

Il Ristorante

PRIMI

PAPPARDELLE	12
Pappardelle all'uovo al ragù del contadino e olio al rosmarino	
PACCHERI	10
Paccheri alla ligure con ricotta mantecata, boraggine e limone	
CREMA	9
Crema di carote e zenzero con calamari	
RISOTTO	12
Riso aquerello con cacio e fave	

SECONDI

SAKMONE	18
Trancio di salmone alla brace con crema al limone	
BACCALA'	16
Baccala' cotto a bassa temperatura con olive e crema di pomodoro	

PIATTO UNICO 18

Risotto cacio e fave con guancetta di vitello brasata

ANATRA	16
Petto d'anatra alla brace	
CONIGLIO	18
Sella di Coniglio cotto a bassa temperatura e la sua salsa	

PIATTO VEGETARIANO 14

Cous Cous di riso con patate dolci arrosto e ceci neri

Tutti i prezzi sono con contorno a scelta dal menù contorni

DOLCI

TIRAMISU' TRADIZIONALE	6
Savoardi con crema al mascarpone e caffè	
CIOCCOLATO	6
Crema al cioccolato con granella di pistacchio	
PANNACOTTA	6
Pannacotta alla vaniglia e lamponi freschi	
ANANAS	5
Ananas fresco tagliato	
COPERTO	2

ALLERGENI PRESENTI

sedano, frutta secca a guscio, frutta a guscio, senape, cereali e derivati, latte e derivati, uova, crostacei, pesce e prodotti a base di pesce, molluschi, soia, arachidi, lupini, solfiti e anidride solforosa

In caso di allergie si prega di avvisare i responsabili di sala

CONTORNI

AGRETTI

Saltati all'olio e limone

6

TACCOLE

Taccole saltate al burro

6

PUNTARELLE

Insalata di puntarelle olio e limone

6

SONGINO

6

Insalata di songino e finocchi con arance e noci

I SALUMI AL PIATTO

CRUDO

13

Prosciutto crudo di razza pregiata
Mora Romagnola con la nostra
focaccia al forno

SELEZIONE DI MORA ROMAGNOLA

13

Prosciutto cotto, crudo e mortadella
di razza pregiata Mora Romagnola,
con la nostra focaccia al forno

ORARI D'APERTURA

Pranzo: 12:30 - 15:00 da Lunedì al Venerdì

Cena: 19:30 - 23:00 da Lunedì al Sabato

Il forno a legna e i suoi lievitati

I nostri impasti vengono realizzati con *farina di grano tenero*, biologica tipo "0" e farina integrale macinata a pietra.

Entrambe le farine sono ottenute da grani 100% italiani

Utilizziamo lievito madre, sale di Trapani, olio Evo bio.

IMPASTO SPECIALE IN QUANTITATIVO LIMITATO: è possibile richiedere la pizza anche con impasto 100% farro a lievitazione spontanea, estremamente leggera e digeribile a basso contenuto di glutine. **2**

I CLASSICI

MARGHERITA **8**
Pomodoro San Marzano DOP La Carmela, *fior di latte di Agerola*, basilico fresco

AGLIO NERO E ORIGANO **7**
Pomodoro San Marzano DOP La Carmela, aglio nero, origano siciliano, olio Evo Bio

BUFALA **11**
Pomodoro San Marzano DOP La Carmela, *mozzarella di bufala* a crudo, origano siciliano, basilico fresco

ALICI DI CETARA **9**
Pomodoro San Marzano DOP La Carmela, alici di Cetara, aglio, olive nere caiazzane, origano siciliano

GLI SPECIALI

RADICCHIO AFFUMICATO **14**
Caciocavallo agerolese, radicchio affumicato, lardo di Mora Romagnola, miele e noci

MORTADELLA DI MORA ROMAGNOLA **14**
Fior di latte di Agerola, mortadella di Mora Romagnola, spuma di stracciatella e pistacchi di Bronte

COTTO DI MORA ROMAGNOLA E PATATE ALLA BRACE **13**
Fior di latte di Agerola, patate cotte alla brace e prosciutto cotto di Mora Romagnola, rosmarino fritto

SALSICCIA ROSSA **15**
Pomodoro San Marzano Dop, salsiccia rossa di Castelpoto (Presidio SlowFood), Conciato romano (Presidio SlowFood) e basilico

L'ORTO INVERNALE **12**
Crema di broccoli, cavolo Kale croccante, cavolo nero e crema d'aglio nero

TRIS DI FUNGHI **14**
Pomodoro San Marzano Dop, funghi trombetta cardoncello, cremino e basilico

CALZONE **14**

Fior di Latte di Agerola affumicato, spaccatella gialla, pepe di Sarawak, origano e basilico

EVENTUALI AGGIUNTE che possono essere effettuate sui lievitati Classici

Prosciutto Crudo di razza pregiata Mora Romagnola, Presidio Slowfood **5**

Prosciutto Cotto di razza pregiata Mora Romagnola, Presidio Slowfood **4**

Mozzarella di Bufala **3**

Fior di Latte di Agerola **3**

ALLERGENI PRESENTI

Cereali e derivati, latte e derivati, uova

In caso di allergie si prega di avvisare i responsabili di sala