

MENU PRA NZO



“UN LEGAME INDISSOLUBILE TRA RISTORANTE E BOTTEGA”

ANTIPASTI

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 35

Selezione di salumi e formaggi di diverse stagionature e regioni italiane (per 2 persone) 1-3-5-7-8-9-11-13

BURRATA DI ANDRIA 12

composta di pomodoro del Piennolo, petali di cipolla di Tropea in agro (for 2 people) 7-12

CROSTONE DI PANE TRENTINO 9

mascarpone della Valsamoggia, filetti di alacce di Lampedusa e zest di limone 1-4-7-11

CARPACCIO 13

di bresaola, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano 7

PROSCIUTTO 10

melone e fonduta di pecorino 7

PAPPA AL POMODORO 10

stracciatella e polvere di olive 7-9-11

NIDO DI PANE 8

con la nostra caponata 1-8-9-12

NIDO DI PANE 8

pomodorino giallo vesuviano, burrata di Andria affumicata, colatura di alici di Cetara 1-3-5-7-8-9-11-13

PRIMI

AMATRICIANA

1-7

CARBONARA

1-3-7

GRICIA

1-7

I tre primi possono essere serviti con i seguenti **guanciali** a scelta tra:

- Guanciaie marchigiano **16**
- Guanciaie di cinta senese **18**
- Guanciaie di suino nero pugliese **18**

CACIO E PEPE

14

1-7

SPAGHETTO

12

al pomodoro e basilico

1

SECONDI

PETTO DI POLLO

ai ferri

10

1-5-6-9-10

SALTIMBOCCA

alla romana

14

1-7-12

HAMBURGER

10

1-5-6

SCALOPPINE

di vitella al limone / vino bianco

14

7-12

CONTROFILETTO

di manzo alla griglia

26

3-10

FRITTURA

di calamari con mayo di paccasassi

16

1-2-3-4-8-14

MENU PER I PICCOLI

PENNETTE

Al pesto ligure

9

1-5-6-7-8-9-10

PASTA

al pomodoro

9

1

HAMBURGER

di Scottona e patate silane IGP

14

1-5-6

COTOLETTA

Di pollo con patate Silane IGP

12

1-3-5-6-8-11

Si avvisano i clienti che i piatti creati in questo ristorante possono contenere tracce di sostanze considerate allergiche, per maggiori informazioni il personale di sala è a vostra disposizione. Di seguito la lista degli allergeni come indicato nel Regolamento UE 1169/11:

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.