

LE NOSTRE PROPOSTE ALLA CARTA



I piatti senza glutine sono rossi per i primi, secondi e contorni e colorati per le pizze in modo tale da garantire la totale sicurezza.

Allergeni

Se hai allergie o intolleranze rivolgiti al nostro staff, sapranno consigliarti al meglio. **Tutto il nostro menù** è disponibile **senza glutine** e/o **senza lattosio** con un'aggiunta rispettivamente di **1 euro** e **1,5 euro**.



Cereali
con glutine (1)



Crostacei
(2)



Uova
(3)



Pesce (4)



Arachidi
(5)



Soia (6)



Latte (7)



Frutta secca (8)



Sedano
e derivati(9)



Senape (10)



Sesamo (11)



Solfiti (12)



Lupini (13)



Molluschi (14)

GLI ANTIPASTI

MARE

Bruschetta con burrata e alici del Cantabrico	9,5
Mousse di burrata, alici del Cantabrico (1,3,4,7,12)	
Zuppa di mare con crostini	14
Mazzancolle tropicali, calamari, cozze, vongole, tentacoli di totano, pomodori, sedano, prezzemolo (2,4,7,9,12,14)	
Impepata di cozze (1,2,4,7,9,14)	12
Misto di mare (per due persone)	22
Bruschetta con burrata e alici del Cantabrico, cocktail di gamberetti, insalata di mare tiepida, polpo e patate, impepata di cozze (1,2,3,4,7,9,10,11,12,14)	
Crostone di pane al burro con gamberoni al brandy, mousse di bufala e granella di pistacchi (1,2,7,8,12)	14

TERRA

Bruschetta al pomodoro (1)	4,5
Panzerottini ripieni	8
Pancetta e zola, pomodoro e mozzarella, mozzarella e prosciutto cotto (1,7,9)	
Fiori di zucca in pastella (1,3)	7,5
Tris di bruschette	7,5
Pomodoro, crema di carciofi e pancetta croccante, paté di olive nere (1)	
Schiacciata croccante con burrata e pomodorini (1,7)	9,5
Tagliere di salumi, formaggi e gnocco fritto (1,3,4,7,8,12)	20
Bruschette all'avocado	6,5
Pane tostato, salsa al guacamole, pomodori, olive, olio evo (1)	

MARE

Paella di mare (2,4,7,9,12,14)	17
Spaghetti alle Vongole fresche o abbattute sfumate al vino	13
Con prezzemolo e aglio (1,2,4,7,9,12,14)	
Linguine con cozze e pecorino	12
Linguine, sugo di pomodoro fresco, cozze fresche e scaglie di pecorino (1,2,4,7,9,12,14, liozima d'uovo)	
Paccheri freschi con gamberi, burrata e sugo di pomodoro (1,2,4,7,9,12,14)	16
Risotto ai frutti di mare	16
Sugo di pomodoro, cozze, vongole, scampi, gamberoni, calamari, mazzancolle tropicali, bisque di crostacei, basilico (2,4,7,9,12,14)	
Troccoli freschi al cacio e pepe con gamberi e crema zucchine (1,2,3,4,7,9,12,14)	16
Risotto al parmigiano con salmone scottato e gocce di pesto all'aglio orsino (2,3,4,7,8,9,12,14)	16

I PRIMI

TERRA

Spaghetti al sugo di pomodoro fresco 100% italiano (1,9)	10
Paccheri freschi al Gratin	12
Paccheri freschi al forno con melanzane fritte, scamorza, pomodoro (1,3,7,9)	
Spaghetti alla carbonara (1,3,7)	12
Troccoli freschi al cacio e pepe con speck croccante (1,3,7)	12
Tagliatelle fresche al ragù di cinghiale con crema di ricotta di bufala (1,3,7,9,12)	14
Risotto ai porcini (7,9,12, liozima d'uovo)	14
Tagliatelle fresche con champignon freschi, luganega e crema e di zola (1,3,7,9)	13

LA CARTOCCERIA

	Per due persone	Per una persona
L'Esplosione del Gusto	32	17
Linguine al sugo di pomodoro fresco, cozze, vongole, scampi, gamberoni, calamari, mazzancolle tropicali, bisque di crostacei, basilico (1,2,4,7,9,12,14)		
Salsiccia e friarielli		13
Orecchiette fresche, salsiccia, scamorza, friarielli e pomodoro fresco (1,7,9)		
Troccoli alla Nerano		13
Troccoli freschi, chips di zucchine fritte, provolone dolce, grana (1,3,7,9)		

Opzione senza glutine 2

I SECONDI

MARE

TERRA

Spada al cartoccio con julienne di zucchine e olive (4)	18	Cotoletta alla Milanese (1,3,7)	14
Salmone scottato (4)	20	Tagliata di pollo alla griglia	14
Polpo e patate	14	Con maionese all'avocado, carpaccio di finocchi agli agrumi e pepe nero (3,10)	
Tentacoli di totano e patate spadellati con aglio, olio e prezzemolo (2,4,7,9,12,14)		Tagliata di manzo al rosmarino	20
Frittura di calamari (1,3,14)	22	Tagliata di manzo ai porcini (7)	22
Frittura Mista	22	Costata di manzo	23
Calamari, gamberoni, alici, mazzancolle tropicali, merluzzetti fritti (1,2,3,4,12,14)		Costata di scottona 450/500gr.	
Grigliata Mista	25	Arrotolata di salsiccia e pancetta al ripieno di brie (7)	14
Trancio di spada, trancio di salmone, calamari, scampi, gamberoni (2,4,12,14)			
Branzino alla mediterranea	20		
Filetto di branzino fresco abbattuto, sugo di pomodoro, soffritto di acciughe, olive, capperi (2,4,9,12,14)			
Branzino al cartoccio con Verdurine	20		
Filetto di branzino fresco abbattuto con julienne di verdure e pomodori al cartoccio (4,9)			

I CONTORNI

Patatine Fritte (1) Insalata mista	4,5
Patate al forno Verdure grigliate	4,5
Spinaci al burro e grana (7, liozima d'uovo)	4,5

I NOSTRI BURGER DI CARNE E PESCE ACCOMPAGNATI DI PATATINE FRITTE

Gamberoni Burger	14	Bismarck burger	13
Gamberoni al vapore, bufala, pancetta croccante, rucola, salsa al curry (1,2,3,7,10,12)		Hamburger di manzo, insalata, pancetta croccante, pomodoro, uovo all'occhio di bue e salsa rosa (1,3,7,9,10)	
Polpo Burger	14		
Tentacoli di totano alla griglia, friarielli, burrata, maionese (1,3,7,10,14)			

***Il pane per burger contiene lattosio e uova (3,7). Il pane per burger senza glutine contiene soia (6)**

LE INSALATONE CON SCHIACCIATA CROCCANTE

Al pollo	14
Lattuga iceberg, pomodoro ramato, rucola, scaglie di grana, pollo alla piastra, crostini di pane (1,7,9, liozima d'uovo)	
Nicoise	12
Lattuga iceberg, patate lesse, fagiolini, olive, acciughe, uova sode, tonno (1,3,4,9,12)	
Caprese di bufala (7)	12
La vegana	14
Lattuga iceberg, pomodoro ramato, funghi champignon freschi, avocado, nuggets di soia (1,6,8,9)	

IL MENÙ BIMBI

Pasta al sugo (1,9)	8
Pasta al pesto (1,3,7,8,9)	8
Risottino allo zafferano (7,9, liozima d'uovo)	8
Cotoletta di pollo con patatine (1,3,7)	14
Salsiccia alla griglia con patatine (1)	14
Bistecchina di manzo con patatine (1)	15

LE PIZZE

Impasto normale, integrale, senza glutine e senza glutine biologico

Margherita	7
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico (1, 7)	
Napoletana	7,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano (1, 4, 7, 12)	
Al cotto	9
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1, 7)	
Al crudo	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma (1, 7)	
Diavola	9
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra, olio al peperoncino (1, 7)	
Al salame e pecorino	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame Crespone, pecorino (1, 7)	
Al cotto e funghi	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon freschi (1, 7)	
Würstel e patatine	8,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel e patatine (1, 7)	
Capricciosa	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon freschi, carciofi, olive (1, 7, 12)	
Cotto e brie	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, brie (1, 7)	
Speck e zola	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, zola (1, 7)	
Pancetta e scamorza	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, scamorza affumicata (1, 7)	
Salsiccia e friarielli	10
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia luganega, friarielli (1, 7, 12)	
'Nduja, zola e salsiccia	10
Mozzarella fior di latte, crema di 'Nduja, zola e salsiccia (1,7)	

Porchetta e crema di patate (Senza Lattosio)	12
Crema di patate, mozzarella senza lattosio, formaggio Pamigo senza lattosio, porchetta di Ariccia, gocce di pesto, granella di pistacchi (1, 8, latte senza lattosio)	
Ai Porcini	10
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini (1, 7, 12)	
Ricotta di bufala, salsiccia e cipolla	10
Mozzarella fior di latte, ricotta di bufala campana, salsiccia e cipolla di Tropea (1,7,12)	
Parmigiana	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, grana, basilico (1,3,7)	
Quattro formaggi	9,5
Mozzarella fior di latte, brie, zola, grana (1,3,7)	
Vegetariana	9
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni e zucchine grigliate (1, 7)	
Bufalina	10
Sugo di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico (1, 7)	
Bufala e Pomodorini	10
Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico (1, 7)	
Bismarck	10
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, uovo, pancetta croccante (1, 3, 7)	
Veneta	10
Mozzarella fior di latte, salsiccia luganega, radicchio, grana (1,3,7)	
Pugliese	10
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, burrata, pomodorini appassiti (1, 7, 12)	
Salsiccia e funghi	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, champignon freschi (1, 7)	

Emiliana	11
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma, mozzarella di bufala, rucola (1, 7)	
Calabrese	10,5
Sugo di pomodoro, mozzarella, spianata piccante, Crema di 'Nduja, peperoni (1, 7)	
Speck e Porcini	11
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, funghi porcini (1, 7)	
Zola, radicchio e noci	10
Mozzarella fior di latte, zola, radicchio grigliato, noci (1, 7, 8)	

LE PIZZE DI MARE

Ai frutti di mare	14
Sugo di pomodoro, bisque di crostacei, cozze, vongole, mazzancolle tropicali, calamari (2, 4, 9, 12, 14)	
Tonno e cipolla	9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa (1, 4, 7, 12)	
Ai gamberi e tonno	12
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, mazzancolle tropicali, tonno, cipolla, zucchine (1,2,4,12,7)	

LE PIZZE VEGANE

Ceci e Avocado	10
Hummus di ceci e avocado, champignon freschi, rucola, pomodorini secchi, granella di noci (1,8,12)	
L'americana 2.0	10
Sugo di pomodoro, nuggets di soia, patatine (1, 6)	
La capricciosa 2.0	10
Sugo di pomodoro, nuggets di soia, carciofi, olive, funghi (1, 6)	

Opzione **senza glutine** +1

Opzione **integrale** +1

Opzione **senza glutine biologico** +,15

***Eventuali aggiunte saranno calcolate a parte**

I VINI

I VINI AL CALICE

Negroamaro del Salento IGT	5
Falanghina di Solopaca (Benevento)	5
Vino bianco o rosso alla spina	1/4L€5 oppure 1/2L €7 oppure 1L €12

I nostri vini contengono solfiti (allergene n. 12)

BOLLICINE

ITALIA

Franciacorta Brut Satèn - Influssi di Luna	35
Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Extra dry - Influssi di Luna	20
Prosecco DOC Rosè Millesimato Brut - Sacchetto	20
Spumante dolce moscato	20

I nostri vini contengono solfiti (allergene n. 12)

I VINI BIANCHI

Pinot grigio - Pitars (Friuli Venezia Giulia)	21
Ribolla Gialla - Pitars (Friuli Venezia Giulia)	21
Falanghina IGT - Indomito (Campania)	20
Greco di Tufo - Tenuta Cavalier Pepe (Campania)	24
Muller Thurgau - Peter Zemmer (Alto Adige)	22
Gewurztraminer - Peter Zemmer (Alto Adige)	25
Chardonnay - Peter Zemmer (Alto Adige)	21
Lugana DOC - Influssi di Luna (Zona del Garda)	21
Verdeca Salento IGP - Diecianni Feudi di Guagnano	22
Vermentino di Sardegna DOC - Nord Est	20

I nostri vini contengono solfiti (allergene n. 12)

I VINI ROSSI

Pinot noir - Peter Zemmer (Trentino Alto Adige)	28
Nebbiolo d'Alba Rènovo DOC - Cossetti (Piemonte)	26
Chianti Superiore DOCG - Fattoria Fibbiano (Toscana)	22
Morellino di Scansano DOCG - Sensi (Toscana)	20
Rosso di Montalcino DOC - Famiglia Falorni (Toscana)	30
Valpolicella Classico Bio DOC - Domini Veneti (Veneto)	21
Negroamaro DOP salice salentino - Diecianni Feudi di Guagnano (Puglia)	21
Cannonau di Sardegna DOC - Dorgali	20

I nostri vini contengono solfiti (allergene n. 12)

I VINI ROSATI

Negroamaro rosato Rosarò Salice Salentino DOP - Feudi di Guagnano (Puglia)	20
--	----

I nostri vini contengono solfiti (allergene n. 12)

LE BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina bionda	Piccola	4	Media	6
Birra alla spina rossa	Piccola	4	Media	6
Ipa Aradia Artigianale	Piccola	4	Media	6
Panachè				6

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Weiss Weihenstephaner 0,5L	6,5
Beck's	4,5
Birra senza glutine	5

Le nostre birre contengono solfiti (allergene n. 12)

L'APERITIVO

Servito con chips di patate fresche, tris di olive e arachidi ⁽⁵⁾

Spritz Aperol/Campari ^(8,12)	8		
Moscow Mule ⁽¹²⁾	8	Spritz analcolico (acqua tonica, crodino, succo ACE)	6
Paloma ^(1,12)	8	Acqua tonica	4
Negroni ⁽¹²⁾	8	Crodino	5
Sbagliato ^(8,12)	8		
Gin tonic ^(1,12)	8	Coca cola, Coca zero, Fanta, Sprite, The pesca o limone	3,5
Vodka tonic ^(1,12)	8	Acqua naturale o gas	2

LE BIBITE

Gin Tonic / Vodka tonic special ^(1,12)	10
---	----

E PER CONCLUDERE....

I DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù (3,7) 	€6
Panna cotta al caramello salato (7) 	€6
Cheesecake (3,7) 	€6
- Al mango	
- Al passion fruit	
- Ai frutti di bosco	
- Alla fragola	
Crema catalana (3,7) 	€6

I SEMIFREDDI

Mousse alla nocciola e cioccolato   	€6
(3, 8, latte senza lattosio)	
Semifreddo alla meringa (1, 3, 7)	€6
Cremoso artigianale al cioccolato di Santo Domingo (1, 3, 6, 7)	€6
Semifreddo al torroncino (1, 3, 7, 8)	€6
Tartufo al pistacchio (1, 3, 6, 7, 8)	€6
Tartufo cocco e nocciola (1,3,6,7,8)	€6
Tartufo nero (1, 3, 6, 7, 8)	€6
Tartufo bianco (1,3,7)	€6
Coppa profiterole (1,3,6,7)	€6
Tortino al cioccolato dal cuore morbido (1, 3, 6, 7)	€6

I GELATI

Cioccolato (3, 6, 7)	€5,5
Crema (3, 7)	€5,5
Fiordilatte (3, 7)	€5,5
Fragola (3, 7)	€5,5
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli	€6
Sorbetto al limone	€5

FRUTTA

Ananas €6

LA CAFFETTERIA

Caffè	€1,5
Caffè decaffeinato	€2
Caffè di orzo	€2
Caffè corretto (Può contenere glutine)	€2,5
Cappuccino (7)	€2,5
The	€2,5
Camomilla	€2,5
Tisane	€2,5
Amari (Può contenere glutine)	€4,0
Grappe (Può contenere glutine)	€4,5
Vodka Grey Goose (Contiene glutine)	€6
Invecchiati (Può contenere glutine)	€6
Coperto	2,5

Ti ringraziamo per averci scelto!

Seguici sui nostri Social
per rimanere sempre aggiornato!



Pomodoro & Basilico



Pomodorobasilicovimercate



*Tutti i nostri gelati possono contenere tracce di glutine