

## Panini

Sono cotto di te	€ 8,00
prosciutto cotto, stracciata di bufala, cipolla caramellata, rucola	
Contadino	€ 8,00
pancetta, melanzane a filetti, olive taggiasche, provolone recco	
Fresco Italia	€ 8,00
tonno, pomodorini e mozzarella, crema di noci, rucola	
Freschissimo	€ 9,00
bresaola, scaglie di parmig., pesto di basilico, rucola	
Il Tempio	€ 8,00
crudo di parma, mozzarella, crema di basilico, insalata	
La Bologna	€ 8,00
mortadella IGP, melanzane a filetto, provolone recco	
Gustissimo	€ 10,00
black angus, stracciata di bufala, rucola, granelli di pistacchio	
Il Trentino	€ 8,00
speck, formaggio capra latte crudo, pomodoro secco, crema di noci	
Il Fiocco	€ 8,00
salame napoli, fiocco di pecora amatrice, carciofi arrostiti crema di funghi porcini	

**Puoi ordinare il tuo panino senza glutine.**

## Focaccia

Il Monaco	€ 9,00
pancetta maialino nero, melanzane a filetti, fior di latte, scaglie provolone del monaco	
La Tirolese	€ 9,00
provola di agerola, speck, rucola, crema di funghi porcini, olive taggiasche	
Il gladiatore	€ 9,00
Fior di latte, prosciutto cotto artigianale, pomodorini, cipolla caramellata	
Il vesuvio	€ 9,00
mozzarella di bufala, crudo di parma, crema basilico pomodoro fresco, rucola	
Las Vegas	€ 10,00
patate al forno, porchetta ariccia, pancetta maialino nero provola di agerola	

## Antipasto x 1 pers

Terra mia	€ 10,00
prosciutto e mozzarella di bufala da 150 gr	
Antipasto ll'Italiana	€ 15,00
crudo di parma 24m, pancetta maialino nero, salame napoli capocollo, formaggio di pecora, olive verdi, mozzarella, sott'oli	

## La Pinsa

**C DAL GUSTO AUTENTICO... ARRICCHITE DA INGREDIENTI PREGIATI PER ABBINAMENTI UNICI E IRRESISTIBILI**

La Casareccia	€ 12,00
porchetta maialino nero, granella di noce, patate al forno salsaiccia beneventana, fior di latte di agerola	
Marinara	€ 6,00
pomodoro, alici di cetara, origano e aglio	
Regina Margherita	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, basilico	
Mimosa	€ 12,00
panna, cotto artigianale, mais e fior di latte di agerola	
Pistacchiosa	€ 12,00
mortadella ipp, provola di agerola, stracciata, crema al pistacchio, granella di pistacchio	
Porkis	€ 12,00
provola di agerola, porchetta ariccia, funghi arrostiti granelli di nocciola	

## La Riserva

fior di latte di agerola, crudo parma 24m, pomodorini scaglie di parmigiano e rucola

## La Campagnola

salsiccia, broccoli, provola di agerola, tarallo sbriciolato

## Fior di cotto

cotto artigianale, fior di latte di agerola, funghi arrostiti rucola, granella di nocciola, gocce di crema ai funghi porcini

## Pacifico

crudo di parma 24m, melanzane arrostiti, ciliegine di bufala

## Insalatone

### Terra

insalata, stracciata di pollo, crostini tostati, scaglie di parmigiano vacche rosse, noci

### Mare

insalata, tonno, pomodorini, olive condite

## i nostri Carpacci

Carpaccio di Black Angus affumicato con stracciata di bufala e granelli di pistacchio	€ 18,00
Carpaccio di Black con parmigiano «vacche rosse» e aggiunta di rucola, mandorle e noci	€ 15,00

## Pasta\*

Ravioli al pomodoro	€ 10,00
Risotto alla Marinara	€ 12,00
Spaghetti cacio e pepe	€ 9,00
Tagliatelle alla bolognese	€ 9,00
Gnocchi alla sorrentina	€ 9,00
Pennette al pomodoro	€ 9,00
Lasagne alla bolognese	€ 9,00
Spaghetti alla carbonara	€ 9,00
Spaghetti alle vongole	€ 11,00
Tortellini Bolognesi panna e prosciutto	€ 10,00
Risotto ai funghi porcini	€ 11,00
Risotto alla parmigiana	€ 10,00

## Secondi\*

Cotoletta di Pollo e patate al forno	€ 10,00
Polpetta al sugo con piselli	€ 10,00
La Parmigianata	€ 8,00
(tegaminò di melanzane alla parmigiana napoletana con focaccia)	
Tagliata di pollo con orzo e verdure	€ 12,00
(orzo perlato, tagliata di pollo, zucchine grigliate, melanzane, peperoni rossi e gialli grigliati, piselli, olio extra vergine di oliva)	
Orzo con gamberi e verdure	€ 12,00
(orzo perlato, gamberi argentini, ceci, fagiolini, pomodoro, olive leccino, olio extra vergine)	

## Taglieri

**CC** I SAPORI DEL TERRITORIO RACCONTATI ATTRAVERSO OGNI PIATTO

Lavica x 2 pers.	€ 40,00
un viaggio di sapori e profumi d'Italia con salumi e formaggi artigianali	
crudo stagionato 24 mesi, coppa di parma IGP, pancetta artigianale maialino nero casertano, mortadella di bologna IGP, mozzarella di bufala campana DOP (ciliegine), 6 selezioni di formaggi di nicchia confetture: miele e marmellata.	
Il Mangiar sano x 2 pers.	€ 40,00
bresaola, black angus affumicato, salame cinta senese speck, formaggio erborinato, parmigiano vacche rosse 24m percorino giungato e confetture	
Il Casaro x 2 pers.	€ 15,00
parmigiano vacche rosse 24m, pagliato di pecora, cacio irpino in grotta, erborinato mirtillo rosso	
Frankos x 2 pers.	€ 30,00
pancetta maialino nero casertano, salame casertano, crudo parma 24m, lardo di colonnata, fiocchi di pecorino formaggio di capra, pecorino in paglia e del Madagascar,	
Selezione di salami e formaggi x 2 pers.	€ 18,00
salame finocchiona, salame gentile, salame piccante, salame germonio, erborinato, pecorino il fiorino	
Il Solitario x 1 pers.	€ 10,00
salame di cinta senese, capocollo maialino nero, cacio bufala, cacio irpino in grotta, confetture, frutta secca	
<b>Saltimbocca</b>	
San Simplicio	€ 10,00
salsiccia, fior di latte agerola, patate al forno, crema di noci	
Il Classico italiano	€ 10,00
crudo di parma, fior di latte di agerola, pomodori secchi, rucola	
Napoli	€ 10,00
salsiccia, broccoli, provola di agerola, tarallo sbriciolato	
Avellinese	€ 10,00
speck, provola, funghi arrostiti, crema di funghi porcini, rucola	
Casertano	€ 10,00
pancetta maialino nero, patate al forno, provola agerola, crema di funghi porcini	
Romano	€ 10,00
porchetta ariccia, provola di agerola, broccoli, crema ai funghi porcini e noci	

Per allergie ed intolleranze alimentari vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per la consultazione del menù allergeni.

\*I prodotti con asterisco potrebbero essere congelati.