

# M|E N|U

## APERITIVO GASTRONOMICO

La nostra selezione celebra la diversità delle regioni italiane attraverso l'utilizzo di ingredienti provenienti da ogni parte del paese. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi ma che abbiano comunque solide radici nella tradizione italiana, con un tocco moderno e creativo.



# ALLERGENI

In questo indice troverai tutti gli allergeni che saranno riportati in simboli vicino tutti i piatti presenti in questo menu.

## 1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



## 2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pesanti, anacardi e pistacchi.



## 3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



## 4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchi, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina ecc.



## 5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



## 6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



## 7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



## 8 CROSTACEI



Marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

## 9 GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati diversi.

## 10 LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

## 11 SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

## 12 SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

## 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

## 14 UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.

# M|E N|U

## FRITTI E SFIZI

La nostra selezione di fritti e sfizi come il poker di babà, è il frutto della passione per la ricerca di materie prime di eccellenza, prestando grande attenzione alla stagionalità degli elementi, che vengono utilizzati con creatività e cura nell'abbinamento.





**CROCCHÈ ..... 2,50 €**



Patate, provola di bufala affumicata, pecorino romano DOP, parmigiano reggiano, pepe nero.



**FRITTATINA CARBONARA ..... 3,00 €**



Tuorlo d'uovo pastorizzato, guanciale del "Cilento", pecorino romano DOP, pepe di "Sichuan".



**FRITTATINA "PROFUMI  
DI BOSCO" ..... 3,50 €**



Salsiccia di suino nero "razza Casertana", funghi porcini, Cacio Dei Lattari.



**ARANCINA ALLA BOLOGNESE ..... 3,50 €**



Carne macinata di suino chiaro del Sannio, passata di pomodoro, parmigiano reggiano, cuore di provola di bufala affumicata, cremoso al basilico e parmigiano reggiano.



CHIPS SALE E PEPE ..... 5,00 €



Chips di patate condite con sale e pepe accompagnate da trilogy di salse.



CHIPS SPECIAL ..... 7,00 €



Chips di patate, pancetta croccante, salsa di provola di bufala affumicata.



TRIS DI GAMBERI ..... 7,00 €



Tris di gamberi croccanti al panko, mayo all'amarena, alga fritta.



POKER DI BABA

TERRA

Babà tostato al burro,  
Lardo, filetto di pomodoro  
secco, pesto di rucola. ....

8,00 €



MARE

Babà tostato al burro, alici,  
burro, zest di limone. ....

12,00 €



# M|E N|U

## BAO & BUNS

I nostri Bao & Buns sono il risultato finale dell'estro e della creatività dei nostri chef che, pensando a questi "sfizi" come a delle coccole per i clienti, sperimentano costantemente nuovi abbinamenti, utilizzando esclusivamente materie prime di qualità e di stagione.



 **BAO - 2 PZ. .... 7,00 €**    

Bao con maialino cotto a bassa temperatura in riduzione di salsa teriyaki alla birra, friarielli, mayo al limone.

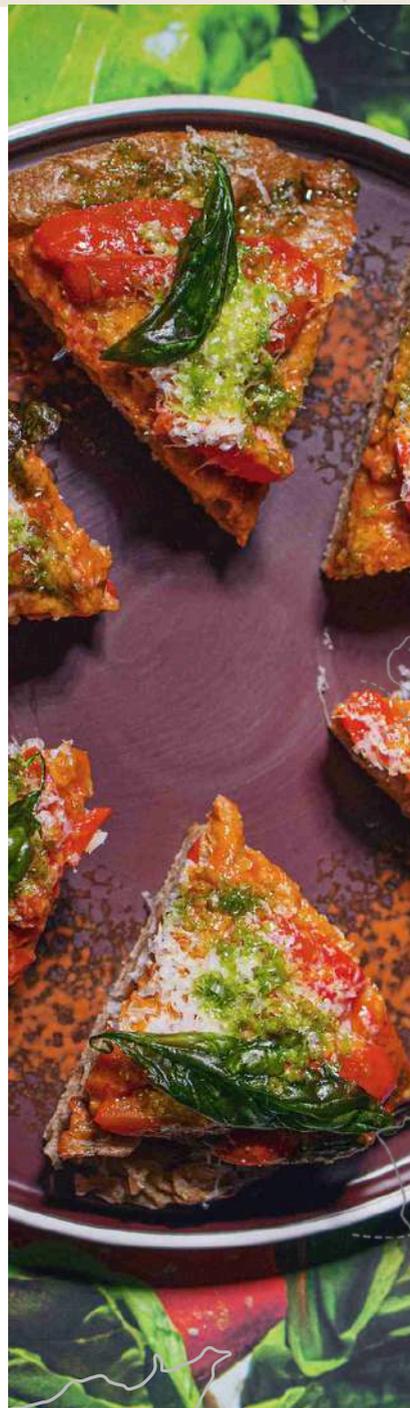
 **BUNS - 2 PZ. .... 7,00 €**    

Buns con hamburger, peperone in agrodolce, insalata "Iceberg", mayo al limone.

