

LATTERIA

R I S T O R A N T E

Antipasti

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON STRACCIATELLA, POMODORINI
CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE E FOCACCIA ALL'OLIO EVO
ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA WITH STRACCIATELLA CHEESE,
CONFIT TOMATOES, TAGGIASCHA OLIVES AND FOCACCIA BREAD

18€

FRISELLA PUGLIESE CON INSALATA DI POLPO FRESCA
APULIAN FRISELLA WITH OCTOPUS SALAD

15€

IMPEPATA DI COZZE
PEPPERED MUSSELS

14€

GAMBERONI ARROSTITI L1
CON SALE MALDON E MAIONESE AL LIMONE (5 PZ)
ROASTED PRAWNS WITH MALDON SALT AND LEMON MAYO

15€

CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI, SPUMA DI
BURRATA, PESTO AL BASILICO E SFOGLIE DI PANE CARASAU
PARMA HAM, BURRATA MOUSS E, BASIL AND CARASAU BREAD

14€

TARTARE DI CAVALLO CON CIPOLLA CARAMELLATA,
SCAGLE DI GRANA E PANE CARASAU
HORSE TARTARE WITH CARAMELIZED ONION FLAKES OF GRANA CHEESE AND
CARASAU BREAD

15€

TAGLERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATO
DA MOSTARDE DI NOSTRA PRODUZIONE
SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE

25€

Pizze

MARGHERITA: POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE E BASILICO
TOMATO, FIORDILATTE MOZZARELLA AND BASIL

7€

ORTOLANA: MOZZARELLA FIORDILATTE, MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI
FIORDILATTE MOZZARELLA, EGGPLANTS, ZUCCHINI AND PEPPERS

10€

DIAVOLA: POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE E SPIANATA PICCANTE
TOMATO, FIORDILATTE MOZZARELLA AND HOT SALAMI

9€

CRUDO BURRATA: POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATA PUGLIESE
TOMATO, FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMA HAM AND BURRATA CHEESE

14€

Primi piatti

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI
SPAGHETTI WITH CLAMS

18€

SPAGHETTI ALLE COZZE CON POMODORO DATTERINO
SPAGHETTI WITH MUSSELS AND DATTERINO TOMATO

14€

GNOCCHI CON POMODORO E STRACIATELLA PUGLIESE
GNOCCHI WITH TOMATO AND STRACCIATELLA CHEESE

13 €

RAVIOLI CACIO E PEPE, BURRO FUSO E PECORINO DOP
RAVIOLI WITH CHEESE AND PEPPER, SERVED WITH BUTTER AND PECORINO DOP

15€

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DI NORCIA CROCCANTE
SPAGHETTI CARBONARA WITH CRUNCHY PORK CHEEK

14€

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

12€

MACCHERONCINI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE
MACCHERONI WITH BOLOGNESE SOUCE

12€

BIGOLI AL RAGÙ BIANCO DI FARAONA
BIGOLI WITH GUINEA FOWL RAGÙ

15€

RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA MANTECATO
AL MONTE VERONESE (MIN. 2 PERS.)

RISOTTO WITH AMARONE WINE AND MONTE VERONESE CHEESE (AT LEAST TWO PORTION)

16 €

(PREZZO PER PORZIONE / PRICE PER PORTION)

Secondi piatti

FILETTO DI BRANZINO CON GAMBERO ARGENTINO,
SPAGHETTI DI VERDURA E VELLUTATA DI ZUCCHINE
SEABASS FILLET WITH ARGENTINIAN SHRIMP AND JULIENNE VEGETABLES

20€

BOMBETTE PUGLIESI CON CAPONATINA DI VERDURA
APULIAN BOMBETTE WITH VEGETABLES

20€

TAGLIATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE
CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE
CUT OF BLACK ANGUS WITH VEGETABLES AND POTATOES

20€

GALLETTO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON PATATE AL FORNO
COCKEREL WITH BAKED POTATOES

18€

GUANCETTA BRASATA ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CON PURE' DI PATATE
CHEEK BRAISED WITH AMARONE AND MASHED POTATO

23€

HAMBURGER DI MANZO O CAVALLO BACON CROCCANTE,
INSALATA VERDE, POMODORO, CHEDDAR E PATATATE AL FORNO
BEEF OR HORSE HAMBURGHER WITH BACON, SALAD, TOMATO,
CHEDDAR AND BAKED POTATOES

15€

Contorni Insalatone

INSALATINA DI MISTICANZA, POMODORINI E CAROTE
MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND CARROTS

7€

PATATE AL FORNO
OVEN BAKED POTATOES

7€

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO
OVEN BAKED VEGETABLES

7€

BUFALINA: INSALATA VERDE, RUCOLA, POMODORO, CAROTE,
MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO DI BASILICO E CROSTINI
GREEN SALAD, ROCKET, TOMATOES, CARROTS, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL
PESTO AND CROUTONS

13€

CAPRESE: MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL

13€

CESAR SALAD: INSALATA VERDE, PETTO DI POLLO,
SCAGLIE DI GRANA, MAIONESE E CROSTINI ALL'AGLIO
GREEN SALAD, CHICKEN, FLAKES OF GRANA, MAYO AND TOASTED BREAD

14€

Dolci

IL NOSTRO TIRAMISU' DELLA CASA
HOME MADE TIRAMISU'

7€

MILLEFOGLIE DI PERBELLINI
PERBELLINI'S MILLEFEUILLE

7€

SEMIFREDDO AL CAFFE'
CON GLASSA AL CIOCCOLATO AL S. MARZANO BORSCHI
COFFEE SEMIFREDDO WITH CHOCOLATE

7€

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
CON GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE
CHEESECAKE WITH WILD BERRIES AND DARK CHOCOLATE GLAZE

7€

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON CREMA INGLESE
HOT CHOCOLATE CAKE WITH ENGLISH CREAM

7€

COPERTO 3€ - TABLE SERVICE 3€