

## *Antipasti*

Tartare di Filetto di manzo, passion fruit e pistacchio 15,00

Tagliere di Salumi, formaggi e miele 15,00

Tortino di funghi mix su vellutata di patate e porri 12,00

### *Bruschette con pane Bio fatto in casa*

Bruschette al Paté della casa

(porcini, olive nere, piccante, pomodori secchi, carciofini) 4,00

Bruschetta al burro e alici di Cetara 6,00

Bruschetta al lardo di Colonnata 5,50

### *Fritti fatti in casa*

Brie croccante ai semi di sesamo e mousse di pere 3pz 7,00

Mozzarelline di bufala in carrozza 3pz 6,50

Fiori di zucca mozzarella e alici 2pz 5,00

Olive ascolane 5pz 6,00

Arancino siciliano 3,00

Supplì al ragù 2,00

Supplì cacio e pepe 2,00

### *Vegan*

Tempura di carciofi 10,00

Purè di fave e cicoria saltata in padella 9,00

Humus e carpaccio di zucca 9,00

Panelle di ceci bio 9,00

con salsa tzatziki, insalatina mista di cavolo cappuccio

## ***Primi Piatti***

*Pasta fatta a mano con farine e uova da Agricoltura Biologica*

Fettuccine al Ragù di Faraona e Zucca 14,00

Tonnarelli Cacio e Pepe e Carciofi croccanti con Pecorino romano *DOP* 13,00

Tortelli di Ricotta e Roquefort al “Burro e Salvia” 14,00

Mezze maniche “Felicetti” all’Amatriciana 12,00  
con guanciale *IGP* e Pecorino romano *DOP*

## ***Vegan***

Spaghettoni “Felicetti” Ajo, Ojo e Peperoncino su crema di cavolo toscano,  
broccoletti e mandorle 13,00

Noodles di Patate dolci con verdure al salto (*carote, peperoni, spinaci, funghi porcini,*  
*olio di sesami tostato, salsa di soia*) 14,00

Gnocchi fatti a mano al pesto di Pistacchio di Bronte con pachino, pepe nero fresco e  
basilico 13,00

Parmigiana di Melanzane al forno 12,00

## ***Crema***

Crema di Zucca Hokkaido e lenticchie rosse con sfogliatine di patate 11,00

Crema Siciliana con Cicerchia, broccolo e anelli di cipolla fritti 11,00

## *Secondi Piatti*

Guancia di manzo con chutney di mele e mango, carciofi saltati e il suo fondo 15,00

Panino con Hamburger di manzo, cheddar, cipolle caramellate, pomodoro, rucola e patatine fritte 12,00

Salmone marinato, spinaci saltati, avocado e salsa teriyaki 15,00

Baccalà in tempura, tortino di ceci e patate con maionese di avocado 15,00

## *Griglia*

Costata di manzo (100gr) 6,00

Entrecôte di manzo (100gr) 6,50

Tagliata di manzo 24,00

Filetto di manzo al pepe verde 23,00

Panata di vitella 14,00

Grigliata mista 18,00

Salsicce nostrane / Braciola di maiale 12,00

## *Vegan*

Tofu saltato con funghi champignon, curry rosso thailandese e cipollotto 12,00

Burger di quinoa bio con avena, spinaci, lenticchie rosse, crudités e maionese di mandorle 13,00

Scaloppina di Seitan bio al limone, salvia e paprika dolce 13,00

## *Contorni*

Puntarelle alla romana in salsa di alici 7,00

Verdure di stagione saltate al wok 8,50

Radicchio Trevigiano alla griglia 7,00

Verdure di stagione saltate: *cicoria, spinaci, broccoletti* 5,50

Patate fritte tagliate a mano 5,00

Insalata mista 5,00

## *Insalate*

Foglie di lattuga con Pollo croccante e salsa Caesar 11,00

Insalata di Spinaci con gorgonzola, aceto di mele e mirtilli rossi 10,00

## *Vegan*

Insalata di Cavolo cappuccio, carote, semi di girasole, noci e miele 10,00

## ***Pizze***

*Impasto a lunga lievitazione 48/72 ore*

*Farine biologiche*

*Mozzarella fior di latte*

### ***Bianche***

Crostino, mozzarella e prosciutto cotto 9,00

Mozzarella, salsiccia e cicoria 10,00

Provola, gorgonzola e speck 9,00

Mozzarella, fiori di zucca e alici 10,00

Mozzarella, tonno, pachino e cipolla 9,00

Bufala, spinaci e olive taggiasche 10,00

Mozzarella e verdure saltate al wok 10,00

Mozzarella e funghi porcini 9,00

Mozzarella, champignon e tartufo 10,00

Mozzarella, porcini, gorgonzola e radicchio 10,00

Quattro formaggi 9,00

Focaccia con bufala a crudo, prosciutto crudo e rucola 9,50

Focaccia bresaola e rucola 8,50

Focaccia al prosciutto crudo 8,50

Focaccia al lardo di Colonnata *IGP* 8,00

## ***Rosse***

“Amatriciana” 10,00

*(pomodoro, guanciale, cipolle e pecorino)*

“Pantelleria” 10,00

*(pomodorini a filetti, capperi, origano, alici e basilico)*

“Parmigiana” 10,00

*(pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano, basilico)*

Pomodoro, bufala e alici a crudo 10,00

Margherita con bufala 9,00

Margherita 7,50

Funghi 8,50

Napoli 8,50

Capricciosa 8,50

Boscaiola 8,50

Diavola 8,50

## ***Vegan***

Focaccia zucchine julienne 10,00

*(funghi porcini e pesto leggero)*

Focaccia arrotolata 10,00

*(cicoria saltata in padella e mandorle)*

Focaccia patate 10,00

*(zucchine julienne, patate, pachino e fiori di zucca)*

“Marinara” 6,00

*(pomodoro, aglio e origano)*

“Pantelleria” 9,00

*(pomodoro a filetti, olive, capperi, origano)*

Focaccia bianca 4,00

## *Dolci*

*Farina, latte e uova da agricoltura biologica*

Tortino al cioccolato dal cuore caldo 7,00

Millefoglie crema chantilly e frutti di bosco 6,50

Tiramisù 5,50

Tozzetti della casa con vin santo 7,00

## *Vegan*

Cheesecake con biscotto di anacardi e gelatina di amarene 7,00

Ghiottino al cioccolato fondente e nocciole 7,00

## *Bevande*

Acqua 75cl 2,00

Vino rosso/bianco della casa 1l 9,00

Vino rosso/bianco della casa 1/2l 4,50

Vino rosso/bianco della casa 1/4l 2,50

Coca Cola 1l 5,00

Coca Cola 33cl 2,50

Fanta 33cl 2,50

## *Birre*

Birra alla spina "Moretti" *media* 4,00

Birra alla spina "Moretti" *piccola* 2,50

Birra "Ichnusa" 33cl 3,00

Birra "Ichnusa" non filtrata 33cl 5,00

Birra "Messina" cristalli di sale 33cl 5,00

Birra "Menabrea" 66cl 5,00

Birra "Peroni" 66cl 4,50