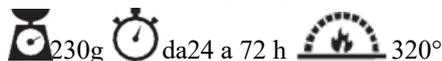


## EL GRINGO STYLE



- MORTADELLA E PISTACCHI** Fiordilatte, mortadella classica con burrata pugliese e pistacchi. -12,5- (9.3.2)
- LAVARDET** Fiordilatte, porro fresco, speck tagliato a julienne in cottura e patate al forno -12- (9.3)
- MARTINA FRANCA** Pomodoro San Marzano a filetti con fior di latte, Capocollo di Martina Franca (tenera e saporita coppa pugliese, Presidio Slow Food) con stracciatella di burrata, valeriana . -12,5-(9,3)
- CAPPERI CHE BACCALÀ** Fiordilatte con cappuccio viola, pomodorini gialli confit, olive liguri e baccalà mantecato con capperi fritti. -16- (9.3,5)
- PARMIGIANA BIANCA** Fior di latte con melanzane fritte, parmigiano e pomodorini rossi -12,5- (9,3)
- SMOKE** Fiordilatte, gorgonzola dolce affumicato, speck e salsa al bourbon affumicato. -12- (9.3)
- PORCHETTA & PEPERONI** Fiordilatte, crema di peperoni e peperoni al forno con porchetta in cottura per esaltarne il sapore-13- (9.3.13)
- MANZO TONNATO** Un salto in Piemonte con una classica ricetta della gastronomia italiana, su base fiordilatte, manzo cotto a bassa temperatura, salsa tonnata ,foglia di capperi e pomodorini confit-13 (9.3)
- SAN BIAGIO** Fiordilatte, pomodoro, pastin, patate al forno e puzzone di Moena (presidio slow food)-12 (9.3)
- CRUDO E BURRATA** Pomodoro, fiordilatte, crudo di Sauris e burrata pugliese . -13,5- (9.3)
- SALMONE AFFUMICATO** Fiordilatte, salmone al fumo, misticanza ,stracciatella di burrata e arancia . -15- (9.3,6)
- RADICCHIO & MALGA** Fiordilatte, radicchio al forno, Puzzone di Moena e topinambur in carpione. -13,5- (9.3)
- PORCHETTA & CARTUFOLE** Pomodoro, fiordilatte porchetta, topinambur in carpione-13- (9.3.13.12)
- ZUCCA E PANCETTA** Fiordilatte, crema e carpaccio di zucca con pancetta stufata, pecorino e semi di zucca -13-(9.5)
- QUASI CARBONARA** Fonduta di pecorino romano DOP con uova a mimosa, pancetta stufata e croccante 10,5(9.3.14)
- CIME DI RAPA E PASTIN BELLUNESE** Fiordilatte, cime di rapa, pomodorini confit home made e un ingrediente del territorio, Pastin dell'AZ. Agricola Talamini dela Tela di Vodo.-11- (9.3.13)

## CLASSIC

### -----LE CLASSICHE NEL NOSTRO STILE-----

- CHEESE LOVERS** Fiordilatte, formaggio di malga, brie ,gorgonzola e grana a scaglie.-12- (9.3)
- MEDITERRANEA** Con pomodoro san marzano ,fiordilatte, alici, capperi di Pantelleria ,olive liguri, basilico 13,5- (9,5,3)
- MARINARA SPECIAL** Una marinara con qualche aggiunta per la felicità di chi ama le pizze rosse! Pomodoro S. Marzano DOP, capperi di Pantelleria, alici, cipolla rossa, origano e aglio. 12,5- (9.5)
- PORCINI & BRACE** Fiordilatte, cotto alla brace, porcini e chips di patate vitelotte. -14- (9.3.2)
- CAPRICCIOSA SPECIAL** Una classica rivisitata! Fiordilatte cotto alla brace, funghi e crema ai carciofi home made -12- (9.3.13)
- VERDURE SPECIAL** S. Marzano, caponata di verdure, olive liguri, stracciatella. 12-(9.3)
- MARGHERITA DOP** S. Marzano, fiordilatte ,basilico, origano 9 (9.3)



SCOPRI I VANTAGGI RISERVATI PER TE SCARICANDO LA NOSTRA APP!

## VEG

### PEPERONI & CIPOLLA

Crema di peperoni con peperoni al forno, misticanza, cipolla in carpione, e capperi -12- (9.3)

### FUNGHI E PATATE

Crema di porcini con patate al forno, funghi champignon e cipolla croccante, olio all'aglio-12-(9)

### VEGGY POUTPOURRY

Crema e carpaccio di zucca con patate al forno e radicchio -12- (9,2,14)

## MARGHE STYLE

**BUFALA SPECIAL** Una Bufala come piace tantissimo noi, pomodoro, bufala dopo cottura, resa più interessante, accostandogli dei pomodorini confit home made emulsione al basilico. -11- (9.3)

**BURRATA E DATTERINO** Pomodori datterini in cottura con stracciatella, emulsione di rucola-12-(9.3)

**POMO D'ORO** Pomodoro giallo di Casa Marrazzo con ricotta fresca ,pomodorini gialli confit e crema di basilico-12- (9.3)

## SPICY

**DIAVOLA GIALLA** Pomodoro pelato giallo di casa Marrazzo, spianata calabra piccante, salame piccante di Sauris, 'nduja di Spilinga -12-(9.3)

**SPIANATA & CAPRA** Mozzarella fior di latte, pomodoro san Marzano, spianata calabra e formaggio erborinato di capra-12-(9.3)

**NDUJA, CIPOLLA E TONNO** Pomodoro, filetti di tonno pinna gialla cipolla, nduja, e cipolla croccante -14-(9.5)

**CANAGLIA** San Marzano, fior di latte, peperoni, cipolla e spianata calabra piccante- 11,5-(9.3)

## FOCACCIA

Il modo più autentico di gustare e condividere il nostro impasto. -5- (9) con aggiunta di affettato -8-

## MARITOZZI

La nostra versione salata di un tradizionale dolce romano! Maritozzo di semola di grano duro cotto al vapore è uno sfizioso antipasto farcito con ingredienti speciali.

4€

### BACCALÀ

Un cicchetto veneziano vestito sexy con impasto al nero di seppia, baccalà mantecato e frutto del capperi(9.3.5.4.7)

### MANZO TONNATO

Un salto in Piemonte con una classica ricetta della gastronomia italiana, manzo cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, foglia di capperi. (9.14)

### OPS! DOG

Questa proposta è molto street!! Un maritozzo che si veste da Hot Dog non lo aveva visto ancora nessuno!!!! (9.7.14.1.3)

### COTTO & CREN

Brie con cotto alla brace, salsa al rafano e chips di patate blu. (9.7.3)

### NDUJA E STRACCIATELLA

Stracciatella, nduja di Spilinga. (9.7.3)

### LA CARBONARA

Il mito della carbonara in un maritozzo! Uova a mimosa, fonduta di pecorino e pancetta croccante. (9.7.14.3)

### TARTARE

Tartare di scottona piemontese con mayo al tartufo e "bottarga d'uovo" (9.7.14)

### ZUCCA

Hummus di zucca con porcini e topinambur croccante (6,8,14)