

I FRITTI

PATATE A SFOGLIA ^(VGN)	5,00 €
PATATE AL FORNO ^(VGN)	5,00 €
ARANCINE ALLA SICILIANA ^{1,3,7} <i>riso, zafferano, ragu di manzo e piselli</i>	6,00 €
CROCCHETTONI DAMO ^{1,3,7(VEG)} <i>patate, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe e provola d'Agerola</i>	6,00 €

PATATE DOLCI ^(VGN)	5,00 €
POLPETTE MIX DI SCOTTONA ^{1,3} <i>classiche, mozzarella, mortadella e provola, spinaci</i>	8,00 €
BACCALA' IN TEMPURA ^{1,4,12,13} <i>Servito con scarola ripassata alla napoletana, caramello d'aceto</i>	12,00 €
FRITTO MISTO DI PARANZA ^{1,2,4} <i>calamari, gamberi e pesci</i>	15,00 €

Taglieri

TRECCIA DI GIOIA E CRUDO DI PARMA ⁷	12,00 €
TAGLIERE DI SALUMI PRESIDIO SLOW FOOD E DON CARLO ^{7,12} <i>a mano libera del Gastronomo</i>	15,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. ^{7(VEG)} <i>da 500g</i>	15,00 €



PASTA

TRE VOLTE POMODORO ^{1,7(VEG)} <i>Spaghetti quadrati "Pastificio Gentile", datterino giallo del Piennolo, fiaschetto di Torre Guaceto, pomodoro San Marzano e cacioricotta</i>	10,00 €
TONNARELLI ALLA CARBONARA ^{1,3,7} <i>Tonnarelli di pasta fresca, guanciale, pecorino romano, uova di masseria e pepe Sarawak</i>	10,00 €
PASTA MISTA PATATE E PROVOLA D'AGEROLA ^{1,7,8(VEG)} <i>Pasta mista "Pastificio Gentile", patate, provola d'Agerola, pomodori pachino, parmigiano reggiano 30 mesi</i>	10,00 €
ASSOLUTO DI MARE ^{1,2,5} <i>Tubetto rigato "Pastificio Gentile" vellutato in guazzetto di pomodoro misto mare</i>	15,00 €
LINGUINE AI RICCI ^{1,4} <i>Linguine "Pastificio Gentile" ai ricci di mare, mantecate con rucola tritata e habanero</i>	20,00 €

MACELLAIO

FIorentina di SCOTTONA.....	60,00 €/Kg
COSTATA DI SCOTTONA.....	50,00 €/Kg
FILETTO DI SCOTTONA.....	22,00 €
ENTRECOTE DI SCOTTONA.....	18,00 €
TAGLIATA DI SCOTTONA.....	18,00 €
STRACCETTI DI SCOTTONA ⁷ <i>noce di manzo alla plancha servito con battuto di rucola, pomodorini e grana</i>	14,00 €

TUTTE LE CARNI SONO SERVITE CON PATATE AL FORNO

HAMBURGER

CAPRESE ⁷ <i>chutney di pomodoro, fonduta di parmigiano reggiano, basilica</i>	14,00 €
AMERICANO ^{1,7} <i>cheddar, cipolla caramellata, bacon e salsa bbq</i>	14,00 €
SICILIANO ⁷ <i>melanzana infornata, pomodoro e scaglie di cacioricotta</i>	14,00 €
RATATOUILLE ^{7,12} <i>verdure cotte al forno, timo e mandorle saltate alla paprika dolce</i>	14,00 €

serviti con schiacciata di patate alla brace

SAPORI & SALUTE

INSALATA LULÚ ⁷ <i>misticanza, straccetti di pollo, scaglie di Don Carlo, olive leccine, pomodori</i>	10,00 €
INSALATA BELEN ^{7,12} <i>misticanza, bresaola, rucola, semi di zucca, pomodori, parmigiano reggiano</i>	10,00 €
INSALATA GRECA ^{4,7} <i>misticanza, datterini gialli e rossi, feta, cipolla caramellata, tonno, olive</i>	10,00 €
INSALATA DIDI ⁷ <i>misticanza, mozzarella di Gioia Dop, prosciutto crudo alla barese, parmigiano reggiano, pomodorini</i>	10,00 €
DOMBURO ^(VGN) <i>riso basmati integrale, verdure cotte al forno alle erbe mediterranee, semi di zucca tostati</i>	10,00 €
CATALANA DI GAMBERI ^{2,(GF)} <i>gamberi, spaghetti di verdura, melone cantalupo e dressing al miele</i>	12,00 €
CALAMARO POKE ^{5,(GF)} <i>riso venere, calamaro marinato e scottato, datterini gialli e rossi, scapece di melanzane al balsamico e limone</i>	12,00 €
BURGER VEGETARIANO ^(VEG) <i>impasto di legumi e verdure bio, misticanza e pomodori</i>	12,00 €

CARNI BIANCHE

POLLO ALLA CACCIATORA ¹³ <i>con agrodolce di pomodoro e chips di cipolla</i>	12,00 €
POLLO RUSPANTE ALL'ORTOLANA <i>verdure di stagione cotte al forno</i>	12,00 €
POLLO RUSPANTE ITALY ⁷ <i>pomodori ciliegino, scaglie di parmigiano reggiano, rucola</i>	12,00 €

IL PESCATO DEL GIORNO

GRIGLIATA MISTA ^{2,5(GF)} <i>seppie, gamberoni e polipetti locali</i>	18,00 €
POLPO IN AUTUNNO ⁵ <i>polpo CBT, giardiniera homemade e gazpacho</i>	18,00 €
TATAKI DI TONNO ⁴ <i>indivia cotta a bassa temperatura, pepe rosa</i>	18,00 €
PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA ⁴ <i>rucola, capperi, olive e pomodori e cipolla caramellata</i>	18,00 €
POLPO E PATATE ^{3,4(*)} <i>polpo CBT, schiacciata di patate, olive in due consistenze, polvere di capperi</i>	18,00 €
TARTARE DI TONNO ^{4,6} <i>battuto di tonno al sesamo e soia con riso profumato agli agrumi</i>	18,00 €

Il personale di sala è a Vostra completa disposizione per l'esatta pezzatura del pescato