

## ANTIPASTI

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE, POMODORI CONFIT E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CAMELLATA

€ 20.00

Prodotto Abbattuto

Allergeni: molluschi . shellfish, latte e derivati - milk, pesce – fish

TARTARA DI TONNO, MARMELLATA DI AGRUMI, RAVANELLO MARINATO, CAVIALE DI ACETO BALSAMICO E FIORE DI CAPPERO

€ 20.00

Prodotto Abbattuto

Allergeni: anidrite solforosa - sulfur dioxide, pesce – fish

FETTUCCIE DI CALAMARO, CREMOSO DI FINOCCHIO, LAMELLE DI MANDORLE E MELOGRANO

€ 20.00

Allergeni: noci, nocciole - nuts, latte e derivati – milk

CARPACCIO DI SCOTTONA AFFUMICATO, MISTICANZA E SALSA ALLA CARBONARA

€ 18.00

Allergeni: latte e derivati - milk, uova - eggs, cereali – gluten

BURRATA DI BUFALA, ACQUA DI POMODORO, TERRA DI OLIVE E ORIGANO DI MONTAGNA

€ 16.00

Allergeni: anidrite solforosa - sulfur dioxide, latte e derivati – milk

## PRIMI PIATTI

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

€ 22.00

Allergeni: molluschi . shellfish, latte e derivati - milk, uova - eggs, cereali – gluten

GNOCCHI DI PATATA AL PROFUMO DI LIMONE CON VONGOLE, CREMOSO DI RUCOLA E  
ARIA DI PARMIGIANO

€ 22.00

Allergeni: molluschi . shellfish, uova - eggs, cereali – gluten

SPAGHETTO TRAFILATO A BRONZO AGLIO E OLIO, CALAMARI SPILLO, CREMOSO DI  
ZUCCHINE

€ 20.00

Allergeni: molluschi . shellfish, latte e derivati - milk, pesce - fish, cereali – gluten

TAGLIOLINO CACIO E PEPE SANSHO, EMULSIONE DI RICCIO DI MARE

€ 20.00

Allergeni: molluschi . shellfish, latte e derivati - milk, pesce - fish, cereali – gluten

TORTELLO CON BURRATA DI RICOTTA E RAGU' DI CONIGLIO ALL'ISCHITANA

€ 18.00

Allergeni: sedano - celery, latte e derivati - milk, uova - eggs, cereali – gluten

CANNELONI TRADIZIONALI A MODO MIO

€ 18.00

Allergeni: sedano - celery, latte e derivati - milk, uova - eggs, cereali – gluten

PRIMO PIATTO DELLO CHEF DEL GIORNO

## SECONDI PIATTI

FILETTO DI SPIGOLA ALLE ERBE, PATATE VIOLA ALLE DUE CONSISTENZE E CREMOSO DI PROVOLA AFFUMICATA

€ 26.00

Allergeni: sedano - celery, latte e derivati - milk, pesce - fish, cereali – gluten

TRIGLIA CROCCANTE, CREMOSO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA E GELEE DI BASILICO

€ 24.00

Allergeni: anidrite solforosa - sulfur dioxide, latte e derivati - milk, pesce - fish, cereali – gluten

