

# ANTIPASTI

- i fritti e sfizi fatti in casa -

*Crocchette di Patate Sale e Pepe* 10

- il Mare -

*Il Cuoppo con Fritto di Calamari,  
Gamberi e Verdurine Croccanti* 15

*L'Insalatina Tiepida di Mare* 16  
*con Calamari, Polpo, Cozze, Vongole, Scampo,  
Gamberi, Citronette e Crudità di Verdure*

*La Tartare di Tonno Rosso* 14  
*con Guacamole e Frutti Rossi*

*Il Crudo con Tartare di Tonno Rosso,* 18  
*Scampi, Salmone Marinato e Gamberi Rossi*

- la Terra -

*Il Tagliere Misto con Salumi, Formaggi* 16  
*e Mostarde Fatte in Casa*

*Battuta di Manzo di Montagna* 14

*Flan di Barbabietola Rossa* 14  
*Cacio/Pepe e Tartufo Nero*

*La Terrina di Pomodoro* 12  
*con Melanzane alla Griglia, Pomodoro fresco,  
Salsa al Parmigiano e Basilico Fresco*

# PRIMI

- il Mare -

*Spaghettoni di Gragnano alle Vongole* 16  
*Veraci e Asparagi Freschi*

*Risotto ai Frutti di Mare* 16  
*con Cozze, Vongole, Scampi, Gamberi,  
Calamari e Pummarola Fatta in Casa*

*Tagliolino di Pasta Fresca Cacio e Pepe* 18  
*con crudo di Gamberi Rossi*

- la Terra -

*Gnocchi di Patate di Pasta Fresca* 13  
*con Pummarola Fatta in Casa,  
Burrata Pugliese e Coulis di Basilico*

*Pappardelle di Pasta Fresca al Cinghiale* 15

*Ravioli di Pasta Fresca Ripieni* 15  
*di Melanzane alla Brace e Ricotta km0  
con Tartufo Nero*



# SECONDI

- il Mare -

*Polpo in cbt con Patate alla Menta  
e Maionese alla Curcuma* 18

*Tonno in Crosta di Sesamo  
con Brunoise di Verdure e Maionese al Wasabi* 18

- la Terra -

*Entrecote di Manzo al Porto  
con Asparagi Gratinati* 19

*Filetto di Maiale alle Mele  
e Glassa al Miele con Patate al Forno* 16



# CONTORNI

*Patate Arrosto* 5

*Verdure in foglia di Stagione* 5

*Verdure alla Griglia* 5

*Asparagi Gratinati* 6

# IL GRILL

- il Mare -

*Grigliata Mista di Mare con  
Tonno, Branzino, Gamberi, Scampi,  
Calamari e Verdure alla Griglia* 26

*Tagliata di Tonno con  
Insalatina Fresca di Stagione* 20

*Filetto di Branzino con  
Finocchi alla Sambuca, Spinacini Freschi  
alla Francese e Salsa al LemonGrass* 20

- la Terra -

*Tagliata di Manzo:*  
- al *Lardo di Colonnata* 18  
- con *Rucola e Grana* 18  
- al *Tartufo Nero Toscano* 20

*Filetto di Manzo  
con Patate al Forno* 24

*Etrusca di Maiale di Montagna  
Marinata alla Birra di Castagne  
con Radicchio* 18

*Bistecca alla Fiorentina:*  
- *Pezzata Rossa* l'etto 4,5  
- *Scottona* l'etto 5,5

# BURGER

- serviti con pane rigorosamente fatto in casa -

Burger di *Manzo* 250gr. servito con  
Bun al Sesamo, *Cipolla Caramellata*,  
*Pecorino Toscano Dop*, Pomodoro, Lattuga e  
Patate Croccanti 15

Burger di *Manzo* 250gr. servito con  
Bun al Sesamo, *Guanciale Croccante*,  
*Provola Affumicata*, Pomodoro, Lattuga e  
Patate Croccanti 15

Burger di *Polpo* 200gr. in doppia cottura  
servito con Bun al Sesamo, *Guacamole*,  
Salsa alla *Curcuma*, Pomodoro, Lattuga e  
Patate Croccanti 16

# DESSERT

*pasticcERIA di propria produzione*

*Pannacotta alla Vaniglia* 5

*New York Cheesecake* 6

*Cheesecake Scomposto* 5

*Millefoglie con Crema Pasticcera*,  
*Panna Montata e Granella di Nocciola* 5

*Tiramisù con Crumble al Cacao* 7

*Mini Cannoli con Ricotta di Pecora*,  
*Gocce di Cioccolata e Granella di Pistacchi* 6

# LE PIZZE

- ad impasto tradizionale -

**MARGHERITA** 8  
con pomodoro *San Marzano*, *Basilico Fresco*,  
*Fior di Latte Molisano*, spolverata di *Grana Padano DOP* e *Olio EVO*

**MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA** 9

**MARINARA** 7  
con pomodoro *San Marzano*, *Basilico Fresco*,  
*Aglione*, *Origano Selvatico* e *Olio EVO*

**CAPRESE** 9  
con pomodoro *San Marzano* in cottura. A crudo:  
*Basilico Fresco*, *Fior di Latte Molisano*, *Pomodorini Pachino IGP*, *Origano Selvatico* e *Olio EVO*

**CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA** 10

**LA COSACCA** 8  
con pomodoro *San Marzano* e *Pecorino Romano Dop* in cottura. A crudo: *Basilico Fresco*,  
*Pecorino Romano Dop* e *Olio EVO*

**LA NAPOLETANA** 10  
con pomodoro *San Marzano*, *Fior di Latte Molisano* e *Capperi* con a crudo:  
*Acciughe di Cetara*, *Origano Selvatico*, *Basilico Fresco* e *Olio EVO*

