



### **Antipasti**

Fiori di Zucca al gratin con Ricotta di Bufala agli agrumi e Pomodoro alla Vaniglia (3 pz.) - € 8,00 (\*)

Caramelle di Phyllo con Pecorino di Grotta, Pere brasate al vino rosso, Miele al Tartufo e Semi (3 pz.) - € 10,00 (\*)

Insalata di bollito con Giardiniera e Maionese alla Senape - € 8,00 (\*\*)

Pan Brioche ed Alici del Cantabrico - 11,00

**Sughi pronti** (per circa 120 gr. di pasta secca - prodotto abbattuto da rigenerare in acqua bollente)  
Sugo di Pomodoro, Basilico, Scalogno e Vaniglia - € 4,00 (\*\*)

Sugo di Ventresca di Tonno e Pomodorini Confit - € 7,00 (\*\*)

Sugo all'Amatriciana e Guanciale - € 5,00 (\*\*)

### **Pasta Artigianale Mancini**

Fusilli 1kg - € 6,50

Mezze Maniche 1kg - € 6,50

Spaghettoni 1kg - € 6,50

### **Fregola**

Fregola cotta in brodo di Polpo con Cavolo Nero e Ceci - € 10,00 (\*\*)

Millefoglie di Pane Guttiau e Fregola cotta in brodo d'Agnello con Grana - € 10,00 (\*\*)

### **Secondi**

Filetto Ombrina al forno con Capperi, Olive Taggiasche e Scalogno - € 14,00 (\*)

Involtini alla Romana con flan di pecorino - € 14,00 (\*\*)

### **Pizza e Crostini**

Pizza con Bresaola, Rucola e Pomodorini Confit - € 8,00

Pizza con Baccalà mantecato e Ceci - € 10,00

Pizza con Polpo, Concia di Zucchine e `Nduja - € 14,00

Pizza con Pollo, Guanciale e Peperoni - € 8,00

Pizza con Tonno in oliocottura, Pomodoro e maionese - € 10,00

### **Dolci**

Cestino di sfoglia con Pasticcera, granella di Mandorle e Fondente - € 5,00

Torta al Cioccolato Fondente con salsa alle Fragole/Frutti di Bosco - € 5,00

### **Legenda**

(\*) – Da rigenerare in forno a 180° per 5 minuti

(\*\*) – Da rigenerare in acqua bollente per 8 minuti