

## Condividendo

<b>Tagliere Favola</b> Mortadella Favola IGP	10
<b>Tagliere Parma</b> Prosciutto di Parma Dop	12
<b>Carpaccio di manzo CBT</b> Girello di manzo, mela, sedano confit e salsa allo yogurt (9)	14
<b>Mozzarella di bufala Dop (500g) (7)</b>	15
<b>Tagliere DaMò</b> Selezione di salumi e formaggi presidio Slow Food	15

## Per iniziare

<b>Fiori di zucca, ricotta e mentuccia (*) (1,7)</b>	3 cad.
<b>Carciofi alla romana</b>	3 cad.
<b>Patate a sfoglia (1)</b>	4
<b>Patate steak house (*) (1)</b>	4
<b>Patate novelle speziate al forno (9)</b>	4
<b>Polpette di scottona</b> varie farciture (1,7)	8
<b>Frittura di totanetti locali e salsa tartara (1,3,14)</b>	12
<b>Polpette vegane</b> a base di legumi e verdure, guazzetto di pomodoro, fonduta di Parmigiano reggiano (7)	10

## Primi piatti

<b>Carbonara DaMò</b> mezze maniche, uova coldiretti, guanciale e pecorino romano (1,3,7)	10
<b>Cacio e Pepe DaMò</b> spaghetti quadrato, crema fondente al pecorino romano, pepe di montagna (1,7)	10
<b>Come fosse domenica</b> tagliatelle al ragù "battuto al coltello" al profumo d'agrumi (1,9)	12
<b>Origini</b> orecchiette baresane, cime di rape, alici di cetera, pane dei poveri (1,4)	12
<b>A modo nostro</b> tubetti rigati, cozze tarantine, fondente di pomodoro infornato, origano siciliano (1,14)	12
<b>Mare profumo di mare</b> linguine, pesto di salicornia, gamberi al vapore (*), tarallo al limone (1,2,9,12)	12

## La Fattoria

(selezione di carni cotte a bassa temperatura,  
per soddisfare le più svariate esigenze)

<b>Pollo alla romana</b> sovracosce di pollo, julienne di carciofi, pomodori pachino	14
<b>Pollo al curry</b> sovracosce di pollo, verdure di stagione, salsa al curry	14
<b>Pollo ortolano</b> sovracosce di pollo, verdure di stagione	14
<b>Pollo Italy</b> sovracosce di pollo, pomodori pachino, rucola, scaglie di parmigiano reggiano (7,8)	14
<b>Alette cowboy style</b> alette di pollo delicatamente piccanti con fondente di carote e zenzero (7)	14
<b>Tagliata di capocollo lucano</b> servita con ananas alla brace e dressing al miele	14
<b>Ribs di maialino</b> costatine di maialino, insalata di cavolo rosso, yogurt greco ed erba cipollina (7,9,10)	16

## Pescheria

<b>Catalana di Polpo</b> tentacoli di polpo CBT (*), pomodorini, rucola, cipolla cotta al sale, capperi e olive (14)	18
<b>Tartare di tonno in glass</b> stratificazione di tonno marinato alla soia, riso basmati integrale, pistacchi in due consistenze (4,6,8)	18
<b>Insalata di mare agli agrumi</b> seppie, gamberi, polpo (*), coulis di arance e limoni, rucola (2,4,14)	18
<b>Tataki di tonno alla plancha</b> tonno in doppia cottura servito con indivia CBT al pepe rosa (4,6)	18
<b>Pesce spada in guazzetto</b> trancio di pesce spada, guazzetto di pomodoro, origano, olive, capperi, uva sultanina e crostini di pane dorati (1,4,6)	18
<b>Hamburger di tonno fondente</b> con cuore di caciocavallo podalico, ketchup alla peperonata e chips di cipolla (1,4,6,7)	18
<b>Seppia alla brace</b> seppia alla brace (*), orzo, sedano confit, patate e crudo di zucchine (1,9,14)	18

## Brace

(Tagli serviti con contorno di patate novelle speziate e  
verdure di stagione proposte dallo Chef giornalmente)

<b>Costata di scottona (9)</b>	5/etto
<b>Fiorentina di scottona</b>	6/etto
<b>Tagliata di scottona (9)(9)</b>	20
<b>Entrecôte di scottona (9)</b>	20
<b>Filetto di scottona</b> salvo disponibilità (9)	22

## Hamburger (300 gr)

(ogni piatto sarà servito con una schiacciata di patata)

<b>Caprese</b> pomodoro confit profumato al basilico, burratina (7)	14
<b>Siciliano</b> melanzane dorate, crudo di pomodoro, scaglie di caciocotta (1,7)	14
<b>Tu vuò fà l'americano</b> cipolla di Tropea cotta al sale, bacon croccante, dripping al cheddar (7)	14
<b>Trevigiano</b> radicchio CBT, dripping al gorgonzola, granella di noci (7,8)	14
<b>Romano</b> falde di peperoni, chips di pancetta, salsa alla carbonara (3,7)	14

