

## Antipasti

- **Il Vitello Tonnato con giardiniera home-made, capperi in fiore di Pantelleria e limone candito** **15 €**

tabella allergeni: 3 , 9 ; gluten free

- **Millefoglie estiva di verdure, burrata di Andria con pesto di pistacchi** **15 €**

tabella allergeni: 1 , 7 , 8 ; disponibile gluten free

- **Tartare di Fassona Piemontese come la intende lo chef** **16 €**

tabella allergeni: 3 , 10 ; gluten free

- **Le due tartare di pesce:** **19 €**

- **Tartare di Tonno rosso\* alla soia, sorbetto al mango e lamelle di mandorle tostate**

tabella allergeni: 4 , 6 , 8 , 11 ; gluten free

- **Tartare di Ricciola\*, sedano al Ginger Beer, mela verde, dressing al lime e profumo di mandarino verde**

tabella allergeni: 4 , 9 ; gluten free

- **Composizione di piovra, patate, Olive Taggiasche, concassea di pomodoro olio al basilico e mayo al wasab** **18 €**

tabella allergeni: 3 , 4 , 9 ; gluten free

- **Il nostro Plateau Royal di crudo di mare\*** **36 €**

tabella allergeni: 2 , 4 , 14 ; gluten free

- **Pata Negra "unghia nera" con melone cantalupo e bufala di Andria** **19 €**

## **Primi**

- ***Orecchiette con vongole veraci, asparagi di mare, Olive Taggiasche e spolverata di Bottarga su pane guttiau*** **18 €**

tabella allergeni: 1 , 4 , 9 , 14 ; disponibile gluten free

- ***Fusilloni Ferdinando II di Gragnano ai frutti di mare (calmaretti, scampi, gamberi, vongole)*** **19 €**

tabella allergeni: 2 , 4 , 7 , 9 , 12 , 14 ; disponibile gluten free

- ***Maccheroncino torchiato al bronzo con astice canadese, pomodori caramellati, pomodoro fresco, zeste di limone e olio al basilico*** **21 €**

tabella allergeni: 1 , 2 , 3 , 4 , 7 , 9 ; disponibile gluten free

- ***Tagliatella fresca alla amatriciana di mare (baccalà, pancetta, cipolla rossa di Tropea, pomodorini di Pachino)*** **18 €**

tabella allergeni: 1 , 3 , 4 , 7 , 9 , 12 ; disponibile gluten free

- ***Ravioloni quaranta tuorli ripieni alla norma, con pomodoro ristretto e scaglie di ricotta salata*** **18 €**

tabella allergeni: 1 , 7 ;

## Secondi

- **La vera costoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodorini** **26 €**

tabella allergeni: 1 , 3 , 5 , 7

- **Entraña di Scottona (diaframma) alla plancia con caponatina di verdure alla siciliana** **21 €**

tabella allergeni: 1 , 5 , 8 , 9 ; gluten free

- **Costata dry-aged con patate gustose e le sue salse (1 kg circa consigliata per 2 persone)** **60 €**

tabella allergeni: 10 ; gluten free

- **Tonno rosso\* ai semi vari con senape al miele, salsa Escabeche, zucchine croccanti e gocce di Modena** **23 €**

tabella allergeni: 1 , 4 , 5 , 7 , 9 , 10 , 11 ; gluten free

- **Branzino dorato, con crema di pomodorini gialli, olive taggiasche caramellate, pomodorini confit e pomme sauté** **21 €**

tabella allergeni: 4 ; gluten free

- **Calamari ripieni con verdure di stagione, patate, pomodori secchi, crema di zucchine e crumble di taralli** **19 €**

tabella allergeni: 1 , 4 , 14 ; disponibile gluten free

## Dessert

- ***Delizia al cioccolato bianco e yogurt, profumata al lime, frutta fresca e crumble di frolla*** **7 €**

tabella allergeni: 1 , 3 , 7, 8

- ***Tarte Tatin alle mele caramellate con ricciolo di gelato al fiordilatte e spolverata di cannella***

tabella allergeni: 1 , 3 , 7 **7 €**

- ***Semifreddo ai lamponi, con coulis al cacao del Madagascar e croccante alle mandorle***