ZUPPA DI PESCE DEL GIORNO

€ 30.00

Allergeni: molluschi . shellfish, pesce - fish, cereali – gluten

FILETTO AL PEPE ROSA, RIDUZIONE AL AGLIANICO, CHIODI DI GAROFANO E MOSAICO DI VERDURE

€ 25.00

Allergeni: sedano - celery, cereali – gluten

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI PANCETTA, MELA ANNURCA CARAMELLATA E FICHI

€ 22.00

Allergeni: sedano - celery, cereali – gluten

# PIZZE

## PIZZA MARGHERITA

San Marzano, fior di latte monti lattari, basilico , olio evo

Tomatoes and mozzarella cheese

€ 10.00

Allergeni: latte e derivati - milk, cereali – gluten

## MARINARA

San Marzano , aglio e origano

Tomatoes , garlic and oregan

€ 8.00

Allergeni: cereali – gluten

## LA ROMANA

San Marzano, aglio, origano e acciughe

Tomatoes , garlic , oregano and anchovies

€ 9.00

Allergeni: pesce - fish, cereali – gluten

## POSITANO

Fior di latte e ricotta dei monti lattari, basilico , pomodorini, menta e limone

Mozzarella, ricotta, cherry tomatoes, hint of lemon and mint leaves

€ 13.00

Allergeni: latte e derivati - milk, cereali – gluten

## FRESCA

Fior di latte monti lattari, pomodorini, rucola, parmigiano, basilico , olio evo

Tomatoes and mozzarella cheese, rochet salad, parmiggiano cheese

€ 14.00

Allergeni: latte e derivati - milk, cereali – gluten

#### MELINDA

Fior di latte monti lattari, mela, gorgonzola, miele

Mozzarella, apple, honey, and gorgonzola

€ 12.00

Allergeni: latte e derivati - milk, cereali – gluten

#### QUATTRO FORMAGGI

4 tipe of cheese

€ 13.00

Allergeni: latte e derivati - milk, cereali – gluten

#### DIAVOLA

San Marzano, fior di latte monti lattari, basilico , olio evo salame piccante

Tomatoes and mozzarella cheese and pepperoni salame

€ 12.00

Allergeni: latte e derivati - milk, cereali – gluten

#### CAPRESE

Focaccia con pomodorini, mozzarella di bufala, basilico , olio evo

Focaccia with fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil

€ 13.00

Allergeni: latte e derivati - milk, cereali – gluten

## DOLCI

RICOTTA E PERA A MODO MIO

€ 12.00

Allergeni: noci, nocciole - nuts, latte e derivati - milk, arachidi - peanuts, uova - eggs, cereali – gluten

DELIZIA A LIMONE IN CHIAVE MODERNA

€ 12.00

Allergeni: latte e derivati - milk, uova - eggs, cereali – gluten

SEMIFREDDO AL MANGO CON CROCCANTE DI MANDORLEE MERINGA ITALIANA

€ 12.00

Allergeni: noci, nocciole - nuts, latte e derivati - milk, arachidi - peanuts, uova – eggs

TIRAMISU' DAL CUORE LIQUIDO

€ 10.00

Allergeni: latte e derivati - milk, uova - eggs, cereali – gluten

YOGURT, FRUTTI DI BOSCO E PISTACCHIO

€ 10.00

Allergeni: noci, nocciole - nuts, latte e derivati - milk, arachidi - peanuts, uova - eggs, cereali – gluten

FANTASIA AL CIOCCOLATO

€ 12.00

Allergeni: latte e derivati - milk, cereali – gluten

## **BIRRE**

NASTRO AZZURRO € 4.00

PERONI € 4.00

BAFFO D'ORO € 4.00

CORONA € 5.50

MENABREA AMBRATA € 5.00

MENABREA ROSSA € 5.00

COLLESI ALTER ARTIGIANALE 50 CL. € 10.00

HEINEKEN € 5.00

FEVER TREE GINGER BEER € 5.00

## **VINI AL BICCHIERE**

### *BIANCO*

Tramonti Bianco San Francesco € 7.00

### *BIANCO*

Falanghina Sabbia Vulcanica € 6.50

### *BIANCO*

Chardonnay Langhe Rizzi 2018 € 7.00

### *PROSECCO*

Doc Extra Dry Vignal € 6.00

### *ROSE'*

Sangiovese Rosato Istine 2019 € 7.00

### *ROSE'*

Tramonti Rose' 2019 € 7.00

### *ROSSO*

Tramonti Rosso San Francesco 2017 € 7.50

### *ROSSO*

Moratel IGT Dolomiti Cesconi 2016 € 9.00

### *ROSSO*

Freisa d'Asti Stefu Reginin 2015 € 8.50

### **VINI BOLLICINE**

Prosecco DOC extra dry Vignal	€ 24.00
Ferrari brut	€ 40.00
Champagne Hugues Godme Brut Reserve	€ 78.00
Champagne Hugues Godme Rose'	€ 87.00
Champagne Laurent Perrier Brut	€ 75.00
Champagne Laurent Perrier Brut Rosè	€ 100.00
Franciacorta Cuvee Prestige Brut Ca' del Bosco	€ 60.00

