

Antipasti

Tortino di carciofi e patate su fonduta di taleggio 9,00

Tomino alla griglia con prosciutto crudo o radicchio alla griglia

10,00

Tartare di filetto danese, anacardi e salsa Caesar 15,00

Pizzottelle gourmet con mortadella bolognese Igp, stracciatella e pistacchio/lardo

di colonnata, pesto e stracciatella 8,00

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

Bruschette con pane Bio della casa

Bruschette al paté della casa 2pz

(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 7,00

Fiori di zucca mozzarella e alici 2pz 5,00

Olive all'ascolane 5pz 6,00

Arancino siciliano 3,50

Supplì al ragù 2,50

Supplì cacio e pepe 2,50

Vegan bio

Frittura di carciofi, zucca e salvia tipo "tempura" 10,00

(+1,50 salsa teryaki)

Humus di ceci e avocado con crudités e crostini di pane 9,00

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

Pasta fresca tutta fatta in casa con farina da agricoltura biologica

Tortelloni di ricotta DOP *bio* e roquefort al burro con la sua fonduta 15,00

Tagliolini al tartufo nero uncinato 16,00

Paccheri “Ajo, Ojo e Peperoncino” su vellutata di cime di rapa e colatura d’alici di
Cetara 14,00

Tonnarelli cacio e pepe e carciofi croccanti con pecorino romano DOP e pepe nero
sarawak 14,00

Pappardelle al ragù di cinghiale 13,00

Mezzemaniche “Felicetti *bio*” alla carbonara 12,00

Vegan bio

Pici solo semola *bio* con porcini e crema di cicerchia 13,00

Gnocchi di zucca e patate al pesto di pistacchio di Bronte con pachino, pepe nero fresco
e basilico 13,00

Bucatini “Felicetti” *bio* all’Amatriciana con seitan e pecorino veg 14,00

Ribollita toscana con cavolo nero, fagioli e verza 12,00

Secondi piatti

Medaglione di maiale in salamoia con patate al timo e salsa di prugne 16,00

Scaloppina di vitella con 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

Filetto di manzo al pepe verde 23,00

Filetto di manzo 20,00

Tagliata di manzo 24,00

Costata di manzo 6,50 *l'etto*

Entrecôte di manzo 6,50 *l'etto*

Panata di vitella fatta in casa 15,00

Grigliata mista *manzo, braciola, salsiccia, pancetta, arrosticino* 18,00

Aggiunta tartufo/porcini 6,00

Vegan Bio

Scaloppina di seitan *bio* al limone, salvia e paprika 14,00

Tagliata di cavolfiore e tempeh di ceci con crema di carota al curry 14,00

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

Contorni

Puntarelle in salsa d'alicci 7,00

Verdure di stagione saltate al wok 8,50

Radicchio trevigiano alla griglia 7,00

Verdure di stagione saltate: *broccoletti, cicoria, spinaci* 6,00

Patate fritte tagliate a mano 5,00

Insalata mista 5,00

Insalate

Insalata di spinaci freschi con salsa roquefort, mele, aceto di mele, mirtilli rossi e mandorle 11,00

Insalata "Caesar" rivisitata con lattuga, petto di pollo croccante e parmigiano 12,00

Vegan

Insalata invernale con cavolo cappuccio, carote, semi di girasole e noci 9,00

Carpaccio di finocchi, arancia, vinagrette e pepe nero fresco 10,00

Spinaci all'agro con olio di semi di sesamo tostato 7,00

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 10,00

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

Tortino al cioccolato col cuore caldo 7,00

Tozzetti della casa con Vin Santo 7,00

Pannacotta ai frutti di bosco 6,50

Tiramisù 6,00

Vegan

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

Ghiottino al cioccolato fondente e nocciole 8,00

Caffè

Caffè Santa Cruz 1,50

Bevande

Acqua 75cl 2,00

Acqua Kangen 2,00

Coca Cola 1l 5,00

Coca Cola 33cl 2,50

Fanta 33cl 2,50

Vino rosso/bianco della casa 1l 10,00

Vino rosso/bianco della casa ½ l 5,00

Vino rosso/bianco della casa ¼ l 2,50

Vino bianco "Grechetto" Umbria 75cl 12,00

Vino rosso "San Giovese" Umbria 75cl 12,00

Birre

Birra alla spina "Moretti" media 5,00

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