# M|E N|U

## PIZZA AL PADELLINO

La pizza al padellino è una specialità che prevede la cottura in un "padellino", ovvero un tegamino di alluminio unto. La particolarità di questa pizza è di avere un impasto che in cottura cresce e si gonfia per cui i bordi della pizza saranno soffici e morbidi e la base sarà più croccante. Il nostro impasto è ai cinque cereali ed ha doppia cottura al vapore e al forno.





SCARPARIELLO ..... **10,00 €**



Pomodorino datterino, scaglie di pecorino romano DOP, olio al basilico, peperoncino.



PADELLINO C.B.T. .... **12,00 €**



Patata schiacciata aromatizzata al rosmarino, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, parmigiano reggiano, salsa di provola di bufala affumicata, mayo al rosmarino.



PADELLINO DI MARE ..... **12,00 €**



Salmone affumicato, fiordilatte, passata di pomodorino giallo, rucola frita.

# M|E N|U

---

## TAGLIERI

Dal Nord al Centro e fino al Sud, questi taglieri sono il viaggio culinario perfetto per immergervi nei sapori e nei profumi delle diverse regioni.

Dalle montagne alle campagne, dalla terra al mare, ogni tagliere è stato selezionato con cura per offrirvi la migliore selezione di salumi e formaggi delle regione italiane.



 TAGLIERE CAMPANIA     

Selezione di salumi e formaggi tipici della nostra Regione, accompagnati da miele, confettura e panificazione.

LA SELEZIONE:

- Prosciutto crudo stagionato – *Venuti*
- Pancetta stagionata al mirto – *Salumi Tomeo*
- Prosciutto cotto del “contadino” affumicato – *Cillo*
- Soppresata “Cilentana” stagionata con lardello – *Salumi Tomeo*
- Salsiccia rossa di “Castelpoto” stagionata dolce – *Fattoria Muccio*
  
- Mozzarella di bufala – *La Boutique del Casaro*
- Caciocavallo Irpino stagionato in grotta – *Il Fienile*
- Conzato Calitrano affinato in anfore di terracotta – *Il Fienile*
- Caciotta “don chisciotte” affinato sotto vinaccia di fiano biologico – *Il Fienile*
- Erborinato 100% latte di capra “Il Montestella” – *Tenuta Principe Mazzacane*
  
- Olive verdi
  
- Miele – *Montuori*
- Confettura – *Il Poggio del Picchio*
  
- Panificazione: pane “cafone”, grissini, crackers, taralli sugna e pepe

**14,50 €**

p.p.



## TAGLIERE EMILIA ROMAGNA



Selezione di salumi e formaggi tipici della Regione Emilia Romagna, accompagnati da miele, confettura e panificazione.

### LA SELEZIONE:

- Prosciutto di Parma DOP “Al Naturel” – *F.lli Pellizzari*
- Mortadella Classica – *Bonfatti*
- Culatello di Zibello DOP – *Dalla Tana*
- Strolghino di Roncole Verdi – *Dalla Tana*
- Salame Felino IGP – *Fereoli*
  
- Parmigiano Reggiano DOP Oltre 30 Mesi – *Gran Terre*
- Pecorino Gran Riserva del Passatore – *Romagna Terre*
- Bufala di Venere – *Romagna Terre*
- Caprozzo alla Carruba – *Romagna Terre*
- Lamucca di Bosco – *Romagna Terre*
  
