

## ANTIPASTI

Affettato Misto di Salumi	€ 8,00
Bruschetta con Pomodorini Freschi e Basilico	€ 2,00
Lumache alla Bourguignonne	€ 8,00
Tagliere di Prosciutto Crudo, Melone e Bufala	€ 10,00
Misto di Mare alla Catalana (Scampi, Gamberi e Polipetti di Punta Linosa)	€ 12,00
Souté di Cozze	€ 8,00
Carpaccio di Piovra con Bufala Liquida e Scaglie di Cioccolato	€ 10,00

## PRIMI PIATTI

Tortellacci Ricotta e Spinaci con Crema di Caprino	€ 9,00
Chitarrina Cacio e Pepe Aromatizzato allo Zeste di Limone	€ 9,00
Tagliatelle alla Polpa di Granchio	€ 11,00
Spaghetti Aglio, Olio, Polvere di Tarallo ed Acciughe del Cantabrico	€ 12,00
Tagliolini al Nero di Seppia con Bisque di Crostacei e Scampi Affumicati	€ 13,00
Garganelli con Ragù d'Anatra al Barolo	€ 10,00
Tagliolini ai Tre Pomodori e Battuta di Basilico	€ 9,00

## SECONDI PIATTI

Millefoglie di Manzo al Brie	€ 15,00
Entrecote Rucola e Grana	€ 16,00
Tagliata di Manzo alle Verdure	€ 16,00
Costata	€ 18,00
Grigliata di Carne (Diaframma, Arrostitini, Roast Beef, Filetto di Maiale)	€ 18,00
Branzino a Farfalla	€ 15,00
Fritto Misto di Calamari e Gamberi	€ 16,00
Zuppetta di Pesce senza spine	€ 18,00
Gamberoni al Mojito	€ 17,00

## CONTORNI

Patate Fritte*	€ 3,50
Patate Dippers*	€ 4,50
Verdure Grigliate	€ 4,50
Insalata Verde	€ 3,50
Insalata Mista	€ 4,50
Contorno del giorno	€ 5,00

## DOLCI

Tiramisù	€ 6,00
Soufflé al Cioccolato	€ 6,00
Soufflé al Pistacchio	€ 6,00
Crocante con Gelato alla Panna e Frutti Rossi	€ 6,00
Crema Catalana	€ 6,00

# PIZZE

<b>Focaccia</b> (olio, rosmarino)	€ 5,00
<b>Marinara</b> (pomodoro, aglio)	€ 6,00
<b>Margherita</b> (pomodoro, mozzarella)	€ 7,00
<b>Napoli</b> (pomodoro, mozzarella, acciughe)	€ 8,00
<b>Olive</b> (pomodoro, mozzarella, olive)	€ 8,00
<b>Piccante</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 9,00
<b>Prosciutto</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 9,00
<b>Wurstel</b> (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 9,00
<b>Funghi</b> (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 9,00
<b>Carciofi</b> (pomodoro, mozzarella, carciofi)	€ 9,00
<b>Prosciutto e Funghi</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€ 9,50
<b>Monzese</b> (pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce)	€ 9,50
<b>Crudo</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 9,50
<b>Capricciosa</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, capriccio)	€ 9,50
<b>Speck</b> (pomodoro, mozzarella, speck)	€ 9,50
<b>Parmigiana</b> (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)	€ 9,50
<b>Tonno e Cipolla</b> (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 9,50
<b>Rusca</b> (pomodoro, scamorza, rucola)	€ 9,50
<b>Vegetariana</b> (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	€ 9,50
<b>4 Stagioni</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capriccio, olive)	€ 9,50
<b>4 Formaggi</b> (pomodoro, mozzarella, taleggio, zola, grana)	€ 9,50
<b>Bomba</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante, caciotta piccante e tris di olive piccanti)	€ 12,00
<b>Porcini</b> (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	€ 10,50
<b>Bufala</b> (pomodoro, pomodorini freschi, mozzarella di bufala)	€ 10,50
<b>Mortazza</b> (Bianca, Mortadella bologna "Igp", granella di pistacchio e straciatella fiordilatte)	€ 11,00
<b>Piovrata'</b> (pomodorini secchi, piovra, scarola brasata e straciatella fiordilatte)	€ 13,00
<b>Fumé</b> (pomodoro, scamorza affumicata, pancetta stufata)	€ 11,50
<b>Tirolese</b> (pomodoro, speck, porcini, scamorza affumicata, trevisana)	€ 12,00
<b>Salsiccia e Friarielli</b> (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)	€ 11,50
<b>L'oka</b> (Bianca, petto d'oca affumicato, erbe saltate e straciatella fiordilatte)	€ 13,00

## TRANCIO AL TAVOLO ... SE DISPONIBILE !

**Trancio margherita** (pomodoro, mozzarella) € 4,00

**Aggiunte da € 1,00:** Acciughe | Capperi | Olive

**Aggiunte da € 1,50:** Prosciutto cotto | Salame piccante | Wurstel | Funghi | Carciofi | Rucola | Zola | Grana | Scamorza affumicata

**Aggiunte da € 2,00:** Bufala | Bufala affumicata | Bresaola | Speck | Prosciutto crudo | Verdure grigliate\* | Porcini | Patatine fritte\*

**Ingredienti impasto:** acqua, farina, olio di semi vari, sale, lievito di birra

\* alcuni ingredienti potrebbero essere abbattuti all'origine, decongelati o surgelati.