

Per iniziare

Pan Brioches con burrata, puntarelle e gambero rosso* • 7

Chips di patate leggere ma gustose • 5

Crocchè di patate • 3 € al pezzo

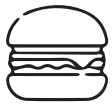
Pizzella di melanzane • 3 € al pezzo

Arancino di riso con ragù e provola • 3 € al pezzo

Mini Calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico • 3 € al pezzo

Pizzina frita con crudo e burrata • 3 € al pezzo

Pizzina frita "montanara" con pomodoro e grana • 3 € al pezzo



• Burger limousine • 15
200 gr. manzo limousine, insalata,
pomodori, guacamole e fontina

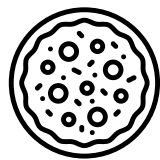


• Calamari* fritti • 14
• Calamari* e gamberi* rossi fritti • 16
• Calamari*, gamberi* e paranza fritti • 18

Per i nostri impasti utilizziamo farine integrali e semi-integrali. Consigliamo la condivisione.

CLASSICHE

Tutto l'anno



Tonda

MARINARA • 7

MARGHERITA FIORDILATTE • 8

MARGHERITA BUFALA • 9

ACCIUGA DI CETARA E CAPPERO DI SALINA • 12
pomodoro, fiordilatte e origano

FOLLIA • 12

bufala, pomodorini, grana, basilico e crudo

CASCINA • 12

bufala e a fine cottura pomodorini,
insalata e crudo



Degustazione

FIORDILATTE DI AGEROLA E POMODORO • 11

BURRATA DI ANDRIA E POMODORO • 13

BUFALA CAMPANA E POMODORO • 13

CRUDO E BURRATA • 20

MORTADELLA • 19

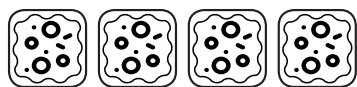
rucola e stracchino

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA • 18

taleggio di Malga

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA • 24

crudo di pomodoro



Trancio alla romana

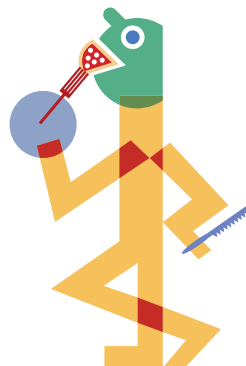
CRUDO E BURRATA • 12

MORTADELLA • 12

rucola e stracchino

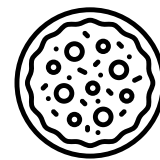
PALETA IBÉRICA DE BELLOTA • 14

crudo di pomodoro



CONTEMPORANEE

Stagionali e abbinamenti creativi



Tonda

BURRATA E ACCIUGA • 15

pomodoro e origano

IMPASTO FARRO MONOCOCCO

CIAUSCOLO (*salame morbido*) • 15

friarielli e bufala affumicata

GUANCIALE E SPACCATELLE • 15

fiordilatte, caciocavallo di Ciminà
e pepe Szechuan

IMPASTO FARRO MONOCOCCO

PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE • 15

fiordilatte, puntarelle, olive e parmigiano

ZUCCA E CARCIOFI • 14

lenticchie e ricotta affumicata

IMPASTO FARRO MONOCOCCO



Degustazione

SEPPIA* • 23

radicchio tardivo e macadamia

NEBBIONE • 28

finocchio e caciocavallo di Ciminà

BATTUTA DI FASSONA • 25

spinacino e nocciola

TRIGLIA FRITTA* • 24

cavolo cappuccio e salsa verde

CRUDO DI GAMBERO ROSSO* • 28

burrata e puntarelle



Trancio alla romana

PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE • 12

fiordilatte, puntarelle, olive e parmigiano

CIAUSCOLO (*salame morbido*) • 12

friarielli e bufala affumicata

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti degli ingredienti considerati allergeni dalla normativa europea. I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati o surgelati all'origine.

I 14 ALLERGENI PRINCIPALI (Reg CE 1169/2011)

Sedano, Pesce, Senape, Cereali (Con glutine), Soia, Lupini, Arachidi, Noci e frutta a guscio, Anidride solforosa, Molluschi, Crostacei, Uova, Latte, Semi di sesamo.



LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

• *Il menù scelto sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo* •

I nostri impasti con cotture e consistenze differenti

MENU “I CLASSICI”

PIZZINA FRITTA “MONTANARA”

con pomodoro e grana

TRANCIO ALLA ROMANA

con crudo e burrata

TONDA MARGHERITA BUFALA

DEGUSTAZIONE CIPOLLA BIONDA CAMELLATA

con taleggio di malga

TIRAMISÙ (*ricetta originale*)



25 €

Escluse le bevande



40 €

*Accompagnato dalla
nostra selezione di vini*

MENU “ANTONIO PAPPALARDO”

PAN BRIOCHES

con burrata, puntarelle e gambero rosso

TRANCIO ALLA ROMANA

Ciauscolo (*salame morbido*), friarielli e bufala affumicata

TONDA FARRO MONOCOCCO

con zucca, carciofi, lenticchie e ricotta affumicata

DEGUSTAZIONE

con seppia, radicchio tardivo e macadamia

DEGUSTAZIONE

con Nebbione, finocchio e caciocavallo di Ciminà

ZUPPA AL PISTACCHIO E SORBETTO AL MANDARINO



30 €

Escluse le bevande



50 €

*Accompagnato dalla
nostra selezione di vini*

SENZA GLUTINE

PER INIZIARE ...

Crocchè di patate • 3 € al pezzo

Arancino di riso con ragù e provola • 3 € al pezzo

Piatto di crudo e bufala • 12 €

Chips di patate leggere ma gustose • 5

A SEGUIRE ...



Calamari* fritti • 14

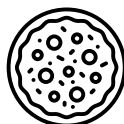
Calamari* e gamberi* rossi fritti • 16

Calamari*, gamberi* e paranza fritti • 18



Burger limousine • 15

200 gr. manzo limousine,
insalata, pomodori, guacamole
e fontina



MARINARA* • 7

MARGHERITA FIORDILATTE* • 8

ACCIUGA DI CETARA E CAPPERO DI SALINA* • 12
pomodoro, fiordilatte e origano

PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE* • 15
fiordilatte, puntarelle, olive e parmigiano

FOLLIA* • 12
bufala, pomodorini, grana, basilico e crudo

CASCINA* • 12
bufala e a fine cottura pomodorini, insalata e crudo

BURRATA E ACCIUGA* • 15
pomodoro e origano

GUANCIALE E SPACCATELLE* • 15
fiordilatte, caciocavallo di Ciminà
e pepe Szechuan

CRUDO E BURRATA* • 20

CIAUSCOLO* (*salame morbido*) • 15
friarielli e bufala affumicata

ZUCCA E CARCIOFI* • 14
lenticchie e ricotta affumicata

SEPPIA* • 23
radicchio tardivo e macadamia

NEBBIONE* • 28
finocchio e caciocavallo di Ciminà

BATTUTA DI FASSONA* • 25
spinacino e nocciola

TRIGLIA FRITTA* • 24
cavolo cappuccio e salsa verde

CRUDO DI GAMBERO ROSSO* • 28
burrata e puntarelle

*I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati o surgelati all'origine.*