### **VINI ROSE'**

Tramonti rosè Tenuta S.Francesco	€ 28.00
Calafuria rosè Tormaresca Antinori	€ 24.00
Rosato di Toscana Istine 2018	€ 22.00
Cerasuolo d'Abruzzo Ausonia 2019	€ 25.00



## VINI BIANCHI

Tramonti Bianco San Francesco	€ 28.00
Per Eva Tenuta San Francesco	€ 40.00
Falanghina Sabbia Vulcanica 2019	€ 22.00
Coda di Volpe Cantine dell'Angelo 2018	€ 27.00
Greco Bambunito 2017	€ 30.00
Fiano Vigne Guadagno 2017	€ 26.00
Coda di volpe Vadiaperti	€ 25.00
Langhe Chardonnay Rizzi 2018	€ 25.00
Pinot Grigio Cesconi 2018	€ 25.00
Soave Otto Pra 2018	€ 26.00
Sauvignon Petrusa 2018	€ 30.00
San Giovanni della Sala Orvieto Antinori	€ 32.00
Verdicchio Matelica Collestefano 2018	€ 24.00
Apollo Trebbiano d'Abruzzo Ausonia 2017	€ 25.00
Etna Bianco Edome 2019	€ 32.00
Urta del Mare Sauvignon Blanc Mandrarossa	€ 27.00
Pinot Grigio Trentino D.o.c Bio Cantina lavis	
€ 28.00	
Greco di tufo Meriggio	
€ 24.00	
3,75 Tramonti Bianco	
€ 12.00	

## VINI ROSSI

Aglianico del Taburno DOCG Fontanavecchia , Campania € 26.00

Radici Taurasi Mastrobernardino Aglianico 100% - Campania € 55.00

E' ISS' Tenuta S.Francesco – Campania € 38.00

### Guidalberto

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% - Tenuta San Guido – Toscana € 60.00

### Chianti Classico Borgo Salcetino

95% Sangiovese, 5% Canaiolo – Toscana € 28.00

### Guado al Tasso Bolgheri Superiore Antinori

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – Toscana € 140.00

### Tramonti Tenuta S. Francesco

Aglianico, Tintore, Piediroso – Campania € 28.00

### Cavadiserpe Mandrarossa

60% Merlot, 40% Alicante Bouschet – Sicilia € 30.00

### Montepulciano d'Abruzzo Villa Medoro

100% Montepulciano d'Abruzzo – Abruzzo € 27.00

### Tignanello Toscana Igt Antinori

Selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc – Toscana € 110.00

### Brunello di Montalcino San Filippo

sangiovese 100% - Toscana € 65.00

Vino Nobile di Montepulciano Braccasca Antinori  
Prugnolo gentile (sangiovese) 90%, merlot 10% - Toscana € 36.00

Chianti Classico DOCG - Pèppoli  
sangiovese 90%, merlot e syrah 10% -Toscana € 32.00

Amarone della Valpolicella Classico DOCG Santi  
Corvina 80%, rondinella 20% - Veneto € 55.00

Rafaèl Valpolicella Classico Superiore DOC  
Corvina Veronese 60%, Rondinella 25% e Molinara 15% - Veneto € 32.00

Amarone della Valpolicella Classico DOCG - Tommasi  
corvina veronese 50%, rondinella 30%, corvinone 15%, oseleta 5% - Veneto € 70.00

Barolo DOCG Prunotto Antinori  
nebbiolo 100% - Piemonte € 65.00

Per' 'E Palummo DOC Casa d'Ambra  
Piedirosso 100% - Ischia € 26.00

Piedirosso Agnanum Sabbia Vulcanica 2019 € 25.00

Moratel Rosso Cesconi 2016 € 30.00

Cabernet Colli Orientali Petrusa 2017 € 33.00

Langhe Nebbiolo Porro 2018 € 38.00

Dolcetto Rizzi 2017 € 28.00

Freisa d'Asti Reginin 2015 € 27.00

Moio 57 € 25.00

3,75 Tramonti Rosso € 12.00