

PER COMINCIARE....

Tartare di Picanha, olio EVO, sale Maldon e pepe del Sarawak **14**

“La cacciatoria del cortile” con sovraccoscia di pollo C.B.T. pachino olive taggiasche, erbe aromatiche e crostino di pan-brioche alla segale. **13**

Fritturina alici del tirreno **13**

Seppioline C.B.T. jus di zucca Hokkaido al timo, pomodorini confit, pane tostato integrale e semi di chia. **15**

Battuta di gambero rosso, germogli antiossidanti e lamponi* **18

PRIMI

Consommé di manzo chiarificato con tortellini “HOME MADE” julienne di verza e zest di limoni della costiera amalfitana. **22**

Sua Maestà “La Carbonara” con rigatone artigianale di Gragnano, pecorino romano DOP e guanciale croccante. **14**

Fusilloni artigianali di Gragnano all’arrabbiata, con salsa ai due datterini, parmigiano e ricotta mustia stagionata. **14**

Paccheri di Gragnano alla puttanesca di mare con tonno rosso, capperi, olive Taggiasche, ciliegino. salsa di datterino e prezzemolo. **18**

La divina “Cacio & Pepe al rosso di Mazara” con tonnarello artigianale mix di pepi del Sarawak pestati al mortaio e lime zest.* **20

Spaghettoni artigianale di Gragnano “Ferdinando II” polpa di riccio di mare, fondo ai crostacei, bottarga di muggine a scaglie e lime. **24**

SECONDI di PESCE

Gamberoni scottati, crema di patate, aneto e tobiko. **20**

Salmone Confit C.B.T. con finocchio, semi di chia e salsa Teriyaki. **20**

SECONDI di CARNE

Galletto al mattone C.B.T. con patate fritte dippers **22**

Controfiletto di MANZETTA Prussiana **26**

Filetto di manzo Sashi al lardo di Patanegra, pomodorini confit e purè al tartufo **28**

BURGERS

CLASSIC BURGER di scottona 180 gr. iceberg e pomodoro **12**

ALAMBICCO BURGER di scottona 180 gr. iceberg, pomodoro, cheddar,, bacon ed uovo alla Bismark **15**

COPPEDE’ BURGER di scottona 180 gr. provola affumicata, cicoria ripassata e pomodorini confit **15**

PULLED BEEF salsa BBQ home made, iceberg & rosti di patate **16**

CONTORNI

Patate fritte Dippers **5** – *Erbette di campo ripassate* **6**

Misticanza aromaticà **5** - *Purè di patate al tartufo* **8**
Indivia belga C.B.T. ripassata **7**

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA.... “home made”

Brownie al fondente 70% e gelato alla vaniglia **7**

Sorbetto al limone **5** - *Semifreddo al tiramisù* **7**

Semifreddo alle fragole **7** - *Semifreddo al fondente e frutti rossi* **7**

Cantucci & passito di malvasia siciliana **8**

BEVANDE

*-Acqua FILETTE “premium water” oligominerale 0.75 cl.
bordolese bottle naturale/delicatamente frizzante* **3,5**

-Coca Cola vetro 0,33 cl. **4**

-Caffè 2 – Caffè “doppio” **4**

-Caffè corretto **3** – *Cappuccino 4,5 – The caldo DAMMANN* **7**

-Cestino di pane Home Made 2 – Pan focaccia calda **4,5**

Servizio **2**