

il forno

il pane

Il nostro pane a lievitazione naturale, con grani italiani macinati a pietra.

Fresco, ogni giorno, tutti i giorni!

*rustico, multicereali, pancarrè, noci e uvetta,
segale e semi, bagel, baguette, danish bread,
pane alle olive, grano duro.*



pizza in Teglia

Le nostre pizze in teglia, ideali da condividere, nel formato quadrato 25X25.

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte e basilico € 9,00

ARRABBIATA

con pomodoro del piennolo
e alici di Cetara € 10,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi,
olive, prosciutto crudo di Parma
e uovo sodo € 12,00

SCARPARIELLO CON MOZZARELLA DI BUFALA

pomodori pelati con, in uscita,
salsa allo "scarpariello", bufala e
parmigiano reggiano € 14,00

MELANZANE E PESTO SICILIANO

melanzane a sfoglia, pesto di pomodori,
basilico, mandorle e pecorino

€ 14,00

CULATTA E STRACCIATA

bianca ripiena con culatta
e stracciata

€ 14,00

PANCETTA E CAVOLO NERO

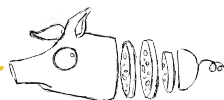
ricotta infornata, cavolo nero ripassato e
pancetta arrotolata

€ 14,00

LE RIPIENE




salsamenteria

salumi italiani



	 <i>tagliere</i>	 <i>piatto</i>	 <i>cicchetto</i>
Prosciutto crudo di Nero dei Nebrodi	€ 26,00	€ 13,00	€ 9,00
Prosciutto crudo di Mora Romagnola	€ 22,00	€ 11,00	€ 6,00
Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 30 mesi	€ 14,00		€ 4,00
Prosciutto crudo affumicato di montagna di Campocatino	€ 10,00		€ 3,00
Selezione di salumi italiani stagionati	€ 14,00		€ 4,00
Soppressate, salsicce e salamelle	€ 15,00		€ 4,00
Selezione dei nostri migliori prosciutti (4 tipi)	€ 20,00		

prosciutti spagnoli

	 <i>tagliere</i>	 <i>piatto</i>	 <i>cicchetto</i>
Jamon iberico de bellota sigillo nero "cinco jotas"	€ 36,00	€ 18,00	€ 12,00
Jamon iberico de bellota sigillo rosso	€ 24,00	€ 12,00	€ 8,00

ITALIA-SPAGNA 2-2

€26,00

I SOTT'OLII



Carciofi alla cafona "azienda agricola Agnoni" € 8,00

Melanzane a filetti "azienda agricola Agnoni" € 6,00

formaggi

	 5pz	 3 pz	 cicchetto
Le DOP	€ 16,00	€ 9,00	€ 3,00
Il territorio	€ 12,00	€ 7,00	€ 2,00
I freschi	€ 12,00	€ 7,00	€ 2,00
I francesi	€ 18,00	€ 10,00	€ 3,50
“Dal nord al sud”	€ 14,00	€ 8,00	€ 2,50

ITALIA-FRANCIA 3-3

€18,00

LA GASTRONOMIA



Pane di segale, burro demi-sel e alici del cantabrico..... € 18,00

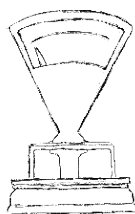
Pomodori secchi farciti di baccalà mantecato,
olive itrane e foglie di capperò..... € 15,00

Mozzarella di bufala DOP  (250gr)..... € 12,00

con prosciutto di Parma Sant’Ilario..... € 16,00

con alici del Cantabrico..... € 18,00

con pomodorini semidried..... € 14,00



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI
con miele biologico e giardiniera fatta in casa.
€ 18,00

LA PIZZA BIANCA
€ 5,00

antipasti

Terrina di alici con fonduta di provola	€ 14,00
Carpaccio di tonno e melanzane marinate	€ 16,00
Insalata di bollito al pesto di prezzemolo e pizzecca di patate	€ 15,00
Roastbeef di vitello con polvere di capperi, bottarga e maionese al limone	€ 14,00
Parmigiana di melanzane	€ 12,00
Purea di fave e cicoria ripassata	€ 12,00

cicchetti dalle h 17:00



Selezione dei piatti del menù in un formato che permette di divertirsi!
Affidati allo chef e scegli la formula più adatta al tuo appetito!

