

MENÚ

ANTIPASTI MARE

- Insalata di *moscardini e code di *mazzancolle con fagioli di pigna e aceto di mele 14
- Salmone selvaggio marinato, rapanello e mango fresco 15
- Asparagi al vapore e *gambero rosso con maionese alla bottarga 16
- *SU ORDINAZIONE*: Gran crudo di mare 85
(2 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, 2 scampi da 300gr cad., 2 tartufi di mare)

ANTIPASTI TERRA

- Antipasto verde con frutti colorati 14
- Tartare di manzo piemontese, salsa all'uovo e senape antica 14
- Prosciutto crudo di Langhirano, 16
- burrata di Corato e pane carasau

PRIMI PIATTI MARE

(pasta fresca di nostra produzione)

- Ravioli di *baccalà e patate con cipollotto fresco e olio evo 15
- Spaghetti Rummo con vongole al naturale e bottarga di muggine 16
- Riso alla *pescatora (ricetta antica) 17
- Tagliatelle nere con *aragostella, asparagi e pomodorino 22

PRIMI PIATTI TERRA

- Maccheroni al torchio ai tre pomodori, stracciatella e basilico fresco 14
- Gnocchi di patate con 'nduja, rucola e olive nere 14

SECONDI PIATTI MARE

- *Baccalà, cotto a bassa temperatura, su ristretto di mare e crema di peperoni 18
- Trancio di orata con chutney di pomodoro, 18

- olive al forno e polvere di capperi
- Tonno alla milanese su insalata di radicchio e cicorino 20
- Catalana di *crostacei (aragostella, scampi e gamberi rossi) 26

SECONDI PIATTI TERRA

- Costoletta di agnello in crosta con salsa ai frutti rossi 18
- Tagliata di controfiletto con primizie dell'orto e salsa alle erbe 18
- Costoletta alla milanese con soncino e battuto di pomodoro 20
- *Pluma iberica tenerissima con asparagi e cremoso al porto 22

LA NOSTRA GRIGLIA

- Spigola o Orata con insalata di patate al basilico 20
- Trancio di tonno rosso con misticanze e salsa di soia 20

- Hamburger Aberdeen-Scozzese (200 gr) completo con salse, lattughino, pomodoro e patate fritte 15
- Galletto BBQ con patatine fritte 15
- Cuberoll (250 gr.) con primizie dell'orto e salsa home made 22
- Costata o Fiorentina servita su piastra di sale dell'Himalaya
Con salse e patate dorate gr 100 6

I NOSTRI CONTORNI

- Insalata mista 5
- Patatine fritte 5
- Verdure grigliate 6
- Verdure di stagione ripassate in padella 6
- Patate e peperoni al forno 6

LE NOSTRE INSALATONE

- Greca 9
Feta Greca, olive nere, pomodoro, cetrioli, origano, insalata mista
- Nizzarda 9
Tonno, pomodorini, olive, uova sode, acciughe, patate e fagiolini, insalata mista

- **Omega 3** 10
Salmone affumicato, avocado, mandorle, pomodorini e insalata mista
- **Vivaldi** 10
Burrata, bresaola, noci, pomodoro candito, insalata mista

I NOSTRI DOLCI

- Tiramisù classico 7
- Puzzle alla menta con biscuit al cioccolato 7
- Morbido al pistacchio con amarene 7
- Lingotto al cacao con fragole e caviale di arancia 7
- Bavarese alla vaniglia con frutti rossi su frolla al limone 7
- Sfizioso al latte e cioccolato bianco con cuore di mango 7
- Gelo alla frutta di stagione (senza lattosio) 7

Tutti i prezzi indicati sono in euro

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale

* Questi prodotti potrebbero essere congelati

Per la nostra pizza utilizziamo solo farine Bio da grano lavato, in grado di soddisfare contemporaneamente il desiderio di gusto e benessere

Abbinare ad una lunga lievitazione naturale (48/72 ore) consentono una più facile digestione rispetto alle farine zero e doppio zero. Sono ideali per una corretta e sana alimentazione perché mantengono inalterati tutti i componenti del chicco di grano, i macronutrienti e il germe

PIU' GUSTO, FIBRE E ANTIOSSIDANTI... PIU' DIGERIBILE, PIU' SALUTARE!

PIZZE CLASSICHE

MARINARA	6,00
Pomodoro, aglio, olio, origano	
MARGHERITA	7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	
NAPOLI	8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano	
DIAVOLA	9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	
CALZONE	9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
PIZZA FRITTA	9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte	
QUATTRO STAGIONI	9,50
Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, olive nere, funghi, carciofi	
PRIMAVERA	9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	
VEGETARIANA	9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)	

A richiesta tutte le nostre pizze possono essere preparate con farina integrale

Tutti i nostri piatti e le nostre pizze possono contenere prodotti allergeni, chiedere informazioni al personale

La disponibilità degli ingredienti delle nostre pizze è soggetta al mercato in quanto utilizziamo esclusivamente prodotti freschi e di alta qualità cotti e trattati nella nostra cucina con i medesimi criteri che applichiamo alla ristorazione

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

DEL CONTADINO	9,00
Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, pere, noci	
FRESELLA	9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, tonno sott'olio, olive, basilico	
SARDA	9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia sarda stagionata, pecorino sardo	
SCAPECE	9,50
Mozzarella fior di latte, zucchine marinate, acciughe, menta, zest di limone	
RUFFIANA	9,50
Mozzarella fior di latte, noci, rucola, pomodori secchi, crescenza	
GIRASOLE	10,00
Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, crema di parmigiano, pomodorini, olio al tartufo	
TRICOLORE	10,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, salsa di basilico	
GAMBEROSA	10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, erba cipollina, *gamberi, zucchine grigliate	
RUCOLINA	11,50
Mozzarella fiordilatte, bresaola, rucola, grana, olio evo	
AMALFI	11,50
Mozzarella fiordilatte, crudo di Langhirano (24 mesi), zest di limone, zenzero	
FOCACCELLA	12,50
Crudo di Langhirano (24 mesi), stracciatella di burrata, pomodorini, olio evo	
OTTAVA MERAVIGLIA	15,00
Pomodorini gialli, tartare di *tonno, cipolla rossa, burrata di bufala, basilico, capperi	

Tutti i prezzi indicati sono in euro