

MENU' INVERNNALE

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 scapecce

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, zucchina 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 cappero

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

Provate a RUOTA DI CARRO 1,50€

Prova il CORNICIONE RIPIENO 1,50€

L'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