5 cicchetti € 10,00 **10 cicchetti** € 20,00

fritti

Provoline fritte	€ 6,00
Fiori di zucca con mozzarella e alici di Cetara	€ 6,00
Crocchetta di brasato	€ 6,00
Suppli al telefono	€ 3,00

Bruschetta al pomodoro fresco e basilico	€ 6,00
Bruschetta del gastronomo	€ 8,00

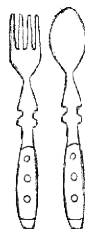
LE BRUSCETTE

la pasta

Pasta e fagioli, limone e provolone	€ 16,00
Chitarrina al nero di seppia con calamari e gamberi al timo e limone	€ 16,00
Stracci all'uovo al ragù di vitello	€ 16,00
Fusilloni con pomodori secchi, tonno in olio e "mollica atturata"	€ 16,00
Ravioli di cavolfiori con vongole all'aglio, olio e peperoncino	€ 16,00

la Tradizione

Maccheroncini all'amatriciana	€ 13,00
Bombolotti alla carbonara	€ 13,00
Tonnarelli cacio e pepe	€ 13,00



Acqua trattata
naturale e gassata (1l)
€ 1,50



secondi piatti

Baccalà con vellutata di cime di rapa e purè di patate all'olio	€ 22,00
Involtini di pesce spada con fagioli bianchi del Purgatorio	€ 22,00
Calamaretti ripieni con indivia brasata e salsa marinara	€ 22,00
Pollo alla cacciatora	€ 18,00
Entrecote di manzo alla griglia	€ 21,00
Polpette al sugo della domenica	€ 16,00
Petto di vitello "alla fornara" con purea di carote al timo	€ 19,00

contorni



Funghi cardoncelli alla griglia	€ 8,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Patatine fritte	€ 6,00
Patate al forno	€ 6,00
Cicoriotta ripassata	€ 6,00

*Le pietanze in menù contengono allergeni.
Si invita la gentile clientela a comunicare eventuali allergie ed
intolleranze al personale di sala.*

*I prodotti freschi di origine animale sono sottoposti ad
abbattimento rapido di temperatura a norma di Legge.*



dolci

Zabaglione al rum invecchiato con uova biologiche "Fattore Umbro" servito con lingue di gatto	€ 9,00
Fondente al cioccolato "Bagai" 72%, terra di cacao e ganache montata al caffè	€ 9,00
Diplomatico con crema chantilly e fragole	€ 8,00
Panna cotta con biscotto alle arachidi e caramello salato	€ 8,00
Tiramisù alla vecchia maniera	€ 8,00



dolci del forno

Banana bread, Carrot cake, Caprese, Torta della nonna,
Cake mele e cannella, Crostata alla crema di nocciole,
Crostata alla marmellata: visciole, albicocche, lamponi.

€ 6,00

VINI DA DESSERT



Porto Graham's € 10,00	Hauer € 8,00
Cherry Pedro-Ximenez € 7,00	malvasia delle lipari
	Bukkuram € 10,00
	passito di Pantelleria

distillati



LE GRAPPE

Bimba Berta.....	€ 6,00
Sarpa Poli.....	€ 6,00
Storica Nera.....	€ 7,00
Sibona "Botti da Rum".....	€ 8,00
Berta "Tre soli Tre".....	€ 10,00

GLI AMARI

Elisir dello speciale.....	€ 6,00
Amario.....	€ 6,00
Amaro Amara.....	€ 6,00
Amaro del ciclista.....	€ 6,00
Amaro del farmacista.....	€ 6,00

Catoctin Creek.....	€ 10,00
Penelope Bourbon whisky.....	€ 10,00
Akashi Blended.....	€ 10,00
Nikka "From the barrel".....	€ 12,00
Aberlove 18.....	€ 10,00

RUM

El Dorado 12.....	€ 10,00
Diplomatico Riserva.....	€ 9,00
Rum Barbados remember.....	€ 10,00
Rhum J.M X.O.....	€ 10,00
Presidente Marti.....	€ 12,00

Armagnac Dartigalongue 2005.....	€ 9,00
Cognac Rémi Martin V.S.O.P.....	€ 9,00
Brandy Gran Duque d'Alba.....	€ 10,00