



MENÙ

MENÙ DEGUSTAZIONE

TERRA

MELANZANA AFFUMICATA,
POMODORINI CONFIT, GUAZZETTO
DI SCAMORZA

RISOTTO, CIPOLLOTTO DI TROPEA
CARAMELLATO, SQUACQUERONE

MAIALINO DA LATTE, FINOCCHI
AL BURRO E MARMELLATA DI LIMONI

TIRAMISU
CON SPUMA DI MARSALA

ACQUA, CAFFÈ

MARE

PIOVRA ALLA BRACE,
ZUCCHINE TROMBETTA,
PAPRIKA

SFERA DI BIETE E COUS COUS, COZZE,
PATATE E BOTTARGA

ROMBO, CACIUCCO AL VINO ROSSO E
PORRI ALLA BRACE

TIRAMISU
CON SPUMA DI MARSALA

ACQUA, CAFFÈ

€ 40 A PERSONA



MENÙ CON SELEZIONE DI VINI ABBINATI
DAL NOSTRO SOMMELIER

€ 60 A PERSONA

ANTIPASTI

PIOVRA ALLA BRACE, ZUCCHINE TROMBETTA, PAPRIKA	€	12
UOVO FRITTO, ASPARAGI, LATTE CAGLIATO	€	10
CAPESANTE, PANZANELLA, ANGURIA GRIGLIATA	€	14
MELANZANA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT, GUAZZETTO DI SCAMORZA	€	10
ZUPPETTA DI MOLLUSCHI CON CROSTONI DI PANE CASERECCIO	€	12
PATATA DI ORENO NEL CAMPO... BACCALÀ E TERRA DI OLIVE NERE	€	10
DEGUSTAZIONE DI PESCE COTTO E CRUDO	€	25
PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI CON LA NOSTRA GIARDINIERA	€	12

CRUDITÈ

NUDO E CRUDO DI PESCE	€	20
TARTARE DI TONNO, GAZPACHO E SEDANO CROCCANTE	€	12
TRIS DI TARTARE	€	15
OSTRICA	CAD. €	3,50
GAMBERO ROSSO SICILIA	CAD. €	3
SCAMPO SICILIA	CAD. €	3
CAPASANTA	CAD. €	3

PASTE E RISI

LINGUINE ALLE VONGOLE	€	16
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	€	20
SPAGHETTI CACIO, PEPE E GRANITA AI RICCI DI MARE E CAFFÈ	€	15
RISOTTO, CIPOLLOTTO DI TROPEA CARAMELLATO, SQUACQUERONE	€	12
GNOCCHI DI RICOTTA, ASPARAGI, CALAMARI E ARANCIA	€	15
SFERA DI BIETE E COUS COUS, COZZE, PATATE E BOTTARGA	€	14
QUADRETTO ALLO ZOLA CON COLATURA DI POMODORI VERDI ERBE E FIORI	€	14

PESCI

FRITTURA MISTA DI PESCE...	€ 22
TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE	€ 18
ROMBO, CACIUCCO AL VINO ROSSO E PORRI ALLA BRACE	€ 18
RICCIOLA, CECI, FRIGGITELLI, ANDUJA	€ 18
BRANZINO IN VERDE E TARTUFO NERO	€ 16
PESCATO DEL GIORNO AL FORNO	€ 22

CARNI

MAIALINO DA LATTE, FINOCCHI AL BURRO E MARMELLATA DI LIMONI	€ 18
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	€ 25
TAGLIATA DI MANZO, CAROTE, LIQUIRIZIA E SENAPE	€ 18
HAMBURGER D.LIGHT	€ 13
SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE	€ 13

INSALATE

POLPO... INSALATA, POMODORINI, PIOVRA, PATATE E FAGIOLINI	€ 10
JAPAN... INSALATA, POMODORINI, SALMONE E RISO PILAF	€ 10
BUFALA... INSALATA, POMODORINI, MAIS, BUFALA E TONNO	€ 10
CHICKEN... INSALATA, POMODORINI, POLLO E UOVA	€ 10

PIZZE CLASSICHE

L'impasto viene preparato 36 ore prima della cottura e questo rende il prodotto leggero e digeribile. I condimenti sono una selezione di prodotti di prima qualità che spaziano dal pesce crudo ai migliori affettati nazionali e verdure di stagione, ove ci è possibile a km 0.

