

BU NA E SANA !



LA LISTA DEI 14 ALLERGENI



Se sei allergico ad uno dei seguenti prodotti comunicalo immediatamente: ti indicheremo quali alimenti evitare.



Leggi i numeri riportati accanto ad ogni piatto e consulta questa legenda



1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tutti gli antipasti vengono serviti con panfocaccia calda fatta con lievito madre, cotta nel forno a legna (panfocaccia di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI
ANCHE SENZA
GLUTINE



MENU MEZZOGIORNO (DA LUNEDÌ A VENERDÌ)

Per ogni menu avrai:

- 1/2 LITRO DI ACQUA INCLUSA;
- UN PANFOCACCIA CALDO INCLUSO PER SECONDI, TAGLIERI E INSALATE (1);
- SE SCEGLI UNA BEVANDA ALTERNATIVA ALL'ACQUA AGGIUNGI:
COCA-COLA O SIMILE € 0,50, BIRRA PICCOLA O CALICE VINO DELLA CASA € 1,00
BIRRA MEDIA € 3,00, BIRRA MEDIA WEISSE € € 3,50
CALICE VINO NERO D'AVOLA BIO O VINO BIANCO SPECIALE € 2,00
- AGGIUNGI € 1,00 SE PRENDI IL CAFFÈ, DECAFFEINATO E ORZO € 1,50
- AGGIUNGI € 0,50 SE PRENDI IL PANFOCACCIA O LE PIZZE CON IMPASTO DI KAMUT® (1)
- TIRAMISÙ € 4,50



DUE BURRATE E CRUDO

Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di Crudo di Parma DOP o prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, insalata mista con pomodorini (7) 9,00

DUE BURRATE E ACCIUGHE due burrate freschissime di consegna giornaliera contornata di acciughe del mar Cantabrico servito su un letto di rucola (4) (7) 9,00

BUFALA DEL CONTADINO una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) (7) 9,50

BUFALA DI PARMA una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, Crudo di Parma DOP, insalata di rucola con spicchi di arancio, pomodorini datterini (7) 9,50

VEGETARIANO tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), insalata mista con pomodorini datterini, olive taggiasche 9,00

SALMONATO carpaccio di salmone norvegese affumicato, contorno di insalata mista, pomodorini datterini (4) 9,50



MENU PANINO di nostra produzione con un salume a scelta + mozzarella fior di latte oppure cime di rapa leggermente piccanti oppure melanzane e zucchine grigliate (1) (7) 7,50

PRIMI PIATTI

CHIEDI AL PERSONALE I NOSTRI PRIMI PIATTI

Lasagna classica fatta in casa di pasta fresca con ragù di manzo (1) 7,50

Risotto alla Milanese con salsiccia fresca di luganega e funghi porcini 7,50

Piatto unico TUTTO INCLUSO 13,00

Primo o Lasagne + secondo a scelta tra petto di pollo o bistecca ai ferri o affettato con contorno insalata mista e patate (1)





MENU CARNE

€

- Petto di pollo ai ferri o impanato senza uovo e senza friggere**
con contorno di patate al forno, insalata mista e pomodori, o verdure grigliate o funghi porcini 9,50
- Straccetti di angus argentino** cotta nel forno a legna farcita con:
rucola e grana o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate 9,50
- Bistecca ai ferri** con contorno di patate al forno e cime di rapa 9,50
- Tagliata di filetto alla fiorentina** da 400 gr, contorno di funghi porcini,
scaglie di grana, pomodorini, crema di aceto balsamico, rucola (7) 19,00
- Entrecote o filetto o costata di chianina** cotta alla brace nel forno a legna
con contorno patate al forno 19,00
- *Hamburger di chianina alta qualità 100% carne** in panino o piatto (1)
EASY con 200 gr di carne 9,50
DOUBLE con 400 gr di carne 14,00
CLASSICO: con patate al forno, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati,
Parmigiano Reggiano, contorno salsa barbecue (7)
BACON: con patate al forno, cime di rapa friarielli leggermente piccanti,
fettine di scamorza affumicata, pancetta bacon, contorno salsa barbecue
- Tartare classica** 15,00
Tartare di Manzo magro 250 gr, trito al coltello di Frutto del Capperò di Pantelleria IGP,
acciuغه giganti del Mar Cantabrico, senape, cipolla rossa di Tropea, olio extravergine Bio,
sale grosso naturale. Servita con panfocaccia caldo (1) (4) (10)
- Tartare al tartufo** 15,00
Tartare di Manzo magro 250 gr, olio extravergine al tartufo bianco d'Alba, trito al coltello
di olive liguri taggiasche, acciuغه giganti del Mar Cantabrico, sale grosso naturale,
alla fine guarnita sopra con crema di burrata di Andria, servita con panfocaccia caldo (1) (4) (7)

