

BUFALA IN CAMICIA ~ 8,00€

GOLOSONA

Mortadella · pistacchio · provolone

CAMPAGNOLA

Cime di rape · salamino

BOSCHIVA

Speck · funghi porcini

ROMANACCIA

Crema di cacio e pepe · guanciale

PUGLIESE

Capocollo di Martina Franca · zucchine alla scapece

ANTIPASTI

POLPO ROSTICCIATO • 12 euro

con crema di zucca, cime di rape saltate e fonduta di caciocavallo

CARPACCIO DI MANZO C.B.T. • 10 euro

con puntarelle romane, salsa tonnata e mandorle

CANNOLO DI BACCALÀ • 10 euro

con guazzetto di pomodoro infornato e olive leccino

SELEZIONE DI FORMAGGI • 20 euro

stagionati ed erborinati con confetture

TAGLIERE • 9,00 € small • 19,00 € large

Di salumi e/o formaggi

FRITTO MISTO • 11,00 € small • 17,00 € large

Di totani, polpo e zucchine

FOCACCIA **FORCHETTA** • 3,50 euro

Preparata con ingredienti stagionali

LE BOMBETTE ~ 7,00€

Manzo con pancetta, nduja e tarallo sbriciolato

Manzo con salame finocchiona, fungo cardoncello e timo

Manzo con guanciale, zuccina e Grana

Manzo con capocollo, datterino confit e provolone

Maiale con capocollo, pecorino e prezzemolo

Maiale con mortadella, asiago e pesto di pistacchio

DEGUSTAZIONE DI BOMBETTE • 22,00 euro

PIZZE

KIKOZZ • 12 euro

Pomodoro, mozzarella, zucchine alla pavrèdd, capocollo di Martina Franca e mandorle tostate

ROSSA INTENSA • 12 euro

Pomodoro arrosto, mozzarella di bufala, salame finocchiona, nduja e olio all'aglio

NERANO • 11 euro

Fior di latte, fonduta di provolone del monaco, zucchine alla pavrèdd e chips di pancetta

PARMAREGGIO • 12 euro

Pomodoro, mozzarella di bufala, crema di parmigiano e prosciutto crudo di Parma

ZUCCOLONA • 13 euro

Provola di Agerola, zucca spadellata, capocollo infornato e rosmarino disidratato

FIAMMANTE • 12 euro

Vellutata di zucca, mozzarella, fungo cardoncello gratinato, gorgonzola e spianata piccante

EMILIA • 13 euro

Crema di pistacchio, mozzarella, prosciutto di Parma, burratina e pomodoro semi-dry

EUROPA • 11 euro

Fonduta al cacio e pepe, mozzarella, carpaccio di Pastrami, arachidi e olio al tartufo

CONTADINA • 13 euro

Mozzarella, fonduta di caciocavallo, cime di rape, salame finocchiona e mollica sfritta

MEDITERRANEA • 13 euro

Mozzarella, cipolla di Tropea stufata, filetti di tonno in olio e robiola al capperro

MARINARA PURA • 11 euro

Passata di pomodoro all'origano, filetto di san marzano, dressing all'aglio e acciuga del cantabrico

AUTUNNO • 12 euro

Mix di formaggi, mostarda di pere e castagne

LE PIZZE CLASSICHE

SONO TUTTE DISPONIBILI

Provale a RUOTA DI CARRO 1,50€

Prova il CORNICIONE RIPIENO 1,50€

ALTERNATIVA

TAGLIATA DI SCOTTONA • 20 euro

con fonduta al caciocavallo e chips di cipolla

BRASATO DI CERVO • 22 euro

con zucca infornata, funghi porcini e crema al caciocavallo

FILETTO DI PULEDRO • 22 euro

con crema di gorgonzola, noci e cavolo viola

TAGLIATA DI ABANICO IBERICO • 18 euro

con patate, provolone e salsa al pistacchio

HAMBURGER DI SCOTTONA • 10 euro

con patate al forno

HAMBURGER DI CHIANINA 200gr • 14 euro

con caciocavallo piastrato, mortadella BBQ e verdure grigliate

FIorentina • 5,50 euro l'etto

con frollatura di almeno 50 gg
(pezzature da 800 a 1300 gr)

COSTATA DI PULEDRO • 5 euro l'etto

(pezzature 900g a 1500g)

PRIMI DEL GIORNO ~ 12,00€

PREPARATI CON INGREDIENTI STAGIONALI

in base alla disponibilità della nostra cucina

DESSERT ~ 5,00 • 6,00 €

REALIZZATI ARTIGIANALMENTE

con ingredienti freschi selezionati nella nostra cucina