

e Antipasti

TORTINO DI VERDURE CON BROCCOLI, CAVOLFIORI E
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SU FODUTA DI
PARMIGIANO E GOCCE DI OLIO AL PEPERONCINO
(ALLERGENI: 1, 3, 7) €14

GAMBERO* CROCCANTE IN PASTA KATAIFI
CON MAIONESE ALL'ESPELETTE
(ALLERGENI: 1, 2, 3, 5, 12) €18

TARTARE DI TONNO* ROSSO CON CREMA AL RAFANO,
GUACAMOLE E CHIPS DI RISO
(ALLERGENI: 4, 7) €22

MOSCARDINI* ALLA LIVORNESE RIVISITATI CON
BRUSCHETTONE DI PANE FATTO IN CASA
(ALLERGENI: 1, 12, 14) €16

CREMA DI CECI CON COZZE, ROSMARINO
E CRUMBLE ALL'NDUJA
(ALLERGENI: 1, 14) €18

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON MAIONESE
ALLA MAGGIORANA, SPUMA ALLA NOCCIOLA
E CRUMBLE DI TARALLO
(ALLERGENI 1, 3, 7, 8) € 20

MISTO SALUMI PREGIATI COMPOSTO DA CAPOCOLLO
DI MARTINA FRANCA, PANCETTA ARROTOLATA, SALAME
FELINO E CULATELLO DI ZIBELLO SERVITO CON
GNOCCO FRITTO, FORMAGGI GOURMET,
MIELE E CONFETTURE
CONSIGLIATO PER 2 PERSONE (ALLERGENI: 1, 7, 8) €24

Primi

FREGOLA CON CREMA DI PATATE, CARCIOFO
CROCCANTE, GAMBERO ROSSO CRUDO E COZZE
(ALLERGENI: 1, 2, 12, 14) €22

PACCHERO "FELICETTI" ALL'ASTICE CON POLVERE DI
BISQUE
(ALLERGENI: 1, 2, 9, 12) €28

SPAGHETTI "FELICETTI" VONGOLE E BOTTARGA
(ALLERGENI: 4, 12, 14) €20

RISOTTO CON FAVE, GUANCIALE E ZAFFERANO
(ALLERGENI: 1, 7, 9, 12) €16
MINIMO PER DUE PERSONE

PLIN PIEMONTESI FATTI A MANO CON
FONDO BRUNO E MARSALA
(ALLERGENI: 1, 3, 7, 9, 12) €22

Secondi

BRANZINO* GRILL CON CREMA DI TOPINAMBUR
E PAK-CHOI ALL'ORIENTALE
(ALLERGENI: 4,7) €22

FRITTO DI CALAMARI*, GAMBERI*, SCAMPO*,
VERDURE CROCCANTI E MAIONESE AL LIME
(ALLERGENI: 1, 2, 7, 12) €24

BACCALÀ IN OLIO COTTURA CON CARCIOFI MARINATI,
CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE DISIDRATATE
E GEL DI LIMONE
(ALLERGENI: 4, 12,) €24

TAGLIATA DI BLACK ANGUS URUGUAY
CON JUS DI CARNE E PATATE AL FORNO
(ALLERGENI: 9, 12) €24

STINCO DI MAIALE MARINATO COTTO A
BASSA TEMPERATURA CON FONDO BRUNO,
PURÈ DI PATATE FATTO IN CASA ALLA
SENAPE ANTICA E CAVOLO CAPPuccio
(ALLERGENI: 7, 9, 10, 12) €18

e Pizze Tradizionali

BRESAOLA: Mozzarella fior di latte, rucola, scaglie di Grana e bresaola home made marinata alle erbe (allergeni: 1,7) €14

DIAVOLA: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabrese e crema al basilico (allergeni: 1,7) €11

SPECK: Speck, mozzarella fior di latte, bufala, tommino, radicchio caramellato (allergeni: 7,12) €14

MARGHERITA: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Grana e crema al basilico (allergeni: 1,7) €8,5

PANCETTA ARROTOLATA: Mozzarella fior di latte e mozzarella di bufala, cipolla di Tropea caramellata, pancetta arrotolata "Salumificio Santoro", mugnoli, pane panko alla 'nduja di Spilinga, crema al basilico (allergeni: 1,7,12) €14

MARTINA FRANCA: Capocollo di Martina Franca, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, mozzarella di bufala stracciata a mano, gel di pomodoro e crema al basilico (allergeni: 1,7) €14

ZUCCA: zucca in crema, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia di suino e aglio fermentato (allergeni: 7) €14

NAPOLI: Pomodoro San Marzano, pomodorini gialli dell'agro Nocerino, mozzarella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico e crema basilico (allergeni: 1,4,7) €10

PROSCIUTTO E FUNGHI: mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto di alta qualità, funghi champignon, crema al basilico (allergeni: 1,7) €12

PARMA: Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini confit, prosciutto crudo di alta qualità e crema basilico (allergeni: 1,7) €13

QUATTRO STAGIONI: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto di alta qualità, funghi champignon, carciofini* pugliesi saltati, olive taggiasche e crema al basilico (allergeni: 1,7) €14

ROMANA: Pomodoro San Marzano, pomodorini gialli dell'Agro Nocerino, pomodorini confit, mozzarella fior di latte, fiore di capperi, olive taggiasche, acciughe del mar Cantabrico e crema basilico (allergeni: 1,4,7,12) €13

TROPEA: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea caramellata, 'nduja di Spilinga e crema al basilico (allergeni: 1,7,12) €12

VEGETARIANA: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure grigliate e crema al basilico (allergeni: 1,7,12) €11

Pizze gourmet al padellino

IMPASTO LEGGERO E CROCCANTE AD ALTA IDRATAZIONE
(DISPONIBILE SOLO A CENA)

CRUDO DI PARMA

*Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, stracciatella di bufala,
gel al pomodoro marinato, pomodorini confit e crema basilico
(allergeni:1,3,4,6,7,10,12) €20*

MARGHERITA

*Mozzarella di bufala stracciata a mano, gel di pomodoro, pomodorini
confit, Grana Padano 24 mesi, crema al basilico e cialda di Parmigiano
(allergeni: 1,6,7,10) €15*

CALABRIA MIA

*Mozzarella fior di latte, crema di cannellini, olio alla 'ndujia,
mugnoli saltati e pomodorini confit
(allergeni:1,4,7) €18*

TERRA E MARE

*Mozzarella fior di latte, tagliatelle di seppia, mousse al tuorlo,
guanciaie e chips al nero di seppia
(allergeni: 1,3,4,7,14) €22*

PIZZA CRICK CROCK

(DISPONIBILE SOLO A CENA)

IL PESCATORE

Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, guacamole,
maionese con senape e miele, porro croccante
(allergeni:1,3,4,6,7,10,12) €20*

RALFETTA

*Mozzarella fior di latte, maiale sfilacciato stracotto, kimchi,
maionese, gel di pomodoro marinato
(allergeni:1,3,7,12) €20*