## Ci vuole un fisico bestiale...

<b>Hamburger veggie</b> delicato impasto di legumi bio serviti con verdure di stagione e origano di Pantelleria	12
<b>Insalata Lulù</b> straccetti di pollo, iceberg, radicchio, Parmigiano Reggiano, carciofi, pomodori e semi bio (7,8)	12
<b>Quinoa</b> quinoa integrale, pomodorini, olive leccine, peperoni, feta greca e cipolla di Tropea cotta al sale (7)	12
<b>Tuna poke</b> tartare di tonno marinato, riso venere, fagiolini e olive leccine (4,6)	13
<b>Manzo salad</b> carpaccio di manzo CBT, riso basmati integrale, julienne di verdure, gazpacho (9)	15

## Pizze

Il germe di grano è la parte più preziosa del chicco, lo scrigno naturale che racchiude tutto il gusto e il profumo del grano appena raccolto. Utilizziamo l'innovativa farina TIPO I "Origine" del Molino Casillo: farina d'eccellenza che mantiene tutte le proprietà organolettiche del cereale, per un impasto che va all'origine del sapore.

Impasto ai 5 Cereali supplemento di € 1,00

### Pizza in teglia

Pomodoro San Marzano, mozzarella, origano bio, olio evo (1,7)

### Pizze rosse

#### Marghe

Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico fresco (1,7)

#### Vegana

Pomodoro San Marzano, melanzane, zucchine, peperoni, indivia, radicchio e mandorle tostate (1,8)

#### Bufalotta

Pomodoro San Marzano, bufala, basilico fresco. (1,7)

#### Cetarese

Pomodoro San Marzano, mozzarella, alici di Cetara, capperi, origano bio (1,4,7)

#### Marzotica

Pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodori gialli infornati, ricotta marzotica (1,7)

#### Nonna Stella

Pomodoro San Marzano, mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia piccante, salsiccia fresca, Parmigiano Reggiano (1,7)

#### Parma e burrata

Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto di Parma, burrata (1,7)

### Pizze speciali

#### Gustosa

Pomodoro San Marzano, mozzarella, salsiccia fresca, scamorza affumicata, crema di peperoni fatta in casa, rucola (1,7)

#### Vieni a mangiare in Puglia

Mozzarella, rape sott'olio, pomodori semi secchi, crumble di tarallo (1,7)

#### Principino

Mozzarella, pomodori Pachino, datterini gialli, bresaola, crumble di tarallo al basilico (1,7)

#### Martina

Pomodoro San Marzano, mozzarella, capocollo, pomodori semi secchi, polvere di olive, olio evo (1,7)

#### Favola

Mozzarella, mortadella Favola, burrata, pesto di pistacchi, granella di pistacchi (1,7,8)

#### Tropea rivisitata

Crema di cipolle di Tropea casereccia, mozzarella, capperi, filetti di tonno rosso, pomodori semi secchi, basilico fresco (1,4,7)

#### Positano

Mozzarella, datterini gialli, prosciutto di Parma, mandorle tostate, zeste di limone, basilico fresco (1,7,8)

7

6

8

8

10

10

10

10

12

12

12

12

12

12

12

### Pizze bianche

#### Pachino

Mozzarella, pomodori Pachino, origano bio, basilico fresco (1,7)

#### Fresca

Mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto cotto alle erbe, lattuga croccante, zeste di limone (1,7)

#### Tributo ai formaggi

Mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, Parmigiano Reggiano (1,7)

#### Delicata

Mozzarella, carpaccio di zucchine, prosciutto cotto alle erbe, pepe nero (1,7)

#### Da Mò

Mozzarella, datterini gialli, capocollo, miele e noci (1,7,8)

#### Amalfi

Mozzarella, datterini gialli, alici di Cetara, polvere di olive, zeste di limone, basilico fresco (1,4,7)

#### Crudaiola

Mozzarella, pomodori Pachino, prosciutto di Parma, rucola e Parmigiano Reggiano (1,7)

8

9

10

10

10

10

10

### I Dolci del Pasticciere

Fatti consigliare da noi! 6 / 8

### Bevande

Acqua Minerale

2

Bevande Analcoliche

3

Birre in bottiglia

4 / 5

Birre Artigianale 0,75l

15

Birra bionda alla spina 0,2l

3

Birra rossa alla spina 0,2l

4

Birra bionda alla spina 0,4l

4

Birra rossa alla spina 0,4l

5

Calice di vino

5

Amaro / Grappa

4 / 5

Rhum / Whisky

6

Spritz Veneziano

8

Caffè

1

### Allergeni

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kaputt o loro ceppi ibridati), arachidi, stai, lupini, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.

1: cereali contenenti glutine.  
2: crostacei e prodotti derivati  
3: uova e prodotti derivati  
4: pesce e prodotti derivati  
5: arachidi e prodotti derivati  
6: soia e prodotti derivati  
7: latte e prodotti derivati  
8: frutta a guscio  
9: sedano e prodotti derivati  
10: senape e prodotti derivati  
11: semi di sesamo e prodotti derivati  
12: anidride solforosa e solfiti  
13: lupini e prodotti derivati  
14: molluschi e prodotti derivati