

EVO HOSTERIA

ANTIPASTI DI TERRA

- Uovo croccante, fonduta al Parmigiano e tartufo nero* 12
(Crispy egg, parmesan mousse and black truffle)
- Carpaccio di Fassona marinato, salsa caesar e crumble alla paprika* 14
(Beef carpaccio, rocket salad and lime)
- Burrata di Andria, cialda di pane croccante e insalatina di piccadilly* 9
(Burrata cheese, toast bread and tomato salad)
- Parmigiana di melanzane* con cremoso di bufala* 10
(Eggplant parmigiana)
- Fiori di zucca gratinati, cacio, pepe e noci* 10
(Zucchini flowers au gratin whit pecorino cheese, pepper and nuts)
- Polpette di bollito*, crema cacio e pepe e salsa verde* 12
(Boiled meatballs, cream cheese and pepper and green sauce)

ANTIPASTI DI MARE

- Polpo fritto*, purea di patate, cipolla in agrodolce e pomodoro* 14
(Fried octopus, mashed potatoes, sweet and sour onion and tomato)
- Polpette di baccalà mantecato* e salsa alla pizzaiola* 11
(Fish code meatballs whit pizzaiola sauce)
- Tartare di salmone*, yogurt greco, avocado e pistacchio* 14
(Salmon tartare, Greek yogurt, avocado and pistachio)
- Passatina di ceci, gamberi rossi* marinati al lime, frutto della passione* 14
(chickpea soup, red prawns and passion fruit)

TRADIZIONE ROMANA

- Spaghettoni alla carbonara con guanciale amatriciano* *12*
(Spaghetti with egg, pecorino cheese, pepper and pork cheeks)
- Maccheroncini alla amatriciana con guanciale croccante* *12*
(Maccheroncini with pork cheeks, tomato sauce and pecorino cheese)
- Pici cacio e pepe* *12*
(Homemade pasta with pecorino cheese and black pepper)

PRIMI PIATTI DI TERRA

- Cappellacci alla genovese di manzo*, burro, pioppini e riduzione di primitivo* 15
(Homemade pasta stuffed with beef, mushrooms and primitivo wine)
- Maccheroncini con ragù di maialino Casertano, funghi portobello e Grana* 13
(Homemade pasta with Casertano pig ragu, poplars and creamy Grana cheese)
- Tortello di ricotta di bufala* alla parmigiana* 13
(tortelli with buffalo ricotta, eggplant and datterino sauce)

PRIMI PIATTI DI MARE

- Fagottelli di cernia*, zucchine e crudo di scampi** 16
(Home made pasta stuffed with grouper, zucchinis and raw scampi)
- Pici, gambero rosso*, stracciatella pugliese e pistacchi di Bronte* 16
(Pici, red shrimp, Apulian stracciatella and Bronte pistachios)
- Spaghettoni Mancini, burro, alici e pane croccante* 15
(Spaghettoni Mancini, butter, anchovies and crispy bread)

SECONDI PIATTI DI TERRA

<i>Maialino casertano cbt*, purea di patate e salsa alla birra rossa</i> <i>(Pork, mashed potatoes and red beer sauce)</i>	<i>16</i>
<i>Petto d'anatra*, carote, salsa teriyaki e nocciole</i> <i>(Duck, carrots, teriyaki sauce and hazelnuts)</i>	<i>19</i>
<i>Guancia di manzo* brasata al Merlot, polenta e il suo fondo</i> <i>(Beef cheek, polenta and its bottom)</i>	<i>18</i>
<i>Filetto di cinta senese, terrina di patate e tartufo nero</i> <i>(Cinta Senese fillet, potato terrine and black truffle)</i>	<i>18</i>
<i>Agnello*, cicoria e riduzione di Montepulciano</i> <i>(Lamb, chich and montepulciano reduction)</i>	<i>16</i>

SECONDI PIATTI DI MARE

<i>Baccalà*, crema di ceci e granella al rosmarino</i> <i>(Cod fish, chickpeas cream and chopped rosemary)</i>	<i>19</i>
<i>Polpo* rosticciato, cime di rapa e crema di burrata</i> <i>(Roasted octopus, turnip greens and burrata cream)</i>	<i>18</i>
<i>Salmone* al sesamo nero, piselli e caprino</i> <i>(Salmon with black sesame, peas and goat cheese)</i>	<i>17</i>

CONTORNI DI STAGIONE

<i>Patate al forno</i> (Baked potatoes)	5
<i>Cicoria ripassata</i> (Salted chicory)	5
<i>Broccoletti ripassati</i> (Salted broccoli)	6

Dolci

<i>Tiramisù</i>	<i>6</i>
<i>Cheesecake ai frutti di bosco</i> <i>(Cheesecake with fruit red)</i>	<i>6</i>
<i>Parfait al cioccolato fondente, mou al caramello e frutti rossi</i> <i>(Dark chocolate parfait, caramel mou and red fruits)</i>	<i>8</i>
<i>Crème brûlée alla vaniglia</i> <i>(Vanilla crème brûlée)</i>	<i>7</i>
<i>Sablè al cioccolato, cremoso al mascarpone e albicocca</i> <i>(Chocolate biscuit, creamy mascarpone and apricot)</i>	<i>8</i>

**I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18° C da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure di autocontrollo*

**In assenza di prodotti freschi i piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine*

**Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale di sala*