



I PRIMI DELLA CLASSE

Protagonisti in Tavola

Ho dei gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio

Oscar Wilde

Antipasti di Terra

I Primi della Classe - Antipasto misto Terra x 2 Persone	18,00 €
Focaccia calda al Rosmarino e alle Olive	4,00 €

Affettati e Formaggi

Selezione di Salumi e Formaggi con Marmellate e Salse di ns Produzione x 2 Persone	14,00 €
Prosciutto Crudo Tagliato a Mano	8,00 €
Mozzarella di Bufala da 250 gr	12,00 €

Bruschette e Crostoni

Bruschette miste - Salsa di Olive, Pomodoro, Salsa Norcina, Olio e Sale	4,00 €
Bruschette miste Royal - Patè di Fegato, Lardo di Colonnata, Zucca e Porcini*, Pachino Giallo	8,00 €
Crostone con Burrata Mortadella e Pistacchio	8,00 €

Caldi

Fritto misto Fatto in Casa - 5 pz	7,00 €
Trippa	5,00 €
Coratella	5,00 €
Fagioli con le Cotiche	5,00 €

Antipasti di Mare

I Primi della Classe - Antipasto misto Mare con Caldi Freddi e Crudi x 2 Persone 26,00 €

Focaccia calda al Rosmarino e alle Olive 4,00 €

Crudi

Bis di Tartare 10,00 €

Bis di Carpacci 12,00 €

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo 5 Pz. 10,00 €

Ostriche cadauna a partire da 4,00 €

Plateau di Crudi x 2 Persone 30,00 €

Freddi

Insalata di Polpo e Patate 8,00 €

Insalata di Mare 8,00 €

Alici Marinate 5,00 €

Tagliatelle di Calamari* con Bottarga 9,00 €

Misto Freddi x 2 Persone 20,00 €

Caldi

Soutè di Cozze 8,00 €

Polipetti Affogati 8,00 €

Fritto misto di Pesce Fatto in Casa - 5 Pz 9,00 €

Tentacoli di Polpo Arrostiti con Burrata e Pesto di Basilico 10,00 €

Misto Caldi x 2 Persone 20,00 €

Primi di Terra

Pappardelle al Cinghiale	12,00 €
Spaghetti alla Chitarra con Ragù d'Anatra e Tartufo	14,00 €
Gnocchi Zucca Porcini* e Mandorle Tostate	12,00 €
Ravioli del Giorno	10,00 €

Le Salse di Pomodoro e Ragù sono sempre disponibili!

Primi di Pesce

Spaghettoni con Crema di Broccoletti Alici Pomodoro Confit e Sbriciolata di Taralli	14,00 €
Paccheri al Ragù di Gallinella	14,00 €
Fettucelle Asparagi e Gamberoni*	15,00 €
Gnocchi o Spaghettoni con Vongole Veraci e Bottarga	15,00 €

Primi della Tradizione Romana

Tutti i Primi della Cucina Romana possono essere preparati con Tonnarelli o Paccheri

Cacio e Pepe	10,00 €
Gricia	10,00 €
Amatriciana	10,00 €
Carbonara	10,00 €

Primi della Tradizione Romana Rivisitati

Gricia con Zucca	12,00 €
Carbonara con Tartufo	12,00 €
Carbonara con Asparagi	12,00 €

Mezze Porzioni - 3,00€ dall'Intera

Secondi di Terra

Maialino Porchettato	12,00 €
Cinghiale Brasato	15,00 €
Saltimbocca alla Romana	12,00 €
Spezzatino di Manzo	10,00 €
Tagliata di Manzo Argentina con Porcini	21,00 €
Tagliata di Manzo Argentina con Rucola e Grana	18,00 €
Filetto di Manzo all'Alpino con Salsa al Pepe Verde e Cappella di Porcino alla Griglia	23,00 €

Secondi di Pesce

Baccalà* con Cipolle Caramellate	14,00 €
Salmone Grigliato con Insalatina di Misticanza e Mousse di Agrumi	15,00 €
Orata alla Parmigiana con Melanzane	15,00 €
Frittura di Calamari* e Gamberi	16,00 €
Tagliata di Tonno Scottata con Valeriana e Granella di Pistacchio	18,00 €

Contorni

Cicoria Ripassata	5,00 €
Broccoletti Ripassati	5,00 €
Verdure Gratinat	5,00 €
Verdure Grigliate	5,00 €
Cipolle in Agrodolce	4,00 €
Chips di Patate*	4,00 €
Patate Fritte*	4,00 €
Insalata Mista	4,00 €
Porcini Grigliati secondo disponibilità	12,00 €

!!! ALLERGENI !!!

La lista degli Allergeni è esposta nella Sala Vendita

COMUNICA al ns. Personale di Sala eventuali ALLERGIE o INTOLLERANZE
sapremo consigliarti al meglio!

*Prodotto abbattuto e surgelato se non reperibile fresco

Pizze

In collaborazione con la Pizzeria Paradiso

Margherita - Pomodoro e Mozzarella	6,00 €
Napoli - Pomodoro, Mozzarella e Alici	7,00 €
Capricciosa - Pomodoro, Mozzarella ,Funghi, Olive, Crudo, Uovo, Salame, Carciofini	7,00 €
Boscaiola - Funghi, Mozzarella, Salsiccia	7,00 €
Diavola - Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante	7,00 €
Fiori di Zucca e Alici	8,00 €
Bresaola Rucola e Grana	8,00 €
Calzone con Ripieno a scelta	8,00 €
Pizza a Scelta con Impasto Napoletano	10,00 €
Pizza a scelta con Impasto Gluten Free per Celiaci	10,00 €
Aggiunta Mozzarella di Bufala	2,00 €

Elenco dei 14 allergeni

Comunicare al personale eventuali Allergie o Intolleranze

1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati
2	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.