



BANCONE DI ROSCIOLI

- Burrata IGP con pomodorini semiseccchi (latte) € 11
- Burrata IGP con alici del mar cantabrico (latte/pesce) € 14
- Burrata IGP zucchine alla scapece e bottarga (latte/pesce) € 12
- Bufala DOP di Paestum con pomodorini semiseccchi (latte) € 12
- Bufala DOP di Paestum con Crudo di Parma 36 mesi (latte/glutine)
- Bufala DOP e Paleta "de iberico" (latte) € 16
- Bufala DOP ed acciughe del mar cantabrico (latte/pesce) € 16
- Culaccia di parma e melone di cantalupo (glutine) € 12
- Culatello DOP di zibello e giardiniera croccante (glutine) € 14
- Selezione di salumi della tradizione italiana (glutine) € 11
- Bresaola di Toro e misticanza € 11
- Cecina de leon olio evo limone pepe (glutine) € 10
- Carpaccio di manzo americano affumicato e mimolette extra vecchia (latte) € 12
- Formaggi molli italiani (latte) € 13
- Formaggi molli francesi (latte) € 13
- Formaggi stagionati italiani (latte) € 13
- Jamon Iberico de Bellota 48 mesi tagliato a mano € 32

ANTIPASTI

- Sgombro marinato all'aneto, misticanza e aspretto all'ananas (pesce) € 13
- Bocconi di burrata, scampi, scorza di limone e basilico (crostacei/latte) € 18
- Tartare di spigola, julienne di sedano e maionese profumata al lime (pesce/uovo/sedano) € 16
- Battuta di manzo, sale Maldon, sesamo tostato e tuorlo d'uovo croccante (uovo/sesamo) € 16
- Carpaccio di manzo americano affumicato e salsa tonnata (uovo/pesce) € 14
- Nigiri di panzanella, capocollo di Martina Franca, cipollotto e maionese alle acciughe (glutine/uovo/sedano/pesce) € 12

INSALATE GOURMET

- Spinacino, pera kaiser pecorino al latte crudo di crete senesi ed arachidi (frutta secca/latte) € 9
- Radicchio, pesche grigliate, salmone e vinaigrette al lampone (pesce) € 10
- Indivia belga, rucola, salsa al tonno, tabasco e carciofini (pesce/uovo) € 9
- La nostra caponata (sedano/frutta secca) € 12

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE ROMANA

- Tonnarello CACIO E PEPE (latte/glutine/uovo) € 11
- AMATRICIANA con spaghetti (latte/glutine/sedano) € 15
- GRICIA di Stefano con rigatone (glutine/latte) € 14
- La nostra CARBONARA con rigatone (glutine/latte/uovo) € 15

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle fatte in casa con puttanesca di mare bianca, nocciole tostate, briciole di pane al finocchietto selvatico (glutine/frutta a guscio/pesce/crostacei) € 17
- Fusillo con datterini arrosto mantecati all'uovo, parmigiano ed origano (glutine/uovo/latte) € 13
- Spghettone alle alici, uvetta, timo al limone e bottarga di tonno (glutine/pesce) € 15

SECONDI PIATTI

- Seppioline alla cacciatore con fondo di carne e pane croccante (molluschi/sedano/glutine) € 16
- Filetto di pesce bianco del giorno su salsa di datterini gialli, olive taggiasche e julienne di finocchi (pesce) € 20
- Zucchina tonda ripiena con alici di Porto Santo Spirito gratinate e carpaccio di verdoni (glutine/pesce) € 16
- Frittura in tempura di pesce di paranza ed alici dell'adriatico con verdure € 19
- Punta di petto di vitella glassata al vino bianco e purea di cavolfiore alle mandorle d'Avola (latte/frutta a guscio/glutine) € 16
- Polpette della tradizione romana al pomodoro con polentina di castagne e ricotta salata affumicata (glutine/sedano/latte) € 15

FRITTI

- MOZZARELLA IN CARROZZA (glutine/latte/pesce/uovo) € 3.50
- SUPPLÌ CLASSICO AL TELEFONO (glutine/sedano/latte/uovo) € 2.50 (1 PEZZO)
- FIORI DI ZUCCA ALICI E MOZZARELLA (glutine/latte/pesce) € 6 (2 PEZZI)
- FIORI DI ZUCCA "CODA E PECORINO" (glutine/latte/sedano) € 8 (2 PEZZI)



