

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	
LaPinsa  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 salsiccia 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 igp, provola di agerola, stracciata, crema al pistacchio, granella di pistacchio	
Porkis	€ 12,00
provola di agerola, porchetta ariccia, funghi arrostiti granelli di nocciole	
La Riserva	€ 13,00
fior di latte di agerola, crudo parma 24m, pomodorini scaglie di parmigiano e rucola	
La Campagnola	€ 12,00
salsiccia, broccoli, provola di agerola, tarallo sbriciolato	
Fior di cotto	€ 13,00
cotto artigianale, fior di latte di agerola, funghi arrostiti rucola, granella di nocciole, gocce di crema ai funghi porcini	
Pacifico	€ 14,00
crudo di parma 24m, melanzane arrostite, ciliegine di bufala	
Insalatone	
Terra	€ 12,00
insalata, stracciata di pollo, crostini tostati, scaglie di parmigiano vacche rosse, noci	
Mare	€ 8,00
insalata, tonno, pomodorini, olive condite	

i nostri Carpacci	
Carpaccio di Black Angus affumicato	€ 18,00
con stracciata di bufala e granelli di pistacchio	
Carpaccio di Black con parmigiano	€ 15,00
«vacche rosse» e aggiunta di rucola, mandorle e noci	
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
(tegamino 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)	
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.	

Taglieri  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 pecorino giuncato e confetture	
Il Casaro x 2 pers.	€ 15,00
parmigiano vacche rosse 24m, pagliato di pecora, cacio irpino in grotta, erborinato mirtilli rossi	
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	
Saltimbocca	
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	