tabella allergeni: 8 **7 €**

- ***Composizione di frutta esotica con gelato lime e zenzero*** **8 €**

vegan; gluten free

- ***Veramente Tiramisù al Bayles e crumble di nocciole*** **7 €**

tabella allergeni: 1 , 3 , 7, 8

- ***I nostri gelati artigianali*** **7 €**

tabella allergeni: 7

## ***Piatti Vegani e Vegetariani***

- ***Panzanella Toscana con cipolla rossa, sedano bianco, pomodori Marinda e basilico*** **14 €**

tabella allergeni: 1 , 8

- ***Risotto al salto alla Barbabietola, crema di pachino gialli e cimette di broccoli saltati*** **15 €**

tabella allergeni: 9 ; gluten free

- ***Trofietta ai tre pomodori (Camone, Pachino, Cuore di bue) con burrata e granella di pistacchi*** **15 €**

tabella allergeni: 1, 7, 8; disponibile gluten free

- ***La classica Pappa al Pomodoro con dressing al basilico*** **14 €**

tabella allergeni: 1 , 9

- ***Beyond Burger\* Vista con verdure grigliate*** **16 €**

tabella allergeni: 1 ; gluten free

## **Pizze Classiche**

**Margherita: pomodoro corbarino dell'Agro nocerino, mozzarella Fior di latte, basilico** **7 €**

tabella allergeni: 1 , 7

**Diavola: pomodoro corbarino dell'Agro nocerino, mozzarella Fior di latte, spianata calabra piccante, basilico** **8 €**

tabella allergeni: 1 , 7

**Napoli: pomodoro corbarino dell'Agro nocerino, mozzarella di Bufala campana D.O.P., acciughe del cantabrico, origano** **9 €**

tabella allergeni: 1 , 4 , 7

**Capricciosa: pomodoro corbarino dell'Agro nocerino, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto alla brace, cuori di carciofo, olive taggiasche,** **9 €**

tabella allergeni: 1 , 7

**Stracciata: pomodoro corbarino dell'Agro nocerino, acciughe del cantabrico,olive taggiasche, capperi, Stracciatella di Bufala pugliese D.O.P.,** **10 €**

tabella allergeni: 1 , 4 , 7

**Veggy: pomodoro giallo del Vesuvio, zucchine grigliate, mozzarella Fior di latte, feta, pinoli, pomodorini confit** **10 €**

tabella allergeni: 1 , 7 , 8 ; vegetariana

### **Supplemento pizze:**

**mozzarella senza lattosio** **2 €**

**impasto integrale** **2 €**

## **Pizze Speciali**

***Piggy: pomodoro giallo del Vesuvio, mozzarella fior di latte, asparagi, guancialetto croccante, cipolla di Tropea agrodolce*** **13 €**

tabella allergeni: 1 , 7

***Lady: Pomodoro giallo del Vesuvio, mozzarella di bufala Campana D.O.P., zucchine grigliate, gambero rosso\*, pomodorini confit, basilico*** **13 €**

tabella allergeni: 1 , 2 , 7

***Tonno: pomodoro Corbarino dell'Agro Nocerino, filetto di tonno sott'olio Angelo Parodi, friggirelli freschi, stracciatella di Bufala pugliese D.O.P.,*** **12 €**

tabella allergeni: 1 , 4 , 7

***Burratina: pomodoro corbarino dell'Agro nocerino, prosciutto crudo di Parma, Burrata pugliese DOP, songino, pomodorini confit*** **14 €**

tabella allergeni: 1 , 7

***Vegan: pomodoro corbarino dell'Agro nocerino, aglio in camicia, cappe-ri, olive, mandorle, pomodorini confit*** **10 €**

tabella allergeni: 1 , 8 ; vegan

### **Supplemento pizze:**

***mozzarella senza lattosio*** **2 €**

***impasto integrale*** **2 €**

## **Le Nostre Focacce**

***Classica: olio evo, origano, sale maldon***

**5 €**

tabella allergeni: 1

***Crudo: olio evo, origano, sale maldon, prosciutto crudo di parma***

**8 €**

tabella allergeni: 1

***Culatello: olio evo, origano, sale maldon, fiocco di culatello***

**10 €**

tabella allergeni: 1

***Pata Negra: olio evo, origano, sale maldon, paleta iberica pata negra***

**12 €**

tabella allergeni: 1

***Focaccia Gourmet: cheviche di branzino e gambero rosso con cipolla rossa, avocado, peperoncino rosso e verde, pomodoro fresco, lime e mango***

**18 €**

tabella allergeni: 1 , 2 , 4