

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

BURRATA E PAPPA	11
Burrata Caseificio Artigiana, Pappa al pomodoro, Olio Muraglia e Basilico di Pra'	
POLPETTE DI ANGUS	7
Passata di Pomodoro, Pecorino Toscano, Crostoni di Pane e Basilico Fresco	
STRACCIATELLA E ALICI DI CETARA	10
Stracciatella Caseificio Artigiana Accompagnata da Alici di Cetara e Pane Carasau	
FIORI DI ZUCCA	9
Fiori di Zucca in Pastella Ripieni di Ricotta di Pecora Sarda, Pesto al Basilico e Acciughe	
CARCIOFI E AVOCADO	11
Carciofi spina, Avocado Hass, Olio Muraglia e Sale Maldon	
CARCIOFI E GAMBERO ROSSO	12
Carciofi spina a Julienne e Gamberi Rossi Crudi con Mentuccia Romana ed Olio Muraglia	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	13
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e crostini di pane	

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)	15 pp
Pata Negra Bellota 24 Mesi, Mortadella di Bologna, Friggittelli, Polpette Di Angus Al Sugo, Stracciatella Caseificio Artigiana e Acciughe del Cantabrico	
FRIGGITELLI ALLA ROULETTE	6
Peperoni del Padròn Fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)	
CROCCHETTE	7
Crocchette Jamon e Parmigiano Reggiano 24 Mesi	
TARTAR DI SALMONE E AVOCADO	13
Tartar di Salmone con Avocado Hass e erba cipollina	
CRUDO DI PARMA	10
Crudo di Parma Ferrari 24 mesi	
PATA NEGRA	19
Jamon Bellota 24 mesi	

PRIMI

BIGOLI AI 2 POMODORI	11
Bigoli freschi, Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Basilico di Pra	
PAPPARDELLE AI FUNGHI	13
Pasta fresca all'uovo fatta in casa, Funghi Cardoncelli, Formaggio Roquefort	
RAVIOLI LE MERAVIGLIE	13
Ravioli all'uovo fatti a mano, Ripieni con Ricotta di Capra e Guanciale Croccante	
ORECCHIETTE DI MARE	15
Orecchiette Fresche con Gambero Rosso, Seppie dell Adriatico, Cozze Tarantine e Basilico di Prà	
GNOCCHETTI AL GAMBERO ROSSO	16
Gnocchetti di Patate fatti in casa, Gamberi Rossi e Basilico	

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)	14 pp
Bigoli Freschi alla "Carbonara" Guanciale di Norcia, servita in Forma di Pecorino Romano	
TAGLIOLINI AL RAGÙ	13
Tagliolini all'uovo con Ragù Bianco di Fassona Piemontese e Zucchine Trombetta	
TAGLIOLINI AL TARTUFO	17
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	
RISOTTO ALLA MILANESE	13
Riso Meracinqe con Pistilli di Zafferano	
RISOTTO AI PORCINI	14
Riso Meracinqe ai Funghi Porcini e Pistacchio di Bronte tostato	

SECONDI

SALMONE E CORNO	16
Salmone Piastrato, Cipollotto Grigliato e Peperone Corno	
CUTULETTA DEL RE	18
Cotoletta di Maiale Impanata al Pan Grattato, Erbe e Limone di Sorrento	
TARTAR DI FASSONA	19
Tartar di Controfiletto (200g), Olive Leccine ed Olio Antico Frantoio Medio Muraglia	
CATALANA AI FRUTTI DI MARE	23
Gamberi Rossi, Seppie dell'Adriatico, Polpo del Mediterraneo al Vapore, Sedano, Cipolle Rosse di Tropea, Pomodoro Camone e Limone di Sorrento	
CALAMARI ALLA ROMANA	16
Calamari dell'Atlantico in pastella con Erba Cipollina, Maionese al lime e Limone di Sorrento	

DALLA GRIGLIA

FILETTO	23
Filetto O'Connor, Carciofo Viola e Demi Glace	
TAGLIATA	21
Tagliata di Limousine ai Ferri alla Robespierre con Cipolle Borretane	
FIorentina 1,2kg servito per 2	58
Fiorentina di Scottona ai Ferri da 1.2kg e Mazzetto Aromatico	
DIRTY BURGER	17
Hamburger di Fassona 180g, Insalata, Pomodoro cuore di bue, Cipolle Caramellate, Bacon Croccante, Provolone del Monaco Fuso e Patate Infornate	
POLPO	21
Polpo Grigliato Accompagnato da Peperone Corno, Patate, Olive Leccine e Bagnetto Verde	

TARTUFO NERO UNCINATUM 7
In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

CONTORNI 5

PATATE INFORNATE / FRITTE
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE
INSALATINA

POMODORI E CIPOLLA / POMODORI E RUCOLA

LA PIZZA

LE CLASSICHE

MARGHERITA LE MERAVIGLIE.....10
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili,
Basilico Fresco, Bufala Campana DOP fuori cottura,
Olio Antico Frantoio Muraglia

LA BUFALA.....11
San Marzano dop, Bufala Campana DOP, Basilico Fresco e
Olio Antico Frantoio Muraglia

LA VEGETARIANA DI SANTORINI.....12
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili,
Feta Greca, Olive Leccine, Pomodorini Datterini ed Erba cipollina

SALSICCIA E PORCINI.....13
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salsiccia Artigianale
di Norcineria e Porcini Freschi

LA PICCANTE.....12
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili,
Salame Piccante e Peperoncino Calabro
Aggiunta di Burrata 4 o Stracciatella 3

COTTO E FUNGHI.....12
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Funghi
Champignon Freschi, Prosciutto Cotto, Olio Antico Frantoio Muraglia
Aggiunta di Scaglie di Grana 1 o Burrata 4

LA ROSSA DI CETARA.....11
San Marzano DOP, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche, Cialda Croccante
di Parmigiano Reggiano, Basilico e Olio Antico Frantoio Muraglia
Aggiunta di Stracciatella 3 o Burrata 4

CRUDO E STRACCIATELLA.....14
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Prosciutto Crudo di Parma
24 mesi Ferrari, Stracciatella Caseificio Artigiana, Pomodorini
Datterini, Granella di Nocciola, Olio Antico Frantoio Muraglia

BABY MARGHERITA.....7

LE GOURMET

FUORI DI ZUCCA.....14
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Ricotta
dell'Agropontina, Bacon Rosolato, Fiori di Zucca, Cristalli di
Pomodorini Secchi e Olio Antico Frantoio Muraglia

TI PESTO IL PISTACCHIO.....13
Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte
Caseificio Nobili, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e
Basilico Fresco

SALMONE E STRACCIATELLA.....16
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salmone Affumicato,
Avocado, Stracciatella, Timo, Ribes ed Olio Muraglia

TI BRUCIA IL Q......14
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, San Marzano dop, Olive
Taggiasche, Pomodorini Datterini, Nduja di Spilinga e Ricotta

CRUDO E FICHI.....15
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Prosciutto Crudo
di Parma 24 mesi Ferrari, Fichi, Stracciatella, Timo e Olio
Antico Frantoio Muraglia

ACCIUGHE DEL CANTABRICO.....17
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Letto di Fiori di Zucca,
Acciughe del Cantabrico, Olio Antico Frantoio Muraglia

TARTUFO & AMORE.....18
Scamorza Affumicata, Funghi di Stagione & Tartufo Estivo

PIZZA & PATA NEGRA.....19
Mozzarella Caseificio nobili e Bellota Iberico di Pata Negra
Stagionatura 20 Mesi

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO.....6

TIRAMISÙ DELLA CASA.....7
*Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda
direttamente a Tavola*

CANNONCINI SICILIANI.....7

IL SORBETTO DELLA CASA.....6pp
Mantecato al tavolo, Min. 2 persone

O'BABÀ.....7
Babà con crema al calvados e uva sultanina

GELATO ALLA CREMA.....5

CAFFÈ SHAKERATO 7

DIGESTIVI & AMARI 3,5

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

LA BIONDA.....6
Heineken 0 Gradi

LA NON FILTRATA.....6
Ichnusa Non Filtrata

LA BIONDA ARTIGIANALE.....6
Hop is Back

LA ROSSA ARTIGIANALE.....7
Hibu Eil

Coperto
2,5

Acqua
2,5

Caffè
2

Ginseng
2,5

Soft Drinks
4



SU RICHIESTA È DISPONIBILE IL REGISTRO
ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE