

---

## PIZZE GOURMET

---

### E PACCHETELLE 13

Pomodori vesuviani senza sale lavorati a pacchettelle" (ovvero a filetti), un'irresistibile bufalina campana intera al centro e basilico fresco

### CANTABRICA 14

Schiacciatina rossa con misticanza, burrata, pomodorini e acciughe

---

## PRIMI

---

Cappellacci di fossa con pomodoro fresco cipolla stufata e guanciale 14

Tagliolino nero al profumo di mare 16

Risotto con taleggio, porcini e coriandoli di crudo croccante 13

Spaghetti alla carbonara di mare 16

---

## SECONDI

---

Trippa alla Parmigiana 13

Medaglione di manzo ai porcini 20

Rombo al forno con patate, ciliegini e olive taggiasche 20

Filetto di branzino alla brace con patate al forno 20

---

## PIATTO UNICO

---

Cappellacci di fossa con pomodoro fresco cipolla stufata e guanciale 22

Medaglione di manzo ai porcini

---

## DOLCEZZE

---

Semifreddo al pistacchio con caramello 6

---

## VINI

---

### BIANCHI



Prosecco Docg (Valdobbiadene) 17 4

Pecorino Igt (Terre di Chieti) 18 4,5

Arneis Blangè (Az.Agr.Ceretto) 25 5

### ROSSI

Sangiovese superiore Doc Ceregio (Fattoria Zerbina) 18 4.5

Dolcetto D'Alba DOC (Az.Agr.Cà del Baio) 20 5