

## Antipasti

Culatello irpino con fonduta e crostone alle erbe 🍷🍴	13
Tagliere di salumi e formaggi igp con frutti secchi e confetture 🍷🍴	15
Carpaccio di manzo affumicato in campana con insalatina, croccante di grana e riduzione balsamica 🍴	14
Salmone marinato al sale bilanciato con finocchio, arancia e semi di papavero 🍷🍴	13
Avocado salad con gamberi* e salmone in salsa guacamole 🍷🍴	13
Carpaccio di polpo con salsa ai lamponi e olio al lime 🍷🍴	13
Mix salumi di mare 🍷🍴	16

## Insalatone

<b>Classica:</b> iceberg, rucola, pomodorini, carote e mais	6.50
<b>Benessere:</b> iceberg, carpaccio di manzo, mela verde, noci, bacche di goji e scaglie di grana 🍷	9
<b>Tonno:</b> insalata mista, sedano, pomodorini, tonno rosso sott'olio, olive taggiasche e semi di lino 🍷	10
<b>Energica:</b> iceberg, mandorle, avocado, bresaola igp e semi di girasole 🍷	9
<b>Drenante:</b> finocchio, arancia, olive taggiasche e semi di papavero 🍷🍴	8
<b>Caesar salad:</b> iceberg, straccetti di pollo, parmigiano, pomodorini, crostini e yogurt	10
<b>Omega 3:</b> insalata mista, salmone marinato, avocado, mandorle e semi vari 🍷🍴	11
<b>Fantasia:</b> componi la tua insalata fino a 5 ingredienti	9

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

## Primi

Porcini* e zafferano con croccante di parmigiano 🍴	14
Crema di zucca con speck croccante e polvere di amaretto	13
Miele di castagno al peperoncino con crudo e pecorino 🍴	13
Pesto di pistacchio e battuto di gamberi* 🍴 🌊	13
Cacio e pepe con menta lime e crudità di tonno 🍴 🍴	15
Alici di cetara igp, noci, pomodorino dry e panura aromatica 🍴	13
Ragù di polpo con polvere di olive 🍴	14

## Scegli il tuo formato



Rigatoni



Paccheri



Mezze maniche



Linguine



Penne integrali



Spaghetti integrali



Penne rigate



Spaghetti



Casarecce



Fusilli napoletani

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

## Secondi

Tagliata di tonno al sesamo nero con gelata di fragola e affumicatura all'arancia 🐟🥜	18
Polpo scottato* con crostini e crema di patate alla curcuma 🐟🌶️	16
Gamberoni* alla brace con tris di salse 🦞	16
Tagliata di entrecôte su pietra di sale dell'himalaya	16
Filetto di manzo scottato ai 3 pepi in salsa all'aglianico con cipollata agrodolce di tropea	18
Filetto di maialino con salsa di porcini* e tartufo	16

## Dolci

Sbrisolona (vari gusti) 🌶️🥜	4
Tiramisu scomposto 🌶️🥜🍷	6
Caprese 🍷🍷	5
Sfera fondente ripiena di gelato alla vaniglia e amaretto con salsa ai lamponi	7

## Soft Drink

Acqua san benedetto naturale 0,75 cl	2.50
Acqua san benedetto effervescente naturale 0,75 cl	2.50
Coca cola 0,33 cl	3
Coca cola zero 0,33 cl	3
Fanta 0,33 cl	3
Sprite 0,33 cl	3

Coperto €2

🐟 Pesce 🦞 Crostacei 🍷 Frutta a guscio 🌶️ Glutine 🥜 Semi di sesamo 🍷 Uova 🍷 Latticini

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

## Birre

Poretti 4 luppoli lager 33 cl	<b>3</b>
Poretti 5 luppoli bock chiara 33 cl	<b>3.50</b>
Poretti 6 luppoli bock rossa 33 cl	<b>3.50</b>
Artigianale parthenya tale 33 cl	<b>5.50</b>
Artigianale parthenya tale 0,75 cl	<b>13</b>
Artigianale parthenya tipa 33 cl	<b>5.50</b>

## Prosecco

Prosecco millesimato docg	<b>18</b>
---------------------------	-----------

## Vini Rossi

Aglianico del sannio doc (Vigne sannite) Campania	<b>13</b>
Primitivo neprica igt (Tormaresca) Puglia	<b>18</b>
Montepulciano d'abruzzo doc (La vinarte) Abruzzo	<b>14</b>
Al limite chianti classico docg (San leonino) Toscana	<b>25</b>
Cabernet sauvignon doc (Antonutti) Friuli	<b>20</b>
Lagrein doc (Mas dei chini) Trentino	<b>22</b>
Calice vino	<b>4.50</b>

## Vini Bianchi

Falanghina del sannio doc (vigne sannite) Campania	<b>13</b>
I tufi greco (don andrea 36-05) Campania	<b>18</b>
Le pietre fiano (don andrea 36-05) Campania	<b>14</b>
Pecorino igt (la vinarte) Abruzzo	<b>20</b>
Chardonny doc (antonutti) Friuli	<b>22</b>
Gewurztraminer doc (mas dei chini) Trentino	<b>22</b>
Calice vino	<b>4.50</b>



Il progetto Presidi di Slow Food nasce nel 1999 come evoluzione dell'Arca del Gusto per il recupero e la salvaguardia di piccole produzioni gastronomiche minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale e dall'omologazione.



Per Biologico si intende un sistema di produzione che rispetta i cicli di vita naturali. Ciò implica che l'impatto umano debba essere ridotto al minimo, al fine di preservare le caratteristiche naturali e la biodiversità..



Indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agro alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica e la cui produzione/elaborazione avviene in un area geografica determinata



Tali prodotti provengono esclusivamente da territori di origine, la quale determina caratteristiche includendo fattori naturali umani e geografici, anche la manipolazione viene effettuata in una zona delimitata



Gli alimenti "a Km zero", definiti anche con il termine più tecnico "a filiera corta", sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione. Questi alimenti hanno in genere un prezzo contenuto dovuto ai ridotti costi di trasporto e di distribuzione