

# LA NOSTRA PROPOSTA APERITIVO

12€

La proposta comprende:  
Cocktail + vasetto a scelta  
o  
Cocktail + pizza\*



Mille foglie di pane carasau al pesto di basilico e carciofi con parmigiano e pecorino  
*(glutine, latte e derivati)*

La lasagna di Bologna da un'altra prospettiva  
*(glutine, uova e derivati, latte e derivati)*

Chicche di grano saraceno alle verdure con profumo alle erbe aromatiche  
*(glutine, latte e derivati, sedano)*

I tronchetti di mais di Atena: pesto, pomodoro, panna, leggermente piccante  
*(glutine, latte e derivati)*

Strozzapreti alla campidanese e fonduta di formaggio  
*(glutine, latte e derivati)*

Gnocchetti alla sorrentina con pomodorino pachino e clorofilla al basilico  
*(glutine, latte e derivati)*

Panzerotti di magro gratinati al parmigiano  
*(glutine, uova e derivati, latte e derivati)*

Zuppetta di farro con giardiniera di verdure  
*(glutine, sedano)*

Insalata di riso venere con pomodorino pachino, tonno e maggiorana  
*(pesce)*

Trofie fresche al ragù di coniglio  
*(glutine, latte e derivati, sedano)*

Fregola sarda tostata con gamberi e zucchine  
*(glutine, crostacei)*



\*Pizza Margherita  
\*Pizza farcita (secondo disponibilità della casa)



Bocconcini teneri di manzo in umido con polenta e funghi  
*(sedano)*

Tripa in umido con fagioli cannellini e polenta taragna

Polenta e fonduta di formaggi della Valle aromatizzata al tartufo  
*(latte e derivati)*

Fesa di tacchino a tocchetti con curry e purea di patate  
*(latte e derivati)*

Il pesce inzuppato in umido  
*(pesce)*

Baccalà mantecato all'olio EVO con crumble croccante  
*(glutine e derivati, pesce)*

Parmigiana di melanzane  
*(latte e derivati)*

Melanzana alla mediterranea  
*(glutine, latte e derivati)*

Filetto di rombo con purea di patate alla paprika e spinaci al salto  
*(pesce, latte e derivati)*

Trancetto di tonno scottato con giardino di verdura e crema al limone  
*(pesce, latte e derivati, sedano)*

Polipo, patate e olive taggiasche  
*(pesce)*

Magatello tonnato con giardiniera di verdure  
*(uova e derivati, pesce, sedano) | Piatto freddo*

Roast beef di manzo fiorito  
*(sedano) | Piatto freddo*

Insalata caprese  
*(latte e derivati) | Piatto freddo*



Tagliere di salumi (per 2 persone) | € 15.00

Tagliere misto di formaggi e salumi (per 2 persone) | € 16.00

# LE NOSTRE PIZZE GOURMET

*Ogni boccone della nostra pizza, lievitata per 72 ore,  
sarà una delizia per il tuo palato*



## **Dello Chef**

Tonno Affumicato e perle di tartufo,  
stracciatella Campana e Mortadella al pistacchio D.O.P.  
*(glutine, pesce, latte e derivati)*  
€ 16,00

Il nostro sommelier consiglia:

**Flea "Imperial Red Ale"** 33cl. *"Dal gusto floreale e armonico"*  
€ 6,00

## **Mari e Monti**

Burrata Campana D.O.P. acciughe del Cantabrico  
e crudo di Langhirano stagionato 36 mesi  
*(glutine, pesce, latte e derivati)*  
€ 18,00

Il nostro sommelier consiglia:

**Flea "IPA"** 33cl. *"Dall'intenso gusto di agrumi e allo stesso tempo delicata"*  
€ 7,00

## **Classica Partenopea**

Con Pomodorini di Battipaglia  
e Mozzarella di bufala Campana D.O.P.  
*(glutine, latte e derivati)*  
€ 15,00

Il nostro sommelier consiglia:

**Flea "Blanche"** 33cl. *"Dal gusto generoso e dall'intenso aroma di mandorle tostate"*  
€ 6,00

## **La Mediterranea**

Gamberi rossi, stracciatella Campana  
e pesce spada del mar Mediterraneo affumicato  
*(glutine, pesce, latte e derivati)*  
€ 16,00

Il nostro sommelier consiglia:

**Gjulia "APA"** 33cl. *"Dal sapore fruttato e dal colore leggermente ambrato"*  
€ 8,00