ROSSE

- NAPOLI: passata di pomodoro Prunil (Az.Agr.Paglione), fiordilatte (Caseificio f.lli Gargiulo), basilico fresco (Az.Agr. BIO D'Alesio), alici del mar cantabrico (az.Coda nera) (glutine/latte/pesce) € 13
- Olio abbinato: Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)
- MARGHERITA: passata di pomodoro Prunil (Az.Agr.Paglione), fiordilatte (Caseificio f.lli Gargiulo), basilico fresco (Az.Agr. BIO D'Alessio) (glutine/latte) € 10
- Olio abbinato: Intosso (Az. Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)
- FUNGHI E SALSICCIA: passata di pomodoro Prunil (Az.Agr.Paglione), fiordilatte (Caseificio f.lli Gargiulo), funghi champignon freschi, salsiccia fresca al coriandolo di Monte San Biagio (LT) (glutine/latte) € 13
- Olio abbinato: Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

BIANCHE

- PESTO GIALLO E PARMIGIANO: pesto fatto in casa, pomodorino giallo (Az.Agr.Paglione), fiordilatte (Caseificio f.lli Gargiulo), pinoli tostatati e scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse 46 mesi (Consorzio vacche rosse) (glutine/latte/frutta a guscio) € 13
- Olio abbinato: Fonte di Foiano Grand Cru (Azienda: Fonte di Foiano, Varietà: Frantoio-Moraiolo-Maurino-Picholine)
- TONNO CIPOLLA: fiordilatte (Caseificio f.lli Gargiulo), tonno del mar cantabrico (Azienda Coda Nera), cipolla di Tropea (Az.Agr.Michele Ruggero), pomodorino confit fatto in casa cotto a bassa temperatura da pomodorino pugliese (Az.Agr.Paglione) e origano dell'Etna (Az.Agr.Viola) (glutine/pesce) € 15
- Olio abbinato: Lei (Az.Agr.Doria, Varietà: Grossa di Cossano)

GIALLE

- NAPOLI GIALLA: passata di pomodorino Giallo Pugliese (Az.Agr.Paglione), mozzarella di bufala (Caseificio Paoletta), alici del cantabrico (Azienda Coda Nera), polvere di olive taggiasche essiccate a bassa temperatura e capperi di Pantelleria e origano dell'Etna (Az.Agr.Viola) (glutine/latte/pesce) € 14
- Olio abbinato: Danae (Az.Agr.Depalo, Varietà: Ogliarola barese)
- 4 FORMAGGI GIALLA: passata di pomodorino Giallo Pugliese (Az.Agr.Paglione), fiordilatte (Caseificio f.lli Gargiulo), grattugiato di 2 pecorini (pecorino di fossa e romano riserva-Az.Agricoltura Nuova), blu di pecora, fonduta di Parmigiano Reggiano vacche rosse 46 mesi, crema di Montebore (Az.Agr.Vallenostira, Presidio Slow Food) e noce moscata (glutine/latte/frutta a guscio) € 14

FOCACCE

- FOCACCIA BIANCA (glutine) € 6
- NDUJA, CONFIT, RICOTTA: nduja di Suino nero Calabrese (Tenuta Corone), pomodorino confit fatto in casa (Az.Agr. BIO D'Alessio), ricotta di Bufala (Caseificio Paoletta), origano dell'Etna (Az.Agr.Viola) e basilico fresco (Az.Agr. BIO D'Alesio) (glutine/latte) € 13
- Olio abbinato: Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)
- BURRATA, MORTADELLA E PARMIGIANO: burrata di Bufala (Caseificio Artigiana), mortadella al tartufo (Salumificio Bernardini Gastone), Parmigiano Reggiano vacche rosse 46 mesi (Consorzio vacche rosse) (glutine/latte) € 13
- Olio abbinato: Franci Grand Cru (Azienda: Franci, Varietà: Frantoio)

DESSERT

- Composta di pesche al vino Moscato d'Asti profumate al cardamomo e crumble al pepe di Sechuan (glutine/solfiti) € 9
- Il nostro tiramisù (latte/uovo/glutine) € 10
- Cannolo siciliano espresso (glutine/uovo/latte) € 9
- Sorbetti di stagione € 8
- Gelati assortiti (latte) € 9

Pane € 2 e Acqua € 2.50