

DAL FORNO

IL FRITTO

SUPPLÌ AL TELEFONO ^{(1) (7) (9)}	2,50€
Secondo la tradizione romana, col "sugo finto" (come diceva nonna), pomodori pelati Bio i sapori di Corbara, fiordilatte, Parmigiano Reggiano 30 mesi.	
CROCCHETTA DI PATATE ^{(1) (3) (7)}	2,50€
Con patate rosse, Parmigiano Reggiano 30 mesi, fiordilatte e un profumo di noce moscata.	
FIORE DI ZUCCA ^{(1) (4) (7)}	5,00€
In pastella ripieno di fiordilatte e alici di Sicilia dissalate. (2 pezzi)	
FILETTO DI BACCALÀ ^{(1) (7)}	5,00€
Filettone di baccalà lavorato dal fresco nelle Isole Faroe, dissalato, pastellato e fritto.	
POLPETTE DI MELANZANE ^{(3) (7) (12)}	5,00€
Fritte in olio di semi di girasole altoleico accompagnate da salsa al pomodoro e basilico. (3 pezzi)	
OLIVE ASCOLANE DOP ^{(1) (7) (9) (12)}	7,50€
Secondo tradizione marchigiana. (7 pezzi)	
CHIPS DI PATATE	5,00€
Le nostre patate fritte a sfoglia.	
CHIPS DI PATATE A CACIO E PEPE ⁽⁷⁾	6,50€
Le nostre patate fritte a sfoglia accompagnate da Pecorino Romano DOP a bassa salinità e concassè di pepe nero selvatico del Madagascar.	

LE BRUSCHETTE

DI PANE BRUSCATO SU PIETRA REFRATTARIA

BURRATA E POMODORINI ^{(1) (7) (12)}	6,00€
Stracciatella di Andria e pomodorini semi-secchi De Carlo.	
CICORIA E CIAUSCOLO ^{(1) (12)}	6,00€
Cicoria ripassata e Ciauscolo IGP.	
SALMONE E CAPRINO ^{(1) (4) (7)}	7,50€
Salmone irlandese Kenmare, leggermente affumicato al legno di quercia e caprino.	

LE FOCACCE

CLASSICA ⁽¹⁾	6,00€
Olio extravergine Sabina DOP, sale di Sicilia (PSF).	
POMODORO E BASILICO ⁽¹⁾	8,00€
Pomodori datterini freschi, Olio extravergine Sabina DOP, basilico, sale di Sicilia (PSF).	
ORTOLANA ⁽¹⁾	9,00€
Verdure grigliate filangè, datterini, basilico, olio extravergine Sabina DOP, sale di Sicilia (PSF).	
BUFALA E PROSCIUTTO ^{(1) (7)}	15,00€
Prosciutto Pio Tosini (stagionatura minima 24 mesi), sfilacci di bufala campana DOP a crudo e olio extravergine Sabina DOP.	
SALMONE E BUFALA ^{(1) (4) (7)}	16,00€
Dadolata di salmone Kenmare leggermente affumicato al legno di quercia e sfilacci di bufala campana DOP e rucola.	
BRESAOLA E RUCOLA ^{(1) (7)}	12,00€
Punta d'anca di manzo lavorata dal fresco, rucola, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e olio al limone MURAGLIA.	
LA PUGLIESE ^{(1) (7) (12)}	15,50€
Stracciatella di Andria, pomodorini semi-secchi De Carlo, capperi di Salina (PSF) e origano di Bitritto.	
LA BOLOGNA ^{(1) (8) (12)}	11,00/14,00€
Focaccia baciata farcita con mortadella di Bologna al pistacchio oppure con mortadella di Bologna al tartufo nero.	
MADERA ^{(1) (7)}	12,00€
Pomodori datterini, sfilacci di fiordilatte molisano, olio extravergine Sabina DOP e basilico.	

