

Scialatielli

Vino bianco

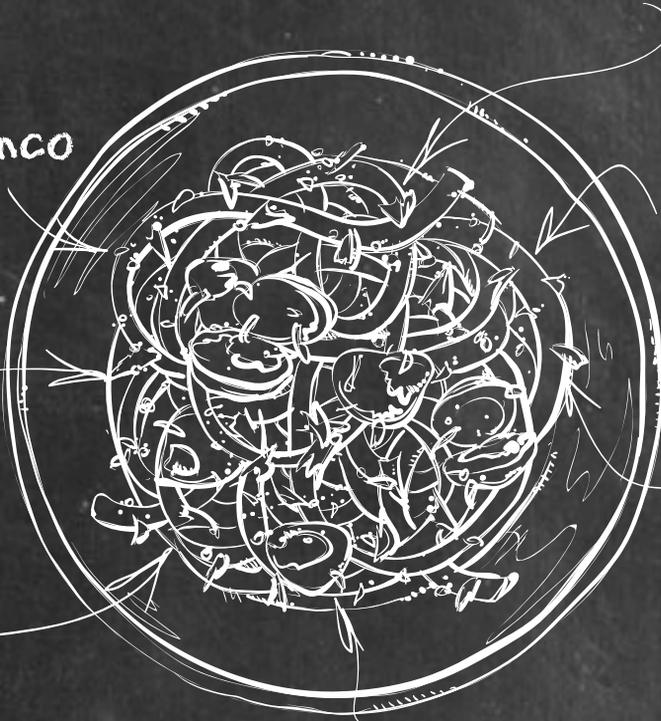
Olio evo

Aglione

Vongole

Prezzemolo

Pepe nero



TUTTI I PIATTI SONO ESEGUITI SEGUENDO LE MIGLIORI TRADIZIONI DELLA CUCINA NOSTRANA DEL SUD CON LE CONTAMINAZIONI DEL TERRITORIO CHE CI OSPITA, PREPARATI CON PRODOTTI TIPICI ITALIANI E CON I MIGLIORI INGREDIENTI.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI.
-- PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL PERSONALE--

°° PER COMINCIARE °°

ANTIPASTI

TERRA&MARE

-  MOZZARELLA DI BUFALA € 15
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E RUCOLA
-  SOUTÈ DI COZZE € 10
-   FRISELLA CON MOZZARELLA DI BUFALA 250 GR. € 11
POMODORINO PACHINO, BASILICO, OLIO EVO
-   TAGLIERE COSTASUD GNOCCO FRITTO, FORMAGGI MISTI € 16
STAGIONATI, SALUMI ASSORTITI E MOSTARDA
-  INSALATA DI POLPO E PATATE € 15
OLIVE, OLIO EVO
-   INSALATA DI MARE ~ tiepida € 15
-     FANTASIA DI CROSTACEI € 16
-   TARTARE DI GAMBERO ROSSO € 16
CREMA DI POMODORO, CHIPS AL NERO DI SEPPIA E OLIO EVO
-  IMPEPATA DI COZZE € 10

°°°°

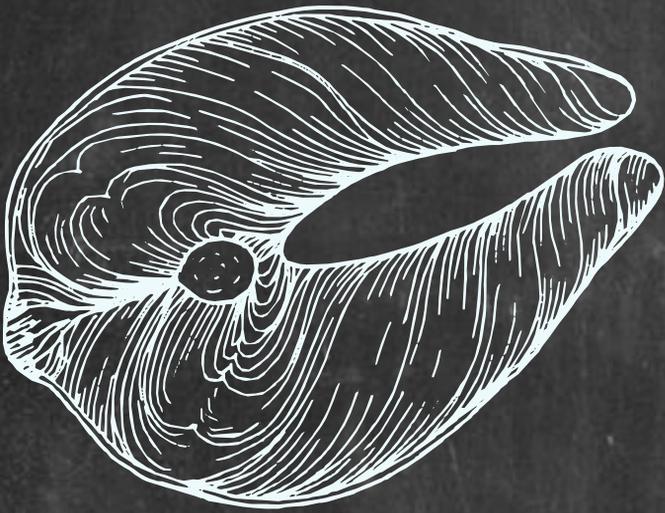
PRIMI

TERRA&MARE

-    RISOTTO AL NERO DI SEPPIA € 16
CUORE DI TARTARE DI SCAMPI DEL MEDITERRANEO E OLIO EVO
-   TAGLIOLINI DI RUCOLA € 13
CALAMARI, GAMBERETTI DI MAZZARA, OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORINO PACHINO, PREZZEMOLO E OLIO EVO
-    PACCHERI CON POMODORINO PACHINO € 12
BURRATA DI BUFALA, RUCOLA, BASILICO E OLIO EVO
-     GNOCCHETTI VIOLA € 12
CREMA DI RICOTTA, POMODORINI SECCHI, CAPPERI, PINOLI TOSTATI E OLIO EVO
-    PACCHERI CACIO E PEPE, CON CREMA DI FAVE € 12
-     SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE € 15
-     SCIALATIELLI ALLE VONGOLE VERACI € 13

** COPERTO € 1.5 **

NB: ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI A SECONDA DEL MERCATO



••••

SECONDI DI TERRA

GALLETTO AMBURGHESE CON VERDURE GRIGLIATE PATATINE	€ 18
GRIGLIATA DI CARNE CON PATATINE FRITTE, INSALATA MIX ~MINIMO 2 PERSONE~ CIRCA 1.2 KG	€ 39
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA POMODORINI PACHINO E PATATE AL FORNO	€ 20
FILETTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO	€ 22
COSTATA DI MANZO 500 GR. CON VERDURE GRIGLIATE	€ 22
FIorentINA CON PATATE AL FORNO CIRCA 1 KG	€ 50

SECONDI DI MARE

 POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PISELLI E POMODORINO CONFIT	€ 20
      FRITTO MISTO CON INSALATINA MISTA DI STAGIONE	€ 19
   GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE	€ 20
   SALMONE GRATINATO IN CROSTA DI PISTACCHIO LACCATO AL MIELE CON INSALATA MISTA	€ 20
  TRANCIO DI TONNO SEMI DI SESAMO E SALSA AL MANGO	€ 20

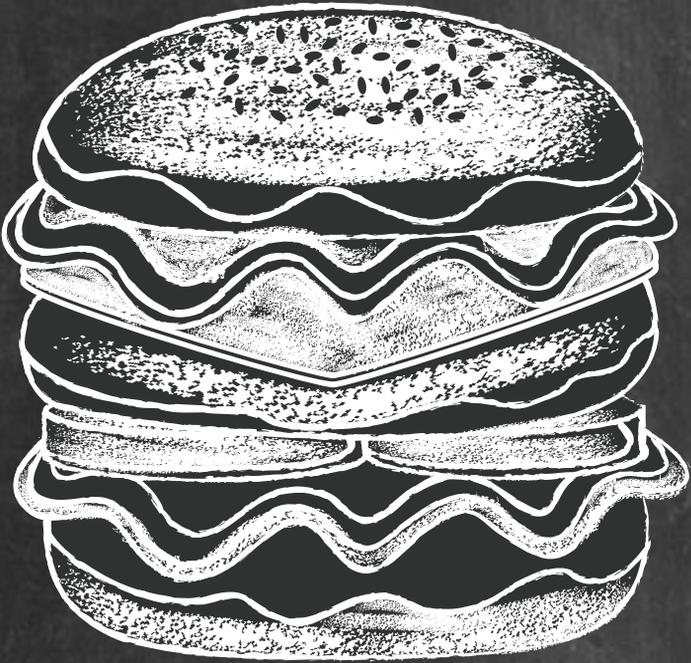
••••

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 4.5
PATATE FRITTE	
INSALATA VERDE	
INSALATA MISTA	
ANELLI DI CIPOLLA	
VERDURE GRIGLIATE	

** COPERTO € 1.5 **

NB: ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI A SECONDA DEL MERCATO



 BBQ CONTIENE TRACCE DI SOLFITI

INSALATONE

-  **FRESCHEZZA**
 ICEBERG, AVOCADO, POMODORINI, RADICCHIO, ARANCIA,
 GAMBERETTI, BASILICO € 10
-  **CAESAR SALAD**
 ICEBERG, RUCOLA, CUBETTI DI PANE AROMATIZZATO, GRANA A SCAGLIE
 POLLO ARROSTO, PANCETTA CROCCANTE, LIMONE, SASALSA CAESAR € 11
-  **PROVENZALE**
 INSALATA MISTA, TONNO, POMODORINI, PATATE, UOVO, PEPERONI € 11
-  **DELICATA**
 INSALATA MISTA, POLPO, PATATE, POMODORINI PACHINO
 OLIVE E MANDORLE TOSTATE € 12

AMERICAN BURGER

• SERVITI CON PATATINE FRITTE •

-  **BABY** € 10
 HAMBURGER DI MANZO CON FORMAGGIO E PATATINE
-  **ITALO** € 13
 HAMBURGER DI MANZO 200G - BACON, DOPPIO CHEDDAR CHEESE,
 POMODORO, LATTUGA, UOVA, SALSA BBQ
-  **L'AVOCADO** € 14
 HAMBURGER DI MANZO 200G -- AVOCADO, CIPOLLA CAMELLATA,
 DOPPIO CHEDDAR CHEESE, SALSA BBQ
-  **VEGGIE BURGER** € 10
 BURGER VEGETARIANO, CREMA DI MELANZANE
 POMODORO, INSALATA, MAIONESE LIGHT
-  **BUFALO** € 14
 HAMBURGER DI MANZO 200 GR - MOZZARELLA DI BUFALA, BACON,
 FUNGHI TRIFOLATI, CHEDDAR CHEESE, SALSA BBQ
-  **ZOLA BURGER** € 13
 BURGER DI MANZO, CIPOLLA DI TROPEA, POMODORO, INSALATA VERDE,
 CHEDDAR E CREMA AL GORGONZOLA
-  **NERONE** € 16
 PANE AL NERO DI SEPPIA. BURGER DI SALMONE, RUCOLA,
 POMODORINI E SALSA YOGURT

MENU BABY

-  **PIZZA BABY** ~MARGHERITA, PROSCIUTTO, WURSTEL~ € 6,50
-  **MEZZE PENNE** € 6,50
 AL POMODORO/AL BURRO/RAGÙ/PESTO
-  **COTOLETTA DI POLLO** CON PATATINE FRITTE € 7,50

SOSTANZE ALLERGENICHE

SI INFORMANO I SIGG. CLIENTI CHE ALCUNE DELLE MATERIE PRIME
COMUNEMENTE UTILIZZATE IN CUCINA RIENTRANO TRA LE
SOSTANZE ALLERGENICHE INDICATE DALLE DIRETTIVE 2003/89/CE E 2006/142/CE

 GLUTINE	 SOIA	 SENAPE
 FRUTTA A GUSCIO	 LATTICINI	 SEMI DI SESAMO
 PESCE	 UOVA	 CROSTACEI
 SEDANO	 ANIDRIDE SOLFOROSA	 ARACHIDI
 MOLLUSCHI	 LUPINI	