



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