MENU TAGLIERI



da € 9,50

- Boscaiolo** speck del Tirolo, crudo di Parma®,
coppa Varzi, salame Felino
- Speziato** crudo di Parma®, cotto di Praga alla
brace, mortadella, pancetta pavese
- Della casa** crudo di Parma® DOP, salame
felino, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola
(1) (7)
- Tricolore** bresaola valtellina, rucola, grana (1)
- Caprino e Bresaola** formaggio di capra
Latteria delle Alpi semi stagionato di prima
qualità,
affettato di bresaola di Livigno,
noci di Sorrento scelte (1) (5) (8)
- Caprino e Pecorino** formaggio di capra
Latteria delle Alpi semi stagionato di prima
qualità, pecorino sardo DOP di provenienza
Sardegna Oristano certificato, semi stagionato,
noci di Sorrento scelte (1) (5) (7) (8)
- Saporito** taleggio, parmigiano, brie,
mozzarella fior di latte (1) (7)
- Cortina d'Ampezzo** mix di formaggi di
montagna selezionati, noci di Sorrento, miele
di castagno biologico e marmellata di fichi
biologica (5) (7) (8)
- Delizia** bresaola della Valtellina IGP, rucola,
grana, pomodorini ciliegia, noci di Sorrento,
crema di aceto balsamico di Modena (5) (7) (8)
- Pepenero** mozzarella di Bufala Campana DOP
Caseificio Battipaglia, crudo di Parma® DOP,
noci di Sorrento, crema di aceto balsamico
di Modena (5) (7) (8)
- Livigno** bresaola della Valtellina, formaggio
di capra latteria delle alpi semi stagionato di
prima qualità, funghi porcini (7)

* prodotto surgelato all'origine

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI
ANCHE SENZA
GLUTINE



LE PIADINE ARTIGIANALI



€ 7,50

Piemonte

crudo di Parma DOP, mozzarella fior di latte, salsa cocktail, rucola (1) (3) (7)

Emilia

crudo di Parma DOP, brie, rucola (1)

Campania

crudo di Parma DOP, scamorza, olive nere taggiasche denocciolate (1)

Trentino

speck del Tirolo IGP, brie, zucchine grigliate (1)

Penisola

crudo di Parma, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, pomodoro (1) (5) (7) (8)

Liguria

prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, mozzarella fior di latte, maionese, rucola (1) (3) (7)

Sardegna

prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, fontina, tonno, salsa rosa (1) (3) (4)

Rimini

fontina, mais, gamberetti, tonno, noci di Sorrento, rucola (1) (4) (5) (8)

Lombardia

bresaola IGP della Valtellina, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, rucola (1) (7)

Sicilia

mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, verdure grigliate (1) (7)

Cime di rapa e salame

mozzarella fior di latte, cime di rapa (leggermente piccante), salame (1) (7)

MENU PIZZA



da € 8,00

Marinara

pomodoro, aglio, origano (1)

Margherita

pomodoro, mozzarella fior di latte (1) (7)

Bianco e rosso

pomodoro, ricotta fresca (1) (7)

Rucola

pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola (1) (7)

Pugliese

pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle (1) (7)

