

ANTIPASTI

Zuccotto di Melanzane

Gnocco fritto con Salumi Misti

Carciofo alla Giudia con Gambero rosso
di Mazara del Vallo

Crostatina con Speck d'Anatra,
Pere saltate al rosmarino e
Formaggio Caprino

Selezione di formaggi francesi
di piccoli Produttori

**ZUCCOTTO DI MELANZANE CON SALSA
DI POMODORINI, PARMIGIANO, OLIO AL BASILICO E
CHIPS DI PARMIGIANO**

 **“Cinema Paradiso” di Giuseppe Tornatore
(1988)**

“ZUCCOTTO PARADISO”

QUESTO ANTIPASTO TI PRENDE PER MANO E TI ACCOMPAGNA
NEL CUORE DELL' ITALIA. LE MELANZANE AVVOLGONO COME LA
PELLICOLA, IL CUORE DI POMODORINI È UN RICORDO CALDO,
L'OLIO AL BASILICO È UNA CAREZZA, LE CHIPS DI PARMIGIANO
SONO APPLAUSI CROCCANTI.

€ 7,00

**GNOCCO FRITTO CON CRUDO, SALAME FELINO,
MORTADELLA ARTIGIANALE E COPPA PIACENTINA
(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)**

 **“Fantozzi” di Luciano Salce (1975)**

“IL GNOCCO DELLA RIVINCITA”

QUESTO PIATTO È GIOIA, ESAGERAZIONE, UNA GODURIA CHE
FA RIDERE. È IL TIPO DI CIBO CHE FANTOZZI SOGNEREBBE DI
MANGIARE DOPO UNA GIORNATA DI LAVORO
ALL'ITALPETROLCEMENTTERMOTESSILFARMOMETALCHIMICA.

€ 12,00

CARCIOFO ALLA GIUDIA CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E SALSA CACIO E PEPE

 “Parasite” di Bong Joon-ho (2019)

“CARCIOFO PARASITE”

IL CARCIOFO INTERO, CROCCANTE E APERTO COME UN FIORE,
ABBRACCIA IL CRUDO DOLCISSIMO DEL GAMBERO ROSSO.

COME NEI FILM, I LIVELLI SI MESCOLANO E SI CONFONDONO,
CREANDO QUALCOSA DI ESPLOSIVO E INASPETTATO.

€ 10,00

**CROSTATINA FATTA IN CASA CON SPECK D'ANATRA,
PERE SALTATE AL ROSMARINO E FORMAGGIO CAPRINO**

 “Chocolat” di Lasse Hallström (2000)

“CROSTATINA CHOCOLAT”

COME NEL FILM, QUESTO PIATTO È UN INCONTRO TRA
DOLCEZZA E TRASGRESSIONE.

LA FROLLA È IL GUSCIO DELLE CONVENZIONI, IL CAPRINO È
L'IMPREVISTO, LO SPECK È LA TENTAZIONE, E LE PERE SONO
UNA CAREZZA. UN GIOCO DI CONTRASTI CHE SCALDA IL CUORE
E CONFONDE IL PALATO.

€ 11,00

SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI A LATTE CRUDO DI PICCOLI FERMIER (FATTORIE)

 “Ratatouille” di Brad Bird & Pixar (2007)

“FORMAGGI REMY”

SOTTO LA SUPERFICIE ANIMATA DEL CARTONE, C'È UNA VERA DICHIARAZIONE D'AMORE ALLA CUCINA FRANCESE AUTENTICA, A CHI LAVORA CON PASSIONE, PROPRIO COME I PRODUTTORI CHE REALIZZANO QUESTI FORMAGGI.

SELEZIONE DI TRE PEZZI **€9,00**

SELEZIONE DI CINQUE PEZZI **€15,00**

PRIMI PIATTI

Tortellini in Brodo di Cappone o in crema di
Parmigiano

Tortelli verdi Burro e salvia o "Vecchia
Modena"

Tortelli al nero di Seppia con Ricciola,
Gallinella e Bisquè di Gamberi

Spaghetti alla chitarra con Gamberi,
Zucchine, Limone fermentato e Menta

Cous Cous vegano

TORTELLINI FATTI IN CASA CON BRODO DI CAPPONE

 “Amarcord” di Federico Fellini (1973)

“TORTELLINI AMARCORD”

I TORTELLINI PARLANO DI CASA, MEMORIA, CALORE FAMILIARE. FELLINI IN “AMARCORD” COSTRUISCE UN MONDO FATTO DI RICORDI, DI RITI COLLETTIVI E SAPORI D’INFANZIA.

€ 14,00

TORTELLINI FATTI IN CASA CON CREMA DI PARMIGIANO

 “La Grande Bellezza” di Paolo Sorrentino
(2013)

“TORTELLINI LA GRANDE BELLEZZA”

L’ELEGANZA DI JEP GAMBARDELLA SI RITROVA IN QUESTO TORTELLINO CHE ABBANDONA IL BRODO PER TUFFARSI IN UNA CREMA DENSA E LUSSUOSA. UN PIATTO PERFETTO PER RACCONTARE UNA BELLEZZA CHE VIVE DI FORMA E SOSTANZA, PROPRIO COME LA ROMA DI SORRENTINO.

€ 14,00

TORTELLI VERDI FATTI IN CASA CON BURRO E SALVIA O “VECCHIA MODENA”

 **“Chiamami con il tuo nome” di Luca Guadagnino
(2017)**

“TORTELLI ELIO”

VERDI COME LE COLLINE, LA GIOVINEZZA, LA STAGIONE DEL PRIMO AMORE. QUESTO PIATTO, CON LA SUA DELICATEZZA VEGETALE E LA SUA ARMONIA DI SAPORI, RICHIAMA L'EQUILIBRIO MALINCONICO E SENSUALE DEL FILM. UN GUSTO CHE RESTA ADDOSSO COME UN RICORDO.

€ 10, 00

TORTELLI FATTI IN CASA AL NERO DI SEPPIA CON RICCIOLA, GALLINELLA E BISQUÈ DI GAMBERI

 **“La forma dell'Acqua” di Guillermo del Toro
(2017)**

“TORTELLO DELLA FORMA DELL'ACQUA”

IL TORTELLO NERO È MISTERIOSO ED AFFASCINANTE COME LA CREATURA DEL FILM. IL RIPIENO DELICATO DI PESCE BIANCO, LA BISQUÈ PROFONDA E LA SOIA FATTA IN CASA EVOCANO UN MONDO SENSORIALE E POETICO.

€ 15,00

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA FATTI IN CASA CON
GAMBERI, ZUCCHINE, LIMONE FERMENTATO E MENTA**

 **“Il Sale della Terra” di Wim Wenders e Sebastião
Salgado (2014)**

“SPAGHETTO SALGADO”

QUI LO SPAGHETTO SI FA METAFORA DI UN EQUILIBRIO TRA
TERRA E MARE. COME LE FOTOGRAFIE DI SALGADO, IL PIATTO
È FATTO DI LUCE, DI MATERIA E DI RISPETTO PER IL TEMPO .

€ 15,00

**COUS COUS DI CAVOLFIORE SALTATO CON OLIO E
AGLIO CORIANDOLO, SERVITO CON ZUCCHINE,
MELANZANE, PATATE VIOLA, CAROTE E PINOLI TOSTATI
(VEGAN)**

 **“Julie & Julia” di Nora Ephron (2009)**

“COUS COUS DELLE PICCOLE COSE”

IL FILM È UN INNO ALLA CUCINA FATTA CON AMORE, CON
PAZIENZA E CON CURA. QUESTO COUS COUS VEGETALE PIENO DI
TAGLI, COLORI E CONTRASTI, È UN LAVORO DI DETTAGLI,
DI ARMONIA, DI EQUILIBRIO GIOCOSO.

€ 10,00

SECONDI PIATTI

Girello di Vitello marinato

Filetto di Manzo alla Griglia

Tartare di Cavallo

Coda di Rospo avvolta nella
pancetta

Panino "Bao" con salsa
Agrodolce e Polpo

**GIRELLO DI VITELLO MARINATO SOTTO SALE CON
CHIODI DI GAROFANO, PEPE E BARBABIETOLA, SERVITO
A CARPACCIO CON INSALATINA DI SPINACINO FRESCO**

 **“Il conformista” di Bernardo Bertolucci (1970)**

“IL VITELLO DEL CONFORMISTA”

IL VITELLO È UN PIATTO BORGHESE COMPOSTO
ALL'APPARENZA, MA CARICO DI STORIA E DI CONTRASTI.

IL SAPORE È DELICATO MA COMPLESSO. CON UN RETROGUSTO
DECISO. L'ARTE STA NELL'EQUILIBRIO.

€ 13,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

 **“Il Petroliere” (There will be blood) di Paul
Thomas Anderson (2007)**

“FILETTO DANIEL PLAINVIEW”

IL FILETTO È CARNE NELLA SUA FORMA PIÙ PURA, COME IL
PROTAGONISTA DEL FILM: DRITTO, ESSENZIALE, FEROCO NELLA
SUA INTENSITÀ. UN PIATTO PER CHI DOMINA, NON PER CHI SI
NASCONDE.

€ 20,00

**TARTARE DI CAVALLO CONDITA CON OLIO, SALE E PEPE,
CAPPERI, ACCIUGHE, GEL DI TUORLO D' UOVO E SENAPE**

 **“Il Pasto nudo” (Naked Lunch) di David Cronenberg
(1991)**

“TARTARE PSICOTROPA”

LA TARTARE DI CAVALLO VIENE ACCOMPAGNATA DA PICCOLI
TOCCHI AROMATICI PER VALORIZZARE IL SAPORE UNICO
E AUTENTICO DELLA CARNE DI CAVALLO.

UN SECONDO PIATTO CORAGGIOSO, ASCIUTTO, ESSENZIALE

€ 14,00

**CODA DI ROSPO PESCATA AVVOLTA NELLA PANCETTA
SERVITA CON SALSA DI LATTE AL COCCO, PORRO
GRIGLIATO AL CURRY E ZENZERO GRIGLIATO**

 **“Lezioni di Cioccolato” di Claudio Cupellini
(2007)**

“CODA CONTAMINATA”

UN FILM CHE PARLA DI CONTAMINAZIONE, DI INCONTRO, DI
PIACERE; COME QUESTO PIATTO: PESCE E PANCETTA, DUE
MONDI CHE SI INCONTRANO IN UN ABBRACCIO INASPETTATO.

LE SALSE PORTANO COLORE, INTENSITÀ, PROFUMI NUOVI.

€ 18,00

PANINO “BAO” CON SALSA AGRODOLCE E POLPO

 “Lost in Translation” di Sofia Coppola (2003)

“PANINO BAO TRANSLATION”

IL BAO SOFFICE ABBRACCIA IL POLPO GRIGLIATO, LA SALSA AGRODOLCE AGGIUNGE SPAESAMENTO E MERAVIGLIA. COME TOKYO DI NOTTE: DOLCE, ALIENA, AFFASCINANTE.

IL PANINO È COTTO AL VAPORE, LEGGERO E SOFFICE. ALL'INTERNO, IL POLPO VIENE PRIMA MARINATO, POI GRIGLIATO PER ESALTARNE IL SAPORE; UN SECONDO PIATTO DI CARATTERE, FRESCO E SORPRENDENTE.

€ 14,00

CONTORNI

Patate al Forno

Spinaci al Burro

Insalata mista di Crescioni

Scarola stufata in padella con
Olive taggiasche e Capperi

Cipol Pork

(cipollotto avvolto nella pancetta)

PATATE AL FORNO

 “Pulp Fiction” di Quentin Tarantino (1994)

“PATATE ROYALE”

LE PATATE AL FORNO DIVENTANO CROCCANTI COME UNA BATTUTA DI SAMUEL L. JACKSON; IL LATO POP, STREET E GOLOSO DEL CONTORNO PER ECCELLENZA.

€ 5,00

SPINACI AL BURRO

 “Popeye-Braccio di Ferro di Robert Altman (1980)

“SPINACI POPEYE”

UN'OMAGGIO POP AI PIÙ CELEBRI CONSUMATORI DI SPINACI NELLA STORIA. QUI IL TONO È IRONICO; GLI SPINACI DIVENTANO GUSTO SANO E SCHIETTO.

VERDI, BRILLANTI, SAPORITI; FANNO BENE ANCHE ALL'UMORE.

€ 5,00

INSALATA MISTA DI CRESCIONI

 “Nomadland” di Chloè Zhao (2020)

“INSALATA NOMADE”

UN'INSALATA MISTA DI CRESCIONI È IL CONTORNO DI CHI AMA LA TERRA E LA SEMPLICITÀ. COME McDORMAND NEL FILM; NON CERCA ATTENZIONI MA VIVE CON DIGNITÀ E AUTENTICITÀ.

€ 4,00

SCAROLA STUFATA IN PADELLA CON OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI

 “L’uomo in più” di Paolo Sorrentino (2001)

“SCAROLA IN PIÙ”

LA SCAROLA HA QUELLA NOTA AMAROGNOLA , PERFETTA PER RACCONTARE PERSONAGGI IN BILICO TRA GRANDEZZA E CADUTA. COME TONI SERVILLO NEL FILM: RAFFINATO MA DISILLUSO.

€ 5,00

CIPOLPORK (CIPOLLOTTO AVVOLTO NELLA PANCETTA E GRIGLIATO)

 “Fargo” di Joel e Ethan Coen (1996)

“CIPOLPORK FARGO”

UN CONTORNO CHE UNISCE LA SUCCULENZA DEL MAIALE CON LA DOLCEZZA DELLE CIPOLLE STUFATE; IL PIATTO RIVELA UNA PROFONDITÀ DI SAPORI PROPRIO COME FARGO: APPARE COME UNA STORIA SEMPLICE MA RICCA DI IRONIA E IMPREVEDIBILITÀ.

€ 6,00

DESSERT

Mascarpone al cioccolato o alla nutella
o con fragole

Crostata con Prugne d'Amola o
Amarene bruschette

Semifreddo con Sedano candito, lime,
Menta e Granita di Salicornia

Pera "Shock"

Sorbetto con Frutta fresca

Torta Tenerina con Gelato artigianale

MASCARPONE CON CIOCCOLATO O NUTELLA O FRAGOLE

 “Before Sunrise” di Richard Linklater (1995)

“MASCARPONE VIENNA”

UN DOLCE CHE PARLA DI INCONTRI FUGACI E PERFETTI, COME QUELLO TRA LE DUE PROTAGONISTE. È UN DESSERT CHE SI GUSTA LENTAMENTE, COME UNA CONVERSAZIONE TRA SCONOSCIUTI CHE SI PIACCIONO.

€ 6,00

CROSTATA FATTA IN CASA CON MARMELLATA DI PRUGNE D'AMOLA O AMARENE BRUSCHE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

 “Still Life” di Uberto Pasolini (2013)

“CROSTATA STILL LIFE”

LA CROSTATA DI FRUTTA HA IL SAPORE DEL TEMPO, DELLA CURA, DELLA CASA. LA MARMELLATA È COME I PICCOLI GESTI DEL PROTAGONISTI: VERI, PAZIENTI, PIENI D'AMORE.

€ 6,00

**SEMIFREDDO CON SEDANO CANDITO, LIME E MENTA
SERVITO CON GRANITA ALLA SALICORNIA E SHOT DI
TEQUILA (SU RICHIESTA)**

 **“The Farewell” di Lulu Wang (2019)**

“SEMIFREDDO FAREWELL”

COME IL SEMIFREDDO, THE FAREWELL, È UN FILM LEGGERO SOLO IN APPARENZA; C'È IRONIA, DELICATEZZA, VERITÀ.

IL SEDANO RAPPRESENTA LA PARTE VEGETALE DELLA MEMORIA, IL LIME È LA TENSIONE EMOTIVA E LA MENTE È LA FRESCHEZZA CHE SALVA.

€ 7,00

PERA “SHOCK”

 **“The Favourite” di Yorgos Lanthimos (2018)**

“PERA QUEEN SHOCK”

COME NEL FILM, IN QUESTO DOLCE OGNI ELEMENTO HA UN RUOLO PRECISO: LA FROLLA È LA CORTE, LO YOGURT ALLA VANIGLIA È LA FACCIATA ELEGANTE, LA PERA È LA REGINA CONTESA, LO STILTON SHROPSHIRE È LA RIVALITÀ SEGRETA, LO SCIROPPO DI AMARENE È PASSIONE.

€ 9,00

SORBETTO FATTO IN CASA CON FRUTTA FRESCA

 “Toni Erdman” di Maren Ade (2016)

IL SORBETTO È COME IL PROTAGONISTA DEL FILM: FRESCO, PUNGENTE, RIGENERANTE.

ALL’INIZIO TI SPIAZZA, POI NON PUOI PIÙ FARNE A MENO.

È IL DOLCE DI CHI VUOLE FINIRE IL PASTO CON UNA SCOSSA

€7,00

TORTA TENERINA CON GELATO ARTIGIANALE

 “Vicky Cristina Barcelona” di Woody Allen (2008)

COME LA TENERINA, LA PROTAGONISTA ESPLORA I CONTRASTI DEL DOLCE E DEL SALATO, TRA DESIDERIO E REALIZZAZIONE.

LA TORTA CON IL SUO CUORE MORBIDO ED IL GUSTO INTENSO, SI ABBINA ALLE EMOZIONI COMPLESSE CHE IL FILM TRASMETTE, FATTA DI CONTRASTI E PAURE.

€6,00