

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

BURRATA E CRUDO.....12
Burrata Caseificio Artigiana e Crudo di Parma
Stagionato 24 Mesi D.O.P

POLPETTE DI ANGUS.....6
Passata di Pomodoro, Pecorino Toscano, Crostoni di Pane e
Basilico Fresco

STRACCIATELLA E ACCIUGHE.....10
Stracciatella Caseificio Artigiana Accompagnata da Acciughe
del Cantabrico e Pane Carasau

FIORI DI ZUCCA.....8
Fiori di Zucca in Pastella Ripieni di Ricotta di Pecora Sarda,
Pesto al Basilico e Acciughe

CARCIOFI.....11
Carciofi spina ed Avocado Hass, Pecorino Romano "Crosta Nera",
Olio Muraglia e Sale Maldon

ACCIUGHE DEL CANTABRICO.....13
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e crostini di pane

CARPACCIO DI SALMONE.....12
Carpaccio di Salmone Marinato All'italiana con Scaglie di
Mandorle di Toritto, Datterino Confit e Olio Muraglia

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone).....15 pp
Pata Negra Bellota 24 Mesi, Mortadella Bologna, Friggitelli,
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

CALAMARI ALLA ROMANA.....13
Calamari dell'Atlantico in Pastella e Fiori di Zucca con Erba
Cipollina e Limone di Sorrento

CARCIOFI E GAMBERI ROSA.....12
Carciofi spina a Julienne e Gamberi Rosa dell'Adriatico Crudi
con Mentuccia Romana ed Olio Muraglia

PATA NEGRA.....19
Jamon Bellota 24 mesi

PRIMI

BIGOLI AL POMODORO.....10
Bigoli al Torchio con Pomodoro Datterino Giallo, Pomodoro San
Marzano, Datterino Rosso di Sicilia, Basilico di prà e Olio Muraglia
Aggiunta di Stracciatella 3

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
Guanciale Croccante

ORECHIETTE DI MARE.....15
Orecchiette Fresche con Gambero rosso, Seppie dell'Adriatico,
Cozze Tarantine e Basilico di Prà

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone).....14 pp
Bigoli Freschi alla "Carbonara" Guanciale di Norcia e
Pecorino D'amatrice IGP 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

SECONDI

SALMONE PIASTRATO.....16
Salmone Piastrato, Cipollotto Grigliato e Peperone Corno

CUTULETTA DEL RE.....18
Cotoletta di Maiale Impanata al Pan Grattato ed Erbe servita
con Pomodori Datterini Siciliani 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

DIRTY BURGER.....16
Insalata, Pomodoro cuore di bue, Salsa datterino giallo, Cipolle
caramellate, Hamburger di Fassona 180g, Provolone del Monaco
Fuso e Patate Infornate

ITALIAN BURGER.....15
Hamburger di Fassona 180g, Pomodoro cuore di Bue, Insalata,
Stracciatella e Patate Infornate

DALLA GRIGLIA

FILETTO.....23
Filetto O'Connor, Carciofo Viola e Demi Glace

TAGLIATA.....21
Tagliata di Limousine ai Ferri alla Robespierre con
Cipolle Borretane, **aggiunta di Tartufo Nero 7**

FIorentina 1,2kg servito per 2.....58
Fiorentina di Scottona ai Ferri da 1.2kg e Mazzetto Aromatico

COSTATA.....28
500gr di Scottona ai Ferri, Timo e Rosmarino di Campo in
Accompagnamento con Patate infornate

POLPO.....21
Polpo Grigliato Accompagnato da Peperone Corno, Patate,
Olive Leccine e Bagnetto Verde

CONTORNI 5

PATATE INFORNATE / FRITTE
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE
INSALATINA