Champignon

pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon (1) (7)

Bologna

pomodoro, mozzarella fior di latte, mortadella (1) (7)

Alle patate

pomodoro, mozzarella fior di latte, patate al forno (1) (7)

Wurstel

pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel (1) (7)

Carciofi

pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi (1) (7)

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE
CERTIFICATO

PER ALLERGENICI
ANCHE SENZA
GLUTINE



MENU PIZZA SPECIALE



da € 9,50

Margherita sbagliata pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella in cottura, a fine cottura pomodorini, mozzarella a crudo (1) (7)

Margherita dop mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, basilico, olio extravergine biologico (1) (7)

Golosa burrata pomodoro, mozzarella fior di latte, a fine cottura una burrata freschissima in centro e rucola (1) (7)

Patate e salsiccia pomodoro, mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia fresca (1) (7)

Cime di rapa pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte, basilico, olive nere taggiasche denocciolate, olio extravergine biologico (1) (7)

Radicchio e speck mozzarella fior di latte, scamorza, radicchio, a fine cottura speck del trentino, basilico, olio extravergine biologico (1) (7)

Bufala pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia (1) (7)

Quattro stagioni pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, funghi champignon, olive nere taggiasche denocciolate, carciofi a spicchi, basilico, olio extravergine biologico (1) (7)

Napoli pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio extravergine biologico (1) (4) (7)

Prosciutto cotto pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio (1) (7)

Crudo di Parma® pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP (1) (7)

Zola e noci pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, noci di Sorrento (1) (5) (7) (8)

Al gorgonzola pomodoro, gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte (1) (7)

Siciliana pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive, capperi di pantelleria IGP, acciughe, origano, basilico, olio extravergine biologico (1) (4) (7)

Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, funghi champignon (1) (7)

Vegetariana pomodoro, mozzarella fior di latte, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, peperoni, zucchine) (1) (7)

'Nduja pomodoro, 'nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, mozzarella fior di latte, olio extravergine di oliva (7)

Calabria pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, olive nere (1) (7)

La nostra tonno pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, capperi di Pantelleria IGP, origano, basilico, olio extravergine biologico (1) (4) (7)

Parmigiana pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, parmigiano grattugiato (1) (7)

Speck pomodoro, mozzarella fior di latte, speck del Tirolo IGP (1) (7)

Diavola pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante (1) (7)

Valtellina pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, bresaola (1) (7)

Porcini pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini (1) (7)

Carcioghiotta pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, carciofi, basilico, olio extravergine biologico (1) (7)

Tonno e cipolla pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle, basilico, olio extravergine biologico (1) (4) (7)

Bufala e verdure grill pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio extravergine biologico (1) (7)

Italia pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma DOP, funghi porcini, basilico, olio extravergine biologico (1) (7)

Focaccia Parma crudo di Parma DOP, pomodorini datterini, scaglie di grana, rucola (7)

Focaccia Livigno bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola (1)

Calzone al prosciutto pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta fresca, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, coperto di pomodoro (1) (7)

Calzone al salame pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta fresca, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, salame, coperto di pomodoro (1) (7)

Calzone ai funghi pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta fresca, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, funghi champignon, coperto di pomodoro (1) (7)

Salsiccia e cipolla pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, cipolla, scamorza, basilico, olio extravergine biologico (1) (7)

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



MENU PIZZA SPECIALE



da € 9,50

Cornicione (pizza con bordo ripieno di mozzarella fior di latte), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio extravergine biologico, basilico (1) (7)

Bordo farcito all'nduja (pizza con bordo ripieno di 'nduja calabrese di Spilinga IGT), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP Caseificio Battipaglia, olio extravergine biologico, basilico (1) (7)

Prosciutto cotto e burrata pomodoro, mozzarella fior di latte, a fine cottura prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio e una burrata freschissima al centro (1) (7)

Pizza dello chef pomodoro, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese di Spilinga IGT, a fine cottura mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia (1) (7)

