

ANTIPASTI

Dal mare

- CRUDO DI MARE, AGRUMI E MAIONESE AL LIME E ZENZERO 22
- POLPO CBT SCOTTATO IN PIASTRA, SALSA - JALAPEÑO 15
- GUAZZETTO DI COZZE, RICCI DI CALAMARI E ZAFFERANO 14
- GAMBERI IN TEMPURA PANKO, SPACE CREAM 15
- LA TARTARE DI SALMONE E GAMBERI ROSSI 15
- VAPORATA DI MARE SU SASHIMI DI CAROTE E SEDANO 14
- SALUMI DI MARE "AFFUMICATO" PEPE ROSA E SORBETTO 15
- LE BRUSCHETTE DI MARE 12

Dalla terra

- FLAN DI FAGIANO SU FONDUTA DI PECORINO E GUANCIALE DI CINTA CROCCANTE 12
- IL TAGLIERE DEL FATTORE 15
(SALAME TOSCANO, FINOCCHIONA, PROSCIUTTO CRUDO, SOPRASSATA, LARDO DI COLONNATA. SOTT'OLI, FORMAGGI E SALSE SPEZIATE)
- LA BRUSCHETTA DI SALSICCIA DI CINTA, STRACCIATELLA E TARTUFO 12
- IL TAGLIERE DEL CASARO E LE MOSTARDE 14
- LE NOSTRE BRUSCHETTE 8

PRIMI PIATTI

Dal mare

- GNOCCHI, COZZE, ZAFFERANO E BROCCOLI 13
- LO SPAGHETTO DELLA PESCHERIA 15
- TAGLIOLINO CON BISQUÈ DI GAMBERO ROSSO DI MARZARA DEL VALLO E QUENELLE 16
- RAVIOLI DI CERNIA E LEMONGRASS 17,5
- PACCHERI ALL'ASTICE, COURVOISIER E RIBES ROSSO 20

Dalla terra

- SCIALATIELLI, ZUCCA, GORGONZOLA E POLVERE DI SPECK 12
- LASAGNETTA VEGETARIANA SU FONDUTA DI TALEGGIO 14
- TAGLIATELLE AL TARTUFO 15
- RISOTTO SALSICCIA DI CINTA, ZAFFERANO, FUNGO PORCINO E FONDUTA DI PECORINO 16

SECONDI PIATTI

Dal mare

- LOMO DI BACCALÀ, VERDURE CROCCANTI, ZENZERO E VELLUTATA 16
- IL FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E CARCIOFI 16
- LA PADELLATA DELLA PESCHERIA 18
- IL TRIONFO DI MARE E ORTAGGI ALLA GRIGLIA 25

Dalla terra

- MAIALINO CBT, RIDUZIONE AL MIRTO E GIARDINIERA DI STAGIONE 15
- TAGLIATA DI SCOTTONA, FINOCCHI, EMULSIONE DI SENAPE 18
- GUANCIA BRASATA AL VINO COTTO SU CREMA DI ZOLFINO 19
- PETTO DI ANATRA CBT, INDIVIA AL PORTO E RIDUZIONE AL VINO ROSSO CHIANTI RISERVA E MIRTILLI 20
- FIORENTINA AL KG 45,00

CONTORNI

- INSALATA MISTA 4
- PATATE AL FORNO 4
- PATATE FRITTE 4
- VERDURE ALLA GRIGLIA 5
- VERDURE SALTATE 4
- VERDURE CROCCANTI AL PROFUMO DI ZENZERO 5
- INSALATA DI STAGIONE CON AGRUMI 5

DESSERT

- FLUTE DI SORBETTO AL LIMONE	3
- GELATO AL CIOCCOLATO O CREMA	5
- ANANAS NATURALE O MARASCHINO	5
- MACEDONIA DI STAGIONE	5
- PANNA COTTA (CASTAGNA SCIROPATA E MIELE)	5
- TIRAMISÙ	6
- CHEESECAKE COTTO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO, CIOCCOLATO, FRAGOLA O ARANCIA	6
- TORTINO AL CIOCCOLATISSIMO FONDENTE	7
- SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	8
- DELIZIA ALLO YOGURT CON GELEE AI LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO	8

I SUOI ABBINAMENTI

- VIN SANTO TOSCANO	4
- ZIBIBBO DI SICILIA	4
- MOSCATO DI SICILIA	5
- MALVASIA DI SICILIA	5
- PASSITO DELLE SICILIE	5
- "FASHION VICTIM" MOSCATO ROSE' ASTORIA	5
- "RECIOTO" DELLA VALPOLLICELLA	5
- "KABIR" MOSCATO DI PANTELLERIA	5
- "BEN RYÉ" PASSITO DI PANTELLERIA	6
- "PASSIONE" IRPINIA GRECO PASSITO	6
- "VERDUZZO" COLLI ORIENTALI	6

I SOPRACITATI VINI DA DESSERT SONO TUTTI
D.O.C.G./D.O.C./I.G.T/D.O.P.

