

## PER INIZIARE

### TACOS DI MARE

Tacos di piadina con tartare di tonno rosso , avocado e mela verde € 16

### TACOS DI TERRA

Tacos di piadina con tartar di manzo, mela verde, senape rustica e nocciole € 14

### CARPACCIO DI CEFALO

Cefalo nostrano marinato all'aceto , limone ,origano e aglio, misticanza e crostone di pane di nostra produzione € 16

### OSTRICHE

Ostriche Utah Beach € 3 cad.

### CRUDO DI CROSTACEI

(gambero, scampo e canocchia) € 25

### TARTARE DI SALMONE

Salmone, crema di piselli, pomodoro confit e misticanza aromatica e zenzero € 18

### TARTARE DI TONNO

Tonno, squacquerone e liquirizia € 18

### TARTARE DI RICCIOLA

Ricciola, kefir, peperone croccante € 22

### TRIS DI TARTARE

€ 28

## PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE NOSTRANE € 15

### TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO

in base alla disponibilità del mercato € 19

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Riso vialone nano ai frutti di mare (in base al pescato) € 18

### STROZZAPRETI ALLE CANOCCHIE

€ 18

### CAPPELLETTO DELLA TRADIZIONE

al cacio e pepe romagnolo € 12

## CONTORNI

PATATE FRITTE € 5

VERDURE GRIGLIATE € 6

## LE INSALATE

### INSALATA COMPLETA

Lattuga, Rucola, Carote, Radicchio, Uova sode, Tonno , Pomodoro, Mozzarella € 14

### CAPRESE

Pomodoro cuore di Bue, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio € 9

### CESAR SALAD

con pollo, pancetta tostata, scaglie di grana 24 mesi, crostini e salsa Cesar € 12

### POKE DI TONNO MARINATO ALLA SOYA

Tonno, riso basmati, avocado, edamame, cetrioli, mandorle tostate e maionese al latte di soya € 16

### INSALATA DI POMODORI

Camone, Piccadilli, Cuor di bue, Pomodorino giallo, San Marzano tutto servito con crostone di pane grigliato all'olio EVO e stracciatella. € 14

## DA CONDIVIDERE

### GRAN FRITTO DI MARE E VERDURA

(calamari, gamberi, polpo, seppia carota, zucchina) € 19

### INSALATA DI MARE TIEPIDA

Gambero, polpo, seppia, calamari e cozze su crema di patate al limone € 18

### SOUTÈ DI COZZE

al pomodoro leggermente piccanti € 13

### POLPO ALLA GRIGLIA

Polpo con cialleda di pane pugliese, crema di basilico e crostini di Pane € 19

### SPIEDO DI GAMBERO O

CALAMARO O ALICI al pane aromatico e maionese leggera all'aglio e lime € 18

### TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE AL SALE DI CERVIA

€ 20

### TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE CON RUCOLA E GRANA

€ 22

### GALLETTO AI FERRI NOSTRANO

€ 14

Pranzo

## OSTRICHE & GIN TONIC

Ad ogni OSTRICA il suo GIN!

<b>UTAH BEACH</b> in abbinamento con <b>MALFI ROSA + MEDITERRANEA</b>	€ 3 cad. € 13
<b>PERLE NOIR</b> in abbinamento con <b>MAZZETTI + MEDITERRANEA</b>	€ 5 cad. € 13
<b>GILLARDEAU</b> in abbinamento con <b>MONKEY + INDIAN</b>	€ 6 cad. € 16

## PER INIZIARE

<b>CRUDO DI MARE</b> Ostrica , fasolari, tonno Rosso, cefalo, ricciola, salmone, capasanta, gambero S. Spirito, scampo e canocchia (potrebbe subire variazioni in base alla disponibilità del mercato)	€ 45
--	------

<b>GAMBERO CRUDO E COTTO</b> Gambero di S.Spirito cotto e crudo , lardo, tartare di pomodoro e basilico	€ 18
---	------

<b>CEVICHE DI PESCE BIANCO</b> Pesce bianco( in base al pescato) con lime, salsa di pomodoro crudo, peperoncino e lamponi	€ 16
--	------

<b>TACOS DI MARE</b> Tacos di piadina con tartare di tonno rosso , avocado e mela verde	€ 16
---	------

<b>TACOS DI TERRA</b> Tacos di piadina con tartar di manzo, mela verde, senape rustica e nocciole	€ 14
--	------

<b>MANZO MARINATO</b> Manzo Marinato , fior di latte , coulis di peperoni rossi e basilico	€ 12
--	------

## CONTORNI

<b>PATATE AL FORNO</b>	€ 6
------------------------	-----

<b>ERBETTE RIPASSATE</b>	€ 6
--------------------------	-----

<b>PINZIMONIO CON "TOCCIO" DI OLIO EVO E SALE DI CERVIA</b>	€ 7
---	-----

## FRITTO...FORNO...BRACE..PADELLA

<b>GRAN FRITTO DI MARE E VERDURE</b> Calamari, gamberi, polpo, seppia, carota e zucchina	€ 19
--	------

<b>CAPASANTA</b> Capasanta arrostita , salicornia , purè di carote e salsa al Vermouth	€ 20
--	------

<b>CATALANA DI CROSTACEI TIEPIDA CON CIPOLLA DI TROPEA E JULIENNE DI VERDURA</b> Scampi , gamberi e canocchie	€ 28
--	------

<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b> Polpo con cialleda di pane pugliese, crema di basilico e crostini di pane	€ 20
---	------