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

LA PIZZA

LE CLASSICHE

MARGHERITA LE MERAVIGLIE	10
<i>San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Basilico Fresco, Bufala Campana DOP fuori cottura, Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
LA BUFALA	11
<i>San Marzano dop, Bufala Campana DOP, Basilico Fresco e Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
LA VEGETARIANA DI SANTORINI	12
<i>San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Feta Greca, Olive Leccine, Pomodorini Datterini ed Erba cipollina</i>	
SALSICCIA E PORCINI	13
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salsiccia Artigianale di Norcineria e Porcini Freschi</i>	
LA PICCANTE	12
<i>San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salame Piccante e Peperoncino Calabro</i>	
Aggiunta di Burrata 4 o Stracciatella 3	
COTTO E FUNGHI	12
<i>San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto, Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
Aggiunta di Scaglie di Grana 1 o Burrata 4	
LA ROSSA DI CETARA	11
<i>San Marzano DOP, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche, Cialda Croccante di Parmigiano Reggiano, Basilico e Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
Aggiunta di Stracciatella 3 o Burrata 4	
CRUDO E STRACCIATELLA	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella Caseificio Artigiana, Pomodorini Datterini, Granella di Nocciola, Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
BABY MARGHERITA	7

LE GOURMET

FUORI DI ZUCCA	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Ricotta dell'Agropontina, Bacon Rosolato, Fiori di Zucca, Cristalli di Pomodorini Secchi e Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
TI PESTO IL PISTACCHIO	13
<i>Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco</i>	
SALMONE E STRACCIATELLA	16
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salmone Affumicato, Avocado, Stracciatella, Timo, Ribes, Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
TI BRUCIA IL Q.	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, San Marzano dop, Olive Taggiasche, Pomodorini Datterini, Nduja di Spilinga e Ricotta</i>	
CRUDO E FICHI	15
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Fichi, Stracciatella, Timo e Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	16
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Letto di Fiori di Zucca, Acciughe del Cantabrico, Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
TARTUFO & AMORE	18
<i>Scamorza affumicata, Funghi di stagione & Tartufo estivo</i>	
PIZZA & PATA NEGRA	19
<i>Mozzarella Caseificio nobili e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionatura 20 Mesi</i>	

I VINI

ROSSI

<i>Bardolino Superiore 2016, Caorsa Docg</i>	7/23
<i>Sirah Nero D'Avola, Terreliandre</i>	24
<i>Merlot, Santa Margherita</i>	24
<i>Primitivo Morella, Mezzanotte</i>	26
<i>Barbazzale, Cottanera</i>	26
<i>Buio, Mesa</i>	27
<i>Dolcetto San Luigi Dogliani, Pecchenino</i>	27
<i>Chianti Marini, Tenuta Poggio Primo</i>	28
<i>Pinot Nero Blauburginer, Kettmeir</i>	34
<i>Ca' del Bosco, Corte dei Lupi</i>	49

PROSECCHI & CHAMPAGNE

<i>Heritage, Maia</i>	6/23
<i>Garda DOC Rosè, Maia</i>	7/28
<i>Yannick Vauthier Cuvée Léo, Afleuri la riviere</i>	49
<i>Yannick Vauthier Quentin Rose, Afleuri la riviere</i>	49
<i>Ca' del Bosco, Cuvee Prestige</i>	58

BIANCHI

<i>Passerina, Villamedoro</i>	7/23
<i>Ribolla Gialla, Ronco</i>	25
<i>Chardonnay Vignetti delle Dolomiti, Santa Margherita</i>	26
<i>Giunco, Mesa</i>	27
<i>Pecorino, Villamedoro</i>	24
<i>Gewurztraminer, Kettmeir</i>	27
<i>Valdadige Pinot Grigio, Santa Margherita</i>	29
<i>Sauvignon, Lis Neris</i>	30
<i>La Scolca, Gavi dei Gavi</i>	54

ROSATI

<i>Rosa Mara, Costaripa</i>	28
<i>Lagrein Rose', Tramin</i>	23

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

LA BIONDA	6
<i>Heineken 0 Gradi</i>	
LA NON FILTRATA	6
<i>Ichnusa Non Filtrata</i>	

LA BIONDA ARTIGIANALE	6
<i>Hop is Back</i>	
LA ROSSA ARTIGIANALE	7
<i>Hibu Eil</i>	

Coperto
2,5

Acqua
2,5

Caffè
2

Ginseng
2,5

Soft Drinks
4