Vesuviana doc pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca, mozzarella fior di latte (1) (7)

Sorrentina pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, pomodorini datterini, noci di Sorrento (1) (5) (7) (8)

Salentina pizza bianca con mozzarella fior di latte e cima di rapa in cottura, a fine cottura una burrata al centro, mozzarella fior di latte, basilico e olio extravergine biologico (1) (7)

Cantabrica pomodoro San Marzano DOP, pomodorini ciliegine in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, olive nere taggiasche denocciolate, basilico, olio extravergine biologico (1) (4) (7)

Pantelleria pomodoro San Marzano DOP, pomodorini ciliegine in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, capperi di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio extravergine biologico (1) (4) (7)

Focaccia saporita bianca dopo cottura aggiungiamo pomodorini, fette di mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, rucola (1) (7)

Focaccia anacapri bianca, dopo cottura aggiungiamo pomodorini, fette di mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma, noci di Sorrento (1) (5) (7) (8)

Tropea pomodoro, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese di Spilinga IGT, spianata leggermente piccante, olive nere (1) (7)

Crudo di Parma e fior di latte pomodoro, mozzarella fior di latte in cottura, fine cottura crudo di Parma e mozzarella fior di latte cruda (1) (7)

Taleggio e porcini

Pizza bianca con mozzarella fior di latte, fette di taleggio, funghi porcini, basilico, olio extravergine biologico (7)

Prosciutto cotto e bufala pomodoro, a fine cottura mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia a crudo e prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio (1) (7)

Crudo e bufala pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, Crudo di Parma, rucola (1) (7)

Calzone bufala e crudo pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, ricoperto di crudo di Parma (1) (7)

Calzone speck e bufala pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, ricoperto di speck del Tirolo (1) (7)

Saporita pizza bianca a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP caseificio Battipaglia, bresaola, rucola, basilico, olio extravergine biologico (1) (7)

Imbottita partenopea pizza a forma di stella farcita con bordi ripeni di mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, e al centro base di sugo con mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia e acciughe selezionate del Mar Cantabrico (1) (4) (7)

Le insalatone vengono servite
con panfocaccia calda fatta con lievito
madre, cotta nel forno a legna
(panfocaccia di KAMUT®
BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI
ANCHE SENZA
GLUTINE



MENU INSALATONA

€ 8,50



Mediterranea insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico (1) (4) (7)

Contadina insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi di Pantelleria IGP, origano, tonno (4)

Rustica insalata mista, wurstel, funghi, grana, maionese (3) (7)

Marinra insalata mista, pomodoro, rucola, tonno, gamberi, salsa cocktail (3) (4)

Delicata insalata mista, pomodoro, mais, gamberetti (1) (4)

Caprese pomodoro, mozzarella fior di latte, origano (7)

Mare e monti insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno (4)

Alle verdure grigliate insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, mais, crema di aceto balsamico (1)

Toscana insalata mista, rucola, pomodorini datterini, una burrata freschissima, noci di Sorrento, mais (1) (5) (7) (8)

Estiva insalata mista, rucola, pomodorini datterini, noci di Sorrento, mais, ricotta fresca, surimi, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico (1) (4) (5) (7) (8)

Ricca insalata mista, rucola, pomodorini datterini, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento (5) (7) (8)

Pescatore, insalata mista, rucola, pomodorini datterini, salmone affumicato, gamberetti, surimi (4)

Valtellina insalata mista, rucola, pomodorini datterini, bresaola, funghi porcini, olive

Sorrento insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico (5) (7) (8)

Capri insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, olive, crema di aceto balsamico (5) (7) (8)

Amalfi insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberetti, crema di aceto balsamico (4) (5) (7) (8)

Sardegna insalata mista, rucola pomodorini datterini, scaglie di pecorino Sardo DOP, olive sarde nere denocciolate (7)

Panarea Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP (4) (7) (8)

Chicken insalata mista, rucola, pomodorini datterini, affettato di petto di pollo affumicato, olive