PIZZE

Le classiche su base di pomodori pelati e fior di latte:

- MARGHERITA	6
- 4 STAGIONI (FUNGHI CHAMPIGNON, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, OLIVE)	8
- PROSCIUTTO E FUNGHI	8
- PORCINI	8,5
- NAPOLI (ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI E ORIGANO)	7
- CALZONE (PROSCIUTTO COTTO)	7,5
- CALZONE FARCITO (PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI)	8,5
- PARMIGIANA	8,5
- BASE MARGHERITA, STRACCIATELLA, N'DUJA	8,5
- MASCARPONE E SPECK	8,5

Le pizze su base di pomodori pelati:

- MARINARA	5
(AGLIO, PREZZEMOLO, ORIGANO)	
- BUFALINA	9
(POMODORINO A SPICCHI, BUFALA A FETTE, BASILICO)	
- TROPEA	8,5
(SALAMINO, N'DUJA DI SPILINGA, CACIOCAVALLO, CIPOLLA DI TROPEA)	
- AMATRICIANA	8,5
(PANCETTA COPPATA, FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO, PEPE NERO)	
- PARMIGIANO PINOLI E RUCOLA	8,5
- CREMA ZUCCA, SALSICCIA, GORGONZOLA	9

Le pizze su base di fior di latte:

- 4 FORMAGGI	8
(GORGONZOLA, PECORINO, PROVOLA, PARMIGIANO)	
- PUTTANESCA	8,5
(POMODORINO, OLIVE TAGGIASCHE, ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI, ORIGANO, BASILICO)	
- VEGETARIANA	8
(VERDURE MISTE GRIGLIATE)	
- SARDA	8,5
(SALSICCIA, PECORINO, RUCOLA E POMODORINI)	
- PUGLIESE	9
(PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA)	
- SICULA	8,5
(CAPPERI DI SALINA, OLIVE NERE, MELANZANE, ACCIUGHE DI CETARA)	
- TIROLESE	8,5
(RADICCHIO ROSSO, SPECK E SCAMORZA)	

- FRIARIELLI, SALSICCIA E SCAMORZA	9
- BIANCA, MOZZARELLA, PERE, GORGONZOLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, MIELE DI CASTAGNO	12

Le pizze gourmet:

- LA FRUTTI DI MARE	12
- CALAMARI E PORRI SCOTTATI	10
- POLPO PORCINI	12
- ROSSA, STRACCIATELLA, RUCOLA, SALMONE	12
- PUNTARELLE SALTATE, CAPPERI, MOZZARELLA E POMODORINI CONFIT E PINOLI TOSTATI	12
- MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, BURRATA	12
- CARCIOFI CONTADINA, PATATE AL VAPORE, ROSMARINO, PANCETTA	12

VINI

VINI ROSSI

	BOTTIGLIA	CALICE
- IL PURO MERLOT ASTORIA	24	5
- DREOLINO CHIANTI RUFFINA RIS 2005 TOSCANA	18	5
- CASTELLO DI POPPIANO RIS. CHIANTI GUICCIARDINI	30	6
- FELSINA CHIANTI CLASSICO RISERVA	24	5
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ALDEGHERI	50	
- SUPER TUSCAN DREOLINO LIETO EVENTO	24	5
- NICCOLO V COLLI DI LUNI DOC LIGURIA	26	6
- LA HISTORIA IGT CASTELLO DI POPPIANO GUICCIARDINI	30	6
- BAROLO SORDO PIEMONTE	35	7
- NEBBIOLO D'ALBA SORDO PIEMONTE	30	6
- A GINO CHIANTI RUFFINA RISERVA DREOLINO	30	6
- VIGNE IRPINE TAURASI	22	5
- CANNONAU SIDDURA' E'REMA	20	4
- BACCO SIDDURA ISOLA DEI NURAGHI	30	6