



## AMUSE - BOUCHE

Il benvenuto dello chef a tema Halloween

## ANTIPASTO IN CONDIVISIONE

PROSCIUTTO CRUDO    MORTADELLA    FRIGGITELLI    STRACCIATELLA  
INSALATINA CON BATTUTO DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

accompagnati dalla nostra focaccia

## PRIMI

### GNOCCHETTI CON ZOLA E CASTAGNE

Gnocchetti di Patate fatti in casa, Gorgonzola e Castagne candite

### CHITARRA INTEGRALE AI FUNGHI

Pasta fresca ai Funghi di stagione e Prezzemolo

### SUPER CARBONAZZA *(minimo 2 persone)*

Pasta Fresca alla "Carbonara" con Guanciale di Norcia

### ORECCHIETTE CON PESTO E VONGOLE

Orecchiette, Pesto di Basilico fatto in casa e Vongole

## SECONDI

### LA SUPER COSTOLETTA *(per 3 persone)*

Costoletta di Vitello con doppio osso, Pomodorini infornati, Patate aromatiche e Limone di Sorrento

### FRITTO DI MARE, ZUCCA E SALVIA GIGANTE

Calamari, Seppioline, Gamberi, Zucca e Salvia gigante in pastella

### 🔥 LE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA 🔥

#### COSTATA *(per 2 persone)*

#### FIorentina *(per 3 persone)*

#### CHATEAUBRIAND *(per 3 persone)*

Filetto di Manzo alla griglia con Verdure e salsa d'arrosto

#### TAGLIATA DI BLACK ANGUS

Tagliata di Black Angus ai ferri con Porro morbido

## CONTORNI

INSALATINA  
PATATE INFORNATE  
PATATINE FATTE IN CASA  
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE  
PURÈ





### CRUDO E STRACCIATELLA

Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma  
24 mesi Ferrari, Stracciatella ed Olio EVO

### LA VEGANA

Passata di Pomodori Gialli del Piennolo, Melanzane,  
Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio e Granella

## LE PIZZE

### TI PESTO IL PISTACCHIO

Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte,  
Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco

### PIZZA & PATA NEGRA

Mozzarella Caseificio Nobili e Bellota Iberico di Pata Negra  
Stagionato 24 Mesi

### PIZZA ZOLA, PERE E NOCI

Mozzarella, Gorgonzola, Pere, Noci e Miele

## DOLCI FATTI IN CASA

### TIRAMISÙ CLASSICO 9

### TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO 9

Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda  
direttamente a Tavola

### TORTA DI HALLOWEEN 9

Torta alla Zucca guarnita con Gocce di Cioccolato

### IL SORBETTO DELLA CASA 9

Mantecato dallo chef (Minimo 2 persone)

### FRUTTI DI BOSCO CON GELATO 9

### GELATO ALLA CREMA 9

### TORTA DEL GIORNO 9

**Antipasto, Primo o Pizza 60€**

**Antipasto e Secondo con contorno 70€**

**Antipasto, Primo e Secondo con contorno 80€**

comprensivi di acqua, coperto, caffè e una bottiglia di vino ogni quattro persone

è possibile scegliere una sola opzione di menu per tavolo