LE BIANCHE

GORGONZOLA E ^{(1) (7) (12)}	14,00€
Pancetta piacentina da suino tranquillo "Bettella", gorgonzola naturale Guffanti, miele al tartufo.	
DATTERINI E BUFALA ^{(1) (7)}	12,50€
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori datterini e basilico.	
FIORI E ALICI ^{(1) (4) (7)}	12,00€
Fiordilatte, fiori di zucca, alici di Sicilia dissalate, olio extravergine di oliva Sabina DOP.	
FRIARIELLI E SALSICCIA ^{(1) (7)}	11,00€
Fiordilatte, friarielli ripassati, salsiccia fresca di prosciutto.	
SCAROLA E ALICI ^{(1) (4) (7) (8) (12)}	12,50€
Fiordilatte, scarola alla partenopea e alici di Sicilia dissalate.	
BOSCAIOLA ^{(1) (7)}	10,00€
Fiordilatte, funghi champignon, salsiccia fresca di prosciutto.	
QUATTRO FORMAGGI ^{(1) (7)}	13,00€
Fiordilatte, gorgonzola DOP Guffanti, parmigiano reggiano di montagna 30 mesi, formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone.	

LE ROSSE

MARINARA ^{(1) (12)}	7,50€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", olio extravergine Sabina DOP, aglio rosso, origano di Bitritto.	
MARGHERITA ^{(1) (7)}	8,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", fiordilatte.	
NAPOLI ^{(1) (4) (7)}	10,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", fiordilatte, alici di Sicilia dissalata.	
MARGHERITA DI BUFALA ^{(1) (7)}	10,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", mozzarella di bufala campana DOP e basilico.	
MARGHERITA DI BUFALA E PARMIGIANO ^{(1) (7)}	12,50€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano DOP vacche rosse stagionatura minima 24 mesi e basilico.	
VEGETARIANA ^{(1) (7)}	11,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", fiordilatte, verdure grigliate filangè.	
DIAVOLA IN SPAGNA ^{(1) (7) (12)}	14,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", fiordilatte, chorizo di pata negra da pura razza iberica.	
CAPRICCIOSA ^{(1) (3) (7) (12)}	12,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", fiordilatte, champignon, olive taggiasche, uovo bio Az. Agr. Ferioli, prosciutto crudo Pio Tosini.	
MARGHERITA E PIO ^{(1) (7)}	13,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto crudo Pio Tosini stagionatura minima 24 mesi.	
FUNGHI ^{(1) (7)}	9,50€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", fiordilatte, funghi champignon.	
GUANCIALE E PECORINO ^{(1) (7)}	12,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", guanciale di Bassiano, Pecorino Romano DOP a bassa salinità, concassè di pepe nero selvatico del Madagascar.	
NAPOLI E BUFALA ^{(1) (4) (7)}	13,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", mozzarella di bufala campana DOP, alici di Sicilia dissalate.	
PATA NEGRA E BUFALA ^{(1) (7)}	18,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", sfilacci di mozzarella di bufala campana DOP a crudo e paleta di pata negra da pura razza iberica.	
CULATELLO E BUFALA ^{(1) (7)}	16,00€
Pomodoro Bio 100% italiano "Delizie di Corbara", sfilacci di mozzarella di bufala campana DOP a crudo e culatello di Zibello (PSF).	

LA SALUMERIA

DA SUINO NERO

DA PURA RAZZA IBERICA

JAMON IBERICO DE BELLOTA	25,00€
"Úniqa de Blázquez" a coltello	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI ⁽¹²⁾	22,00€

DA CINTA SENESE

PROSCIUTTO A COLTELLO	25,00€
"Úniqa de Blázquez" a coltello	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI ⁽¹²⁾	22,00€
COPPA DI TESTA ⁽¹²⁾	10,00€
servita con citronette al finocchietto e composta di pomodori	

DA ANTICO NERO D'ASPROMONTE

PROSCIUTTO A COLTELLO	22,00€
DEGUSTAZIONE DI SALUMI ⁽¹²⁾	20,00€

DA NERO DEI NEBRODI

PROSCIUTTO RISERVA GHIANDA	25,00€
stag. min. 36 mesi	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI ⁽¹²⁾	22,00€

