



# menù d'autunno

**MR MO È UN INVESTIGATORE GOURMET. CI AIUTA A SCOPRIRE LE MIGLIORI ECCELLENZE DEL CIBO ITALIANO. SEGUI LE SUE "INDAGINI" SU FACEBOOK.**



## ANTIPASTI SAPORI DA SCOPRIRE

- Impepata di cozze
- Insalatina di mare con fagioli cannellini e pomodorini confit
- Gambero scottato, crema di zucca e peperoni cruschi di Matera
- Polpo, spinaci e vellutata di zola
- Carpaccio di seppia con passata di porri e patate
- Calamaretti e finocchi in crosta di grana
- Cappesante vestite al guanciale croccante e dressing al maracuja

## PRIMI RICETTE DELLA QUALITÀ

- Spaghettoni Felicetti alla carbonara con guanciale e cacio
- Busiate trapanesi alla marinara
- Spaghettoni Felicetti alle vongole
- Pennoni rigati Benedetto Cavalieri alle seppie e crema di porri
- Risotto Carnaroli Acquerello al Castelmagno D.O.P. e nocciole del Piemonte
- Risotto Carnaroli Acquerello ai gamberi, zucca e peperoni cruschi di Matera
- Culurgionis d'Ogliastra** (pasta tipica sarda), sugo di datterini rossi scottati, acciughe di Cetara e pecorino



## PESCE NEL RISPETTO DEL MARE

- Grigliata di pesce con spinaci saltati
- Ombrina boccadoro in crosta di mais e fagioli cannellini
- Polpo alla Luciana con capperi di Pantelleria, patate e olive di Gaeta D.O.P.
- Frittura mista di pesce con patate
- Cappesante scottate, purea di zucca e fonduta al Castelmagno
- Seppia alla piastra e morbido di patata

## Particolarità

- Sauté di frutti di mare in mongolfiera
- Pizza frita alla napoletana



## DOLCI ALLA RICERCA DEL GUSTO

- Sformatino caldo al cioccolato fondente
- Cheesecake agli Oreo e Nutella
- Torta alle nocciole del Piemonte D.O.P. e gelato alla crema
- Semifreddo alle castagne
- Bonnet bianco piemontese agli amaretti del Sassello
- Sorbetto al limone

## PIZZE QUALITÀ E TRADIZIONE

- Bocconcino di fior di latte, pomodoro pelato\* e olio E.V.O.\*\*
- Acciughe di Cetara, bocconcino di fior di latte, pomodoro pelato\* e olive taggiasche
- Prosciutto crudo di Parma (18 mesi), bocconcino fior di latte, pomodoro pelato\*, pomodorini secchi e olio E.V.O.\*\*
- Bufala campana, pomodoro pelato\* e olio E.V.O.\*\*
- Burrata, pomodoro pelato\*, pomodorini secchi e olio E.V.O.\*\*
- Pancetta, fontina e noci

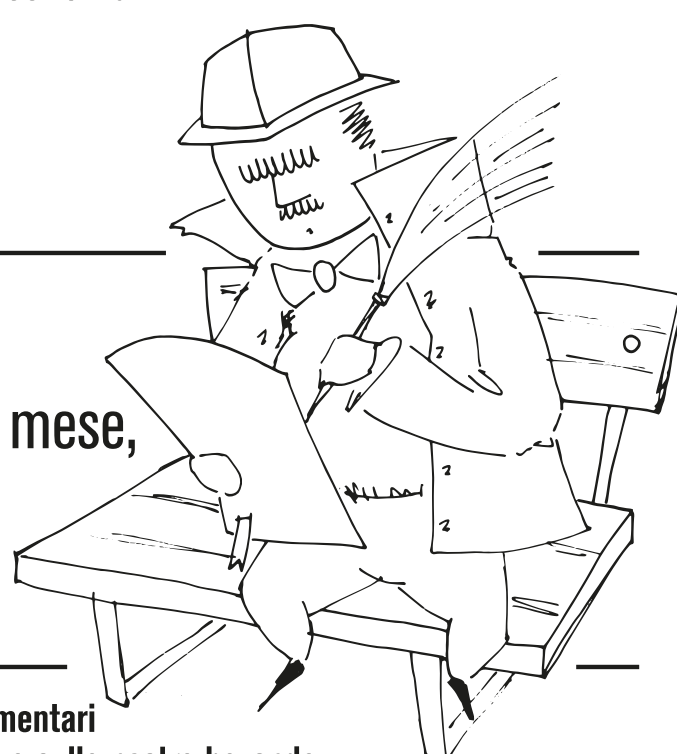
**Il pallino colorato vicino alla pizza suggerisce l'abbinamento ottimale con le nostre birre artigianali.**

Tutte le nostre pizze sono composte da ingredienti 100% Made in Italy e prodotti freschi e di stagione. Possono essere richieste nella classica forma rotonda o nella variante "tegamino". L'impasto può essere scelto di farina Petra 3 normale o Petra 9 integrale. La mozzarella viene adagiata a fine cottura per rispettarne la freschezza.

\* Cirio Alta Cucina  
\*\* Olio Puglia Azienda Agricola Tratturi Reali Villa Castelli (BR)

## Pizza GOURMET del mese

Scopri la pizza di questo mese, chiedi al personale!



Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## BIRRA

Il pallino colorato vicino alla birra suggerisce l'abbinamento ottimale con le nostre pizze.

### IN BOTTIGLIA

- Gilac 33 cl
- Gilac 75 cl

### ALLA SPINA

- Bionda** (Ichnusa, 4,7%)  
piccola  
media
- Rossa** (Moretti, 7,2%)  
piccola  
media

- Sophie (Rossa, doppio malto, ad alta fermentazione, 5,5%)
- Diva (Strong Ale ad alta fermentazione, 7,5%)
- Dorita (Bionda a bassa fermentazione, 4,5%)
- Guenda (Birra hefe weizen ad alta fermentazione, 5,0%)
- Caesar (Chiara ambrata a bassa fermentazione, 5,1%)
- Alma (Ambrata ad alta fermentazione al miele di castagno, 6,0%)
- Asia (Rossa ramata, doppio malto, a bassa fermentazione, 8,0%)
- Luce (Chiara ambrata, doppio malto, a bassa fermentazione, 6,5%)
- Lolah (Rossa ramata, doppio malto, ad alta fermentazione, 8,0%)
- Bionda Biologica (Biondo dorato, aroma maltato e floreale "d'acacia", 5%)
- Chanda (Biondo Brillante, aromi floreali e fruttati, a bassa fermentazione, 6,0%)
- Diva Gold "Champagne" (Aroma fruttato, spiccata frizzantezza, 8%)  
75 cl - € 19.00

## ACQUA

### NATURALE

- Panna 75 cl

### FRIZZANTE

- San Pellegrino 75 cl

### BIBITE

- Chinotto
- Aranciata
- Sprite

- Coca Cola
- Bottiglia 33 cl
- Bottiglia 1 L

## VINO

### SFUSO

- Rosso e bianco:
- Caraffa da 1/4 L
- Caraffa da 1/2 L
- Caraffa da 1 L

### IN BOTTIGLIA

- Chiedete la carta dei vini al nostro personale di sala

## CAFFÈ E DIGESTIVI

- Caffè
- Caffè corretto
- Amari
- Coperto

## ORARIO

lunedì-domenica: 12:00-14:30 - 19:00-23:30 martedì chiuso

