

Antipasti

Tartare di tonno pregiato "Yellowfin" con pepe nero fresco
finocchietto selvatico e maionese al lime 15,00

Tagliere di salumi IGP locali, formaggi e miele bio 15,00

Pizzottelle gourmet con mortadella, stracciatella e pistacchio o lardo di colonnata,
pesto e stracciatella 8,00

Bruschette con pane Bio della casa

Bruschette al paté della casa
(porcini, olive nere, piccante, pomodori secchi, carciofini) 4,00

Bruschetta al burro di Normandia e alici di Cetara 6,50

Bruschetta al lardo di Colonnata 6,00

Bruschetta al patè di tartufo 6,50

Fritti della 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 3,50

Supplì al ragù 2,50

Supplì cacio e pepe 2,50

Vegan bio

Bruschetta al Guacamole
avocado, pomodoro, olive nere, cipolla di Tropea, pepe nero fresco 10,00

Frittura di verdure di stagione tipo "tempura" 10,00

Humus di fagioli del purgatorio con crudité e crostini di pane
10,00

Purè di fave e cicoria saltata in padella 10,00

Panelle di ceci bio con salsa tzatziki, insalatina mista di cavolo
cappuccio 10,00

Pizzottelle pomodoro, basilico e parmigiano veg 6,00

Primi piatti

Tonnarelli cacio e pepe con fiori di zucca croccanti e pecorino romano DOP 13,00

Pappardelle al ragù bianco d'anatra 14,00

Tagliolini al limone e zafferano 13,00

Linguine con filetto di triglia, datterino giallo e rosso e finocchietto selvatico 15,00

Vegan bio

Pici fatti in casa pura di semola con salsa al pomodoro all'Aglione 13,00

Parmigiana di melanzane fatta in casa al forno 12,00

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

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

Secondi piatti

Panino gourmet fatto in casa con hamburger, *cipolle caramellate, pomodoro, lattuga, cheddar e patatine fritte tagliate a mano* 15,00

Scaloppina di vitella al limone fermentato e pistilli di zafferano 15,00

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

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

Carne alla griglia

Costata di manzo 6,00 *l'etto*

Entrecôte di manzo 6,50 *l'etto*

Tagliata di manzo 24,00

Filetto di manzo al pepe verde 23,00

Panata di vitella fatta in casa 14,00

Grigliata mista 18,00

Vegan Bio

Scaloppina di Seitan Bio al limone, salvia e paprika 14,00

Burgher di Quinoa bio con avena, spinaci, lenticchie rosse, crudites e maionese di mandorle 14,00

Tofu saltato con funghi champignon, curry rosso thailandese e cipollotto 13,00

Contorni

Verdure di stagione saltate al wok 8,50

Radicchio Trevigiano alla griglia 7,00

Verdure di stagione saltate: cicoria, spinaci 5,50

Patate fritte tagliate a mano 5,00

Insalata mista 5,00

Insalate

Insalata “Cesar” rivisitata con lattuga, pollo croccante e parmigiano 12,00

Insalata “greca” con lattuga, pomodori, cetrioli, feta e olive nere 11,00

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 10,00

Mozzarella, salsiccia e cicoria 11,00

Provola, gorgonzola e speck 10,00

Mozzarella, fiori di zucca e alici 11,00

Mozzarella, tonno, pachino e cipolla 11,00

Bufala, spinaci e olive taggiasche 11,00

Mozzarella patate saltate in padella con finocchiella e salsiccia 12,00

Mozzarella e verdure saltate al wok 11,00

Mozzarella e funghi porcini 11,00

Mozzarella, champignon e tartufo 13,00

Mozzarella, porcini, gorgonzola e radicchio 11,00

Quattro formaggi 10,00

Focaccia con bufala a crudo, prosciutto crudo e rucola 10,00

Focaccia bresaola e rucola 9,00

Focaccia al prosciutto crudo 8,50

Focaccia al lardo di Colonnata 9,00

Rosse

“Amatriciana” 11,00
(pomodoro, guanciale, cipolle e pecorino)

“Pantelleria” 11,00
(pomodorini a filetti, capperi, origano, alici e basilico)

“Parmigiana” 11,00
(pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano, basilico)

Pomodoro, bufala e alici a crudo 12,00

Margherita con bufala 10,00

Margherita 8,00

Funghi 9,00

Napoli 9,00

Capricciosa 10,00

Boscaiola 9,00

Diavola 9,00

Vegan

Focaccia zucchine julienne 11,00
(funghi porcini e pesto leggero)

Focaccia arrotolata 11,00
(cicoria saltata in padella e mandorle)

Focaccia patate 11,00
(zucchine julienne, patate, pachino e fiori di zucca)

“Marinara” 7,00
(pomodoro, aglio e origano)

“Pantelleria” 10,00
(pomodoro a filetti, olive, capperi, origano)

Focaccia bianca 5,00

Dolci

Farina, latte e uova da agricoltura biologica

Millefoglie crema chantilly e frutti di bosco 7,00

Semifreddo al pistacchio di Bronte 7,00

Tiramisù 6,00

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 8,00

Bevande

Acqua 75cl 2,00

Vino rosso/bianco della casa 1l 10,00

Vino rosso/bianco della casa 1/2l 5,00

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 3,50

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