

## **PER COMINCIARE....**

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

*“La cacciatore del cortile” con sovracoscia 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 guancialetto 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 tonnellaccio artigianale mix di pepi del Sarawak pestati al mortaio e lime zest.* **20**

*Spaghettoni artigianali 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 aromatica* **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**