**O' CAZON (il ripieno)** 10  
con pomodoro *San Marzano*, *Ricotta Km0*,  
*Fior di Latte Molisano*, *Salame Napoletano Dolce*, *Funghi Champignon Freschi*, spolverata di  
*Grana Padano DOP* *Basilico Fresco* e *Olio EVO*

**LA DIAVOLA** 9  
con pomodoro *San Marzano*, *Fior di Latte Molisano*, *Salame Napoletano Dolce*,  
*Peperoncino Calabrese*, spolverata di *Grana Padano DOP*, *Basilico Fresco* e *Olio EVO*

**LA PIZZA DELL'ORTO** 10  
*Pomodorini Pachino IGP*, *Fior di Latte Molisano*, spolverata di *Grana Padano DOP*,  
*Verdure di Stagione*, *Basilico Fresco* e *Olio EVO*

**LA PARMIGIANA** 10  
con pomodoro *San Marzano*, *Fior di Latte Molisano*, *Melanzane a Funghetto*, spolverata di  
*Grana Padano DOP*, *Basilico Fresco* e *Olio EVO*

# PIZZE GOURMET

- della casa -

## LA BORBONICA

10

Impasto tradizionale con *Salsa di Pummarola Fatta in Casa*, Fior di Latte Molisano, spolverata di Grana Padano DOP e Basilico. A crudo: Mozzarella di *Bufala Campana Dop*, Basilico Fresco e Olio *EVO*

## LA CROCCO PIZZA

10

Impasto Saragolla *BIO* con Fior di Latte Molisano, spolverata di Grana Padano DOP, *Salame Dolce Napoletano*, Impasto di *Crocchè di Patate*, Basilico Fresco e Olio *EVO*

## LA BURRATA E IL PROSCIUTTO

13

Impasto Integrale *BIO* con Fior di Latte Molisano, Basilico Fresco. A crudo: Crema di *Burrata Pugliese*, *Prosciutto Crudo San Daniele* Stagionatura 18 mesi, Basilico Fresco e Olio *EVO*

## LA PUGLIESE

14

Impasto Antico *BIO* con con pomodoro *San Marzano*. A crudo: Crema di *Burrata Pugliese*, Basilico Fresco, *Pomodori Secchi del Cilento*, *Origano Selvatico* e Olio *EVO*

## LA COTTO ALLA BRACE

14

Impasto Antico *BIO* con Crema d' *Asparagi e Fior di Latte Molisano*. A crudo: *Cotto alla Brace*, *Cacioricotta di Capra (P.Slow Food)* *Asparagi Croccanti*, Basilico Fresco e Olio *EVO*

- le street food -

## LA PIZZA FRITTA

9

Impasto Tradizionale con pomodoro *San Marzano IGP*, Basilico Fresco, Fior di Latte Molisano, *Scamorza Affumicata* e spolverata di Grana Padano DOP

## IL PANUOZZO

10

Impasto Tradizionale a forma di un grande *Panino* a base di impasto di Pizza, farcito a crudo con fior di latte Molisano, *Pomodorini Pachino IGP*, Rucola, *Scamorza Affumicata*, con spolverata di Grana Padano DOP e Olio *EVO*

- dalla ricerca di Bruno Luciano -

## L'AMATRICIANA

14

Impasto Antico *BIO* con Fior di Latte Molisano, *Salsa di Pummarola Fatta in Casa*, un pò di peperoncino calabrese, *Pecorino Romano DOP*. A crudo: Fior di Latte Molisano, *Guanciale*, scaglie di *Pecorino Romano DOP*, *Coulis di Basilico* e Olio *EVO*

## LA N'DUJA

14

Impasto Saragolla *BIO* con Fior di Latte Molisano, pomodoro *San Marzano*. A crudo: *Cipolla Brasata*, *Caciocavallo di Mucca SemiPiccante Km0*, *Nduja di Spilinga*, Basilico Fresco e Olio *EVO*

## LA POMO D'ORO

13

Impasto Integrale *BIO* con Mozzarella di *Bufala Campana DOP* e *Datterino Giallo*. A crudo: Mozzarella di *Bufala Campana DOP*, *Origano*, *Acciughe di Cetara*, Basilico Fresco e Olio *EVO*

## LA TARTUFO NERO

13

Impasto Integrale *BIO* con Fior di latte Molisano. A crudo: Crema di *Burrata Pugliese*, *Tartufo Nero Toscano*, Basilico Fresco e Olio *EVO*

## LA MORTADELLA E IL PISTACCHIO

13

Impasto Saragolla *BIO* con Fior di Latte Molisano e Basilico Fresco. A crudo: *Mortadella Classica di Bologna IGP*, *Mousse di Caciocavallo*, *Pesto di Pistacchi*, Basilico Fresco e Olio *EVO*

## LA SALMONE

14

Impasto Integrale *BIO* con Fior di Latte Molisano e Basilico Fresco. A crudo: *Burrata Pugliese*, *Carpaccio di Salmone*, *Lattuga di Mare*, Basilico Fresco e Olio *EVO*

# PIZZE SPECIALI

## SOLSTIZIO

11

Covaccino ad Impasto Saragolla *BIO* con a crudo: Rucola, *Burrata Pugliese*, *Pomodori Secchi del Cilento* e pomodorino Giallo e Olio *EVO*

## LA PRIMAVERA

13

Impasto Antico *BIO* con Crema d' *Asparagi e Fior di Latte Molisano*. A crudo: Crema di *Burrata Pugliese*, *Gamberi Rossi*, *Aneto Fresco*, *Sale Nero* e Olio *EVO*