- Olive verdi
  
- Miele – *Montuori*
- Confettura – *Il Poggio del Picchio*
  
- Panificazione: pane “cafone”, grissini, crackers, taralli sugna e pepe

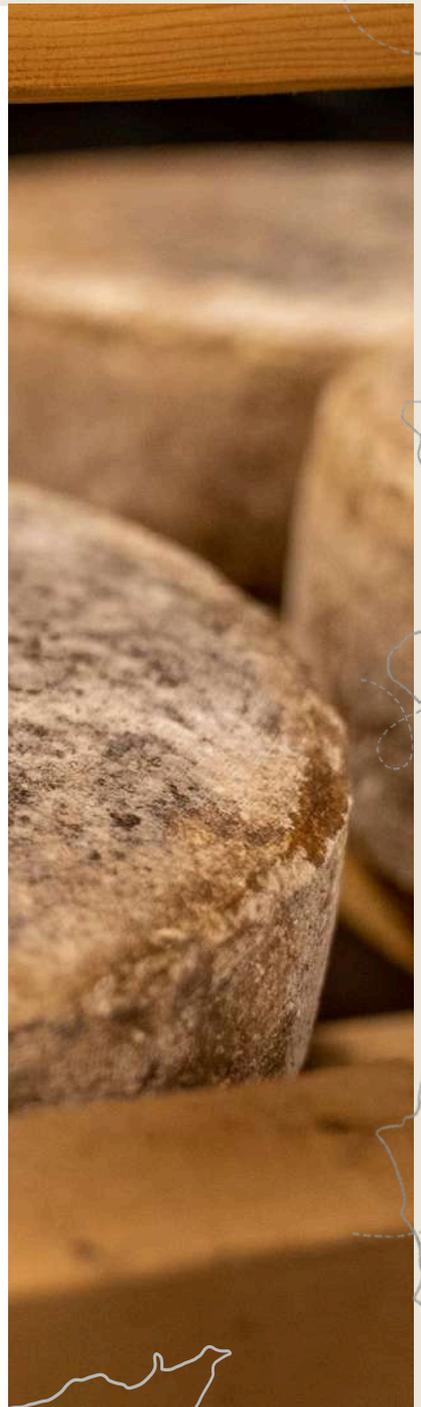
**16,50 €**

p.p.

# M|E N|U

## SELEZIONE DEL CASARO

Scopri il mondo dell'arte casearia con la nostra esclusiva selezione del casaro, un'esperienza che celebra la tradizione e la passione per i formaggi di alta qualità Italiani. Lavorazione del latte, tecniche antiche e innovazione, per creare formaggi dal sapore unico e autentico.



Selezione di formaggi serviti al piatto.

	GORGONZOLA DOP DOLCE ..... <b>4,60 €</b> all'etto <i>CasArrigoni</i>	
	PUZZONE DI MOENA DOP..... <b>5,70 €</b> all'etto <i>Caseificio Sociale di Predazzo e Moena</i>	
	FONTINA DOP VALLE D'AOSTA..... <b>6,40 €</b> all'etto <i>Nicoletta</i>	
	CASTELMAGNO DOP PRODOTTO DELLA MONTAGNA ..... <b>7,50 €</b> all'etto <i>Tino Paiolo</i>	
	UBRIACO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ..... <b>8,60 €</b> all'etto <i>Moro Formaggi</i>	 
	NERO FUMÈ ERBORINATO AFFINATO ..... <b>8,80 €</b> all'etto <i>Moro Formaggi</i>	
	FIOR D'ARANCIO DOCG ERBORINATO AFFINATO ..... <b>9,60 €</b> all'etto <i>Moro Formaggi</i>	
	FIORE SARDO DOP BIOLOGICO PRESIDIO SLOW FOOD ..... <b>9,60 €</b> all'etto <i>Caseificio Debbene Bussu</i>	

# M|E N|U

---

## SALUMI AL PIATTO

Un'irresistibile  
combinazione di  
sapori e tradizione.  
La nostra selezione di  
salumi al piatto offre  
un viaggio  
gastronomico  
attraverso le migliori  
produzioni locali.  
Ogni affettato è scelto  
con cura per  
garantire freschezza e  
qualità.



Selezione di salumi serviti al piatto.



PROSCIUTTO COTTO  
"DEL CONTADINO" AFFUMICATO ..... **5,30 €** all'etto  
*Cillo*



PROSCIUTTO DI PARMA DOP  
"AL NATUREL" ..... **7,30 €** all'etto  
*F.lli Pellizzari*



CULATELLO DI ZIBELLO DOP ..... **20,70 €** all'etto  
*Dalla Tana*



JAMÓN DE BELLOTA  
100% IBÉRICO ..... **30,00 €** all'etto  
*Torreón Ibéricos*



# M|E N|U

## DOLCI AL PIATTO

Il dolce al piatto: un delicato dessert, perfettamente equilibrato tra dolcezza e freschezza. Presentato con un tocco artistico, ogni boccone è un'esperienza sensoriale che celebra i sapori e la creatività, offrendo un finale perfetto per ogni pasto.





CAPRESE "CLASSICA"..... **5,50 €**



CAPRESE "AGRUMI"..... **5,50 €**



SBRICIOLATA "NOCCIOLA"..... **7,00 €**



CHEESECAKE "FRAGOLA"..... **7,00 €**



CHEESECAKE "FRUTTI DI BOSCO"..... **7,00 €**



CHEESECAKE "NOCCIOLA"..... **7,00 €**



CHEESECAKE "PISTACCHIO"..... **7,50 €**

