Carbonara.....€ 8,00

(mozzarella, pecorino, guanciale, pepe ed uovo)

Bibi.....€ 8,00

(mozzarella e cubetti di patate)

Pomodorina.....€ 8,00

(mozzarella di bufala, pomodorini ed origano)

Tonno e Cipolla.....€ 8,00

(mozzarella, tonno e cipolla rossa)

* Prodotto surgelato

Bresaola, Rucola e Grana.....€ 8,00
(mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di Grana)

Rustica.....€ 8,00
(mozzarella, cicoria ripassata e salsiccia)

Le Pizze Rosse

Margherita.....€ 6,00
(pomodoro, mozzarella e basilico)

Diavola.....€ 7,00
(pomodoro, mozzarella e salame piccante)

Salsiccia.....€ 7,00
(pomodoro, mozzarella e salsiccia)

Wurstel.....€ 7,00
(pomodoro, mozzarella e wurstel)

Bufala.....€ 7,00
(pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)

Porcini.....€ 8,00
(pomodoro, mozzarella e funghi porcini)

Capricciosa.....€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, uovo sodo e prosciutto crudo)

Quattro stagioni.....€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, alici e prosciutto crudo)

Contadina.....€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla e funghi)

Prosciutto.....€ 7,00
(pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo)

Boscaiola.....€ 8,00

(pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia)

Norcina.....€ 8,00

(pomodoro, mozzarella, salsiccia e provola)

Napoli.....€ 7,00

(pomodoro, mozzarella ed alici)

Amatriciana.....€ 8,00

(pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino e peperoncino)

I Calzoni

Mozzarella e prosciutto cotto.....€ 8,00

Mozzarella e cicoria ripassata.....€ 8,00

Vegetariano.....€ 8,00

Funghi champignon e salsiccia.....€ 8,00

I Dolci

Il nostro Tiramisù.....€ 6,00
(crema al mascarpone con savoiardi imbevuti al caffè)

La Sbriciolata.....€ 6,00
(pasta frolla con crema chantilly, nutella, granella di nocciole e zucchero a velo)

Il Tortino dal cuore morbido.....€ 6,00
(tortino al cioccolato fondente servito con crema chantilly)

Crema catalana€ 6,00
(crema cotta con zucchero di canna caramellato)

Panna cotta all'arancia e cannella€ 6,00
(panna cotta aromatizzata all'arancia e cannella servita con biscotto di pasta frolla, arancia candita e scaglie di cioccolato)

La tazzina del Nonno.....€ 5,00
(ricotta di pecora montata con cuore di confettura di visciole e biscottini di frolla al profumo di alchermes)

Per gli altri dolci consultare la Lavagna!!!

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Invitiamo perciò i clienti con allergie e/o intolleranze alimentari, a chiedere informazioni al nostro personale. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope to find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, utilizzati in questo esercizio. Reg. 1169/2011 UE

List of ingredients or adjuvants considered allergens, used in this exercise.

- Cereali contenenti glutine;
 - Crostacei;
 - Uova;
 - Pesce;
 - Molluschi;
 - Arachidi;
 - Soia;
 - Latte;
 - Frutta a guscio;
 - Sedano;
 - Senape;
 - Semi di sesamo;
 - Anidrite solforosa;
 - Lupini.
-
- Gluten; - Crustaceans; - Eggs; - Fish; - Clams; - Peanuts; - Soy;

* Prodotto surgelato



Milk;☐- Dried fruit;☐- Celery;☐- Mustard;☐- Sesame;☐- Sulfur dioxide; -
Lupini.

* *Prodotto surgelato*