<b>TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE AL SALE DI CERVIA</b>	€ 20
---	------

<b>TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE CON RUCOLA E GRANA</b>	€ 22
--	------

<b>HAMBURGER DI POLLO</b> con Pane , tomino croccante, insalata e pomodoro	€ 16
--	------

## PASTE E RISOTTI

<b>SPAGHETTI AOP</b> Spaghetti aglio, olio e peperoncino con fonduta di parmigiano 36 mesi	€ 18
--	------

<b>PACCHERO, PISTACCHIO E GAMBERO</b> Pacchero Mancini al pesto di pistacchio con gambero rosso e lime	€ 22
--	------

<b>RISO, BURRATA E SCAMPI</b> Riso Vialone Nano all'olio EVO, burrata, pomodori , capperi e scampi in crudité	€ 18
---	------

<b>CAPPELLACCI ALLE CIME DI RAPA</b> Cappelacci con ripieno di cime di rapa, salsa d'acciuga leggermente piccante e grattugiata di ricotta stagionata	€ 19
--	------

Menu  
c  
e  
n  
a

## PIZZE CLASSICHE

### MARGHERITA

Pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte campana, basilico fresco, olio EVO

€ 10

### MARINARA

Pomodoro S.Marzano DOP, origano, aglio, basilico fresco, olio EVO

€ 9

### ROMANA

Pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte campana, acciughe di Cetara, capperi, basilico fresco, origano, olio EVO

€ 12

### NAPOLI

Pomodoro S.Marzano DOP, acciughe di Cetara, basilico fresco, origano, olio EVO

€ 11

### COTTO E FUNGHI

Pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte campana, prosciutto cotto, funghi freschi champignon, basilico fresco, olio EVO

€ 12

### DIAVOLA

Pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte campana, ventricina, basilico fresco, olio EVO

€ 12

### CAPRICCIOSA

Pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte campana, prosciutto cotto, funghi freschi champignon, carciofi, basilico fresco, olio EVO

€ 13

### QUATTRO STAGIONI

Pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte campana, prosciutto cotto, funghi freschi champignon, carciofi, olive taggiasche, basilico fresco, olio EVO

€ 13

### BUFALA

Pomodoro S.Marzano DOP, bocconcini di bufala campana, basilico fresco

€ 14

### CAPRESE

Pomodoro S.Marzano DOP, in uscita pomodoro San Marzano fresco, alici di Cetara, bufala campana DOP, basilico fresco, origano, olio EVO

€ 15

### VEGETARIANA

Fior di latte campana, dadolata di melanzane, zucchine, pomodorini gialli e peperoni

€ 13

### REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, pomodorini in cottura, basilico fresco

€ 15

### SAPORI DI UNA VOLTA

Pomodoro San Marzano DOP, cipolla, alici di Cetara, pecorino, origano, basilico, olio EVO

€ 13

### CALZONE AMALFITANO

Fior di latte campana, ricotta, prosciutto cotto, pomodoro San Marzano

€ 15

### SCHIACCIATINA BOLOGNA

Schiacciata con mortadella Bologna IGP

€ 9

### SCHIACCIATINA PARMA

Schiacciata con prosciutto crudo di Parma 24 mesi DOP

€ 10

marz  
p  
i  
z  
z  
e  
r  
i  
a

## PIZZE GOURMET

### BAGNO DARIO

Tronchetto di pizza ripieno di squacquerone e fior di latte campana, ricoperto di prosciutto di Parma DOP 24 mesi, rucola, grana padano DOP a scaglie, pomodorini freschi, olio EVO

€ 17

### PARMA

Pomodoro San Marzano DOP, in uscita bocconcini di bufala campana DOP, piennolo giallo, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, basilico fresco

€ 15

### PARTENOPEA

Pomodoro giallo, fior di latte campana, friarielli napoletani, salsiccia fresca, basilico fresco, olio EVO

€ 14

### PISTACCHIONA

Crema di pistacchio di Bronte, fior di latte campana, mortadella di Bologna IGP, spolverata di pistacchi, burratina pugliese, basilico fresco, olio EVO

€ 18

### NORMA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte campana, pomodorini, ricotta stagionata salata, melanzane fritte e basilico

€ 15

### GREG

Fior di latte campana, scarola, alici di Cetara, burratina affumicata, olive taggiasche, basilico, olio EVO

€ 16

### SALUTARE

Fior di latte campana, carciofo, prosciutto croccante, pecorino, granella di pistacchio, basilico, olio EVO

€ 17

### SFIZIOSA

Crema di pomodoro giallo, fior di latte campana, peperone crusco, stracciatella, basilico, Olio EVO

€ 14

### SERGIO

Fior di latte campana, broccoletti saltati, salsiccia nduja, basilico, olio EVO

€ 15

### SAPORITA

Fior di latte campana, burratina affumicata, guancialetto croccante, zucchine, sale, pepe, basilico, olio EVO

€ 16

### CARBONARA RIVISITATA

Fior di latte campana, guancialetto croccante, pecorino, uovo, pepe nero, origano, basilico, olio EVO

€ 16

### FRIDA KALO

Pomodoro piennolo giallo, fior di latte campana, burratina, capocollo di Martina Franca

€ 16

### LONDRA

Pomodoro piennolo giallo, fior di latte campana, salame piccante, ricotta

€ 16

### MIRAGE

Fior di latte campana, radicchio, noci, lardo di colonnata

€ 16

piZZe r i a