LA MARINARA	€	5
POMODORO SAN MARZANO, AGLIO ROSSO (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)		
MARGHERITA	€	5
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / WABI)		
ACCIUGA DEL MEDITERRANEO	€	8
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE E ORIGANO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO / WABI)		
PROSCIUTTO COTTO ANTICA RICETTA	€	8
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO ANTICA RICETTA MARCO D'OGGIONO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)		
DIAVOLA	€	8
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)		
ORTO D'INVERNO	€	9
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, VERDURA DI STAGIONE COTTA E CRUDA (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)		
FRUTTI DI MARE...	€	10
POMODORO SAN MARZANO (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)		
O' CARRETTIERE	€	10
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CIME DI RAPA (BIRRA CONSIGLIATA: REBELDE)		
O' RICOTTARO	€	10
FIOR DI LATTE, RICOTTA DI BUFALA, SCAROLA STUFATA, PINOLI, UVETTA (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / VERTIGO)		
CALZONE FRITTO	€	10
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)		

PIZZE CON BORDO FARCITO

DAGO	€	12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SCAMORZA, OLIVE, POMODORINI SECCHI, MELANZANE SOTT'OLIO, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA)		
DLIGHT	€	12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, POMODORINI, RICOTTA, OLIVE VERDI, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)		

PIZZE NEL PADELLINO

L'impasto viene preparato 36 ore prima della cottura, l'ultima fase di lievitazione avviene all'interno di un padellino di ferro in modo da ottenere un impasto alto, soffice internamente e croccante all'esterno.

A vostra richiesta possiamo comunque realizzare la vostra pizza anche con impasto classico.

LIGURIA	€ 9
FIOR DI LATTE, OLIVE DI TAGGIA, EMULSIONE DI PINOLI, BASILICO, SCAGLIE DI PECORINO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	
BUFALA...	€ 12
DATTERINO AL BASILICO, CRUDO DI MARCO D'OGGIONO (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / VERTIGO)	
LUGANEGA...	€ 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, TARTUFO NERO, SCAGLIE DI PARMIGIANO (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	
PIOVRA...	€ 12
FIORI DI LATTE, CREMA DI MELANZANE, POMODORINI SECCHI (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	
TONNO FRESCO...	€ 12
FIOR DI LATTE, FINOCCHI, CAPPERI FRITTI (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	
SALMONE AFFUMICATO...	€ 12
FIOR DI LATTE, CRESCENZA, ANETO (BIRRA CONSIGLIATA: WABI)	
GAMBERI ROSSI...	€ 14
BURRATA DI ANDRIA, LIME (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	
PORCINI...	€ 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, RUCOLA (BIRRA CONSIGLIATA: WABI)	
GORGONZOLA...	€ 9
SEDANO, BARBABIETOLA, FIOR DI LATTE (BIRRA CONSIGLIATA: REBELDE)	
BACCALÀ...	€ 14
PUNTARELLE, FIOR DI LATTE E OLIVE TAGGIASCHE, PEPPERONE CRUSCO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE / FRIZZANTE	€ 2,50
BIBITE (COCA COLA, SPRITE, FANTA)	€ 3
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA (DOLOMITI)	€ 3
BIRRA ALLA SPINA MEDIA (DOLOMITI)	€ 5
BIRRE IN BOTTIGLIA (BIRRIFICIO ORSO VERDE)	
CHIARA (5,5%) 0,5L	€ 6
WABI (5%) 0,5L	€ 6
BLACK DOOR BITTER (4,8%) 0,5L	€ 6
VERTIGO (7%) 0,5L	€ 6
REBELDE (7,5%) 0,5L	€ 6
EDEN BLANCHE 0,5L	€ 6
AMARANTA(6%) 0,5L	€ 6
COPERTO	€ 2,50

E' POSSIBILE CHE ALCUNI PIATTI VENGANO MODIFICATI A CAUSA DELLA MANCATA REPERIBILITÀ DI INGREDIENTI DAL MERCATO.

PER PRESERVARE LA FRESCHEZZA, ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI VENGONO ABBATTUTI A -20°C.

PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

