

INTRO

COUS COUS, CECI E MELANZANE con Datterino, Agrumi, Mandorle e Pinoli - 7

MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU con Bufala Campana DOP, Datterini spadellati e Olio al Basilico - 8

BON BON DI CARBONARA Polpettine artigianali, Crema Carbonara e Guanciale Umbro croccante - 12

CARPACCIO artigianale di bovino (stagionato da noi) e salsina mediterranea - 12

PULLED PORK Spalla di Maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura, Provolone del Monaco DOP, Patate Schiacciate, Nduja - 14

PIZZETTA SCOTTONA alle 3 farine (*farina di riso, soia e grano integrale*) con Battuto di Fassona, Taggiasche, Capperi e Salsina agli Agrumi - 12

PIZZETTA TONNO alle 3 farine (*farina di riso, soia e grano integrale*) con Battuto di Tonno* e Marinatura alle erbe mediterranee - 12

POLPO E PATATE Insalatina tiepida di Polpo e Patate - 12

CALAMARI Anelli e codette di Calamari* alla Mediterranea con pomodorini e salsina al limone - 15

PASTA FRESCA

CUORI DI BURRATA Ravioli di Burrata con con Salsa di Datterino e Parmigiano verde - 12

FUORI NORMA Ravioli di Melanzane, Salsa di Datterino, Fonduta di Ricotta e olio al Basilico - 12

CINGHIALE Rigatoni di pasta fresca con ragù di Cinghiale stufato 7 ore - 15

RISOTTO al Gambero Rosso (quello buono) - 20

TONNARELLO di pasta fresca alle Vongole - 16

PUTTANESCA DI MARE Busiate con Spada*, Salsa di Datterino leggermente piccante, Melanzane e mentuccia - 15

TAGLIOLINO al Pesto Talea (prezzemolo, agrumi, mandorle, pinoli) e battuto di Tonno* - 16

CARNE, PESCE & INSALATE

POLPETTE artigianali con salsa di Datterino, Fonduta di Parmigiano e olio al basilico - 15

SCOTTONA Tenerissima Tagliata di Scottona accompagnata da verdure gratinate (ca.200gr.) - 20

MAIALINO Filetto di Maialino alle erbe cotto a bassa temperatura, Patate al forno e Riduzione al vino bianco - 18

RIBS Costine di Maiale cotte a bassa temperatura e glassate in salsa BBQ. - 16

TONNO - Bistecca di Tonno* grigliato in crosta di Pistacchi - 20

BRANZINO Filetto (c.a 200) di Branzino fresco già sfilettato con gazpacho e panatura ai profumi del Mediterraneo- 22

MOSCARDINI ALLA LUCIANA Polipetti* in salsa di Datterino, Capperi di Salina e Olive Taggiasche - 16

CAESAR SALAD Bistecca di Pollo cotta a bassa temperatura (200gr. ca), Insalata, Scaglie di Grana Padano, Salsa Caesar, Crostini - 12

INSALATA NODO Insalata, Bresaola, Bufala, Pomodorini ciliegino, Olio al basilico - 12

INSALATA SALINA Insalata riccia, Patate, Pomodorini datterini, Capperi di Salina, Olive, Cipolla in agrodolce, Basilico, Aceto balsamico Giuseppe Giusti - 10

CONTORNI

Patate al forno - 5 | Insalatina Mista - 5 | Verdure gratinate (*Melanzane, Zucchine, Patate e Peperoni*) - 6

VINI AL CALICE

BOLLICINE

TENUTE ORESTIADI Pizzicanti, Cataratto e Grillo - 6
PLANETA - Sicilia DOC Brut Metodo Classico - 8

VINI BIANCHI AL CALICE

TENUTE ORESTIADI - Nissim, Grillo - 6
FINA - Kikè, Traminer Aromatico - 7

VINI ROSSI AL CALICE

SALIER DE LA TOUR - Syrah - 6
TENUTE ORESTIADI - Adeni, Perricone - 7