DA SUINO BIANCO

SERVITE CON GIARDINIERA DI MORGAN ^{(9) (12)}

DI PROSCIUTTI CRUDI

PIO TOSINI STAGIONATURA MINIMA 24 MESI	10,00€
D'OSVALDO	10,00€
BASSIANO AFFUMICATO AL FAGGIO	8,50€
tagliato a coltello	

DI PROSCIUTTI COTTI

COTTO '60 BRANCHI	9,00€
JAMBON ALLA BRACE DI SAINT-OYEN	10,00€
AFFUMICATO FRATELLI CORRÀ	9,00€

DI SALUMI ITALIANI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI ^{(8) (12)}	12,00€
MORTADELLA BOLOGNESE AL PISTACCHIO ^{(7) (8) (12)}	9,50€
e fiocchi di parmigiano reggiano	
MORTADELLA AL TARTUFO ^{(7) (12)}	12,00€
e fiocchi di parmigiano reggiano	
DI PARMA ⁽¹²⁾	15,00€
Degustazione di salumi secondo disponibilità	
UN PO' E UN PO' ⁽¹²⁾	12,00€
Degustazione di salumi e formaggi	

DA SOTTOFESA DI MANZO

BRESAOLA LAVORATA DAL FRESCO ^{(7) (12)}	12,00€
servita con rucola e parmigiano	
CECINA DE LEON	16,00€
servita con olio al limone e pepe di Sichuan Affumicato Fratelli Corrà	
PASTRAMI ^{(1) (3) (7) (10) (12)}	16,00€
brisket di manzo servito con pane tostato, cetriolini in agrodolce e senape	

MOZZARELLA DI BUFALA

LA NUDA DA 250 GR. ⁽⁷⁾	9,50€
PROSCIUTTO PIO TOSINI ⁽⁷⁾	12,50€
con boccone di bufala da 100 gr	
POMODORINI DE CARLO ^{(7) (12)}	16,00€
con 250 gr di mozzarella	
ALICI DEL CANTABRICO ^{(4) (7)}	22,00€
selezione ORO con 250 gr di mozzarella	

BURRATA DI ANDRIA

300 GR CON POMODORINI ^{(7) (12)}	15,00€
SEMI-SECCHI De Carlo	
300 GR CON BOTTARGA ^{(4) (7)}	18,00€
di MUGGINE grattugiata	

I FORMAGGI

DEGUSTAZIONE DI 5 FORMAGGI ITALIANI ⁽⁷⁾	12,00€
DEGUSTAZIONE DI 5 FORMAGGI FRANCESI ⁽⁷⁾	15,00€
DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI ERBORINATI ⁽⁷⁾	15,00€

I FORMAGGI CALDI

TOMINO LARDELLATO ALLO SPECK ^{(7) (12)}	12,00€
su radicchio brasato	
VACHERIN MONT D'OR ^{(1) (7) (12)}	28,00€
(per 2 persone) secondo disponibilità	
CAMEMBERT IN CROSTA DI PANE ^{(1) (3) (7)}	14,00€
e gelée di peperoncino dolce	
PROVOLA AFFUMICATA DI BUFALA ^{(1) (7) (12)}	9,00€
in pastella servita con salsa alla pizzaiola	

I PESCI AFFUMICATI E NON

SERVITI CON CROSTINI DI PAN BRIOCHE TOSTATO E BURRO DI NORMANDIA BEILLEVAIR ^{(1) (7)}

ALICI DEL CANTABRICO ^{(4) (7)}	16,00€
SALMONE KENMARE ⁽⁴⁾	20,00€
leggermente affumicato	
SELEZIONE DI AFFUMICATI ⁽⁴⁾	20,00€
ALICI MARINATE PESCATO DELL'ADRIATICO ^{(4) (12)}	10,00€

DALLA GASTRONOMIA

PRIMI PIATTI	9,00€
PRIMI PIATTI DI PESCE	10,00€
SECONDI PIATTI DI CARNE	10,00/12,00€
SECONDI PIATTI DI PESCE	12,00/14,00€
CONTORNI	6,00€
CESTINO DI PIZZA ⁽¹⁾	2,50€
CESTINO DI PANE ^{(1) (7)}	3,50€
e burro demi-sel a latte crudo Beillevaire	

LISTA ALLERGENI: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi