



IDEE DA CONDIVIDERE

*Una selezione di piatti da condividere,
pensati per rendere ogni momento in compagnia ancora più speciale,
con sapori freschi e tradizionali da gustare insieme.*

Tagliere il Grappolo

Degustazione di salumi accompagnati da giardiniera di nostra produzione e focaccia con impasto di pizza ^(4, 13, 14)

*piccolo 12,00
medio 16,00
grande 22,00*

- Pancetta La Delizia (pancetta cotta con miele)
- Deavina (coppa affinata in Amarone della Valpolicella Docg)
- Cordivino (salamino affinato in vino rosso)
- Prosciutto crudo Riserva Corrado Benedetti

Tagliere di formaggi

Degustazione di formaggi accompagnati da mostarda o marmellata di nostra produzione ^(3, 13)

*piccolo 12,00
medio 16,00
grande 22,00*

- Formaggio vaccino aromatico affinato in foglia di noce
- Oro Nero (formaggio vaccino gessato affinato al mosto d'uva cotto)
- Perla Blu (formaggio erborinato affinato in gin e bacche di ginepro)
- Formaggio Riserva Corrado Benedetti (stagionato 6 mesi)

Vesuvio

Straccetti di impasto di pizza serviti con Crudo di Parma 24 mesi, Fior di latte, datterini, scaglie di grana e rucola ^(3, 4, 9)

15,00



ANTIPASTI

Inizia il tuo viaggio nel gusto con la nostra selezione di antipasti, pensati per stuzzicare il palato e raccontare, in ogni morso, la passione per la buona cucina.

DI TERRA

Battuta di manzo scottona con zeste di limone, senape al miele, sentore di zenzero, spicchio di burrata affumicata e spolverata di rosmarino (3, 13, 14) 16,00

Uovo in camicia con crema d'asparago verde, guancialetto croccante, olio alla maggiorana e sfere di gin (9, 10) 12,00

Culatello affinato da noi per 40 giorni nel Valpolicella, con cuore di mele spadellate e maionese vegana alle noci (5, 10) 16,00

Come una parmigiana: rotolo di melanzane ripieno di ricotta e parmigiano, con gel di basilico, fieno di melanzana e pomodoro in crema (3, 4) 12,00



DI MARE

Gaspacho spagnolo con insalatina riccia, trancetti di polipo tostato e stracciatella pugliese (1, 3, 4) 18,00

Calamaretti ripieni alla greca con olive e feta su crema di salicornia (1, 3) 16,00

Carciofi alla giudia fritti su crema di pecorino, acciughe del Cantabrico, maionese all'olio d'acciuga e limoni canditi (1, 3, 9) 17,00



PRIMI PIATTI

I nostri primi piatti e risotti sono un omaggio alla tradizione, con ingredienti freschi e di qualità. Ogni portata è pensata per offrire un viaggio di sapori autentici, perfetta da condividere e da assaporare con chi vuoi.

DI TERRA

<i>Maccheroncini ai 3 pomodori (coulis di datterini gialli, pomodoro camone sauté, passata di pomodoro della nonna)</i> (3, 4, 9)	13,00
<i>Bigoli con ragù d'anatra casereccio, con polvere di olive nere</i> (3, 4, 9, 10, 14)	16,00
<i>Maccheroncini all'uovo con ragù di faraona e polvere di tartufo</i> (3, 4, 9, 10, 14)	15,00
<i>Tortelli ripieni alla carbonara con fonduta di pecorino e carbo cream</i> (3, 4, 9)	16,00
<i>Tagliatelle con funghi porcini, chips di porro, polvere di porcino</i> (4, 9)	16,00
<i>Risotto agli asparagi verdi in doppia consistenza con miele e cipolla croccante</i> <small>minimo 2 persone (3)</small>	17,00



DI MARE

<i>Gnocchi di ricotta con salmone e caviale rosso, su crema di piselli</i> (1, 3, 4, 9)	16,00
<i>Spaghettoni al pistacchio e bisque di gambero rosso del mediterraneo e la sua tartare</i> (4, 6, 10, 14)	20,00
<i>Calamarata con aglio, olio, anelli e ciuffi di calamaro, pomodoro confit, panour di gel di basilico e zeste di limone</i>	18,00
<i>Risotto con porro, code di gambero, succo e buccia d'arancia</i> <small>minimo 2 persone (3, 6)</small>	17,00



SECONDI PIATTI

*Tradizione e gusto si incontrano in piatti semplici ma curati,
dove la qualità degli ingredienti è protagonista.
Dalla brace al forno, dal mare alla campagna:
lasciatevi guidare dai sapori.*

DI TERRA

- Cosciotto d'oca cotto a bassa temperatura, con salsa al Recioto,
purè di sedano Verona e fagottino di scarola (1, 3, 11, 14)* 18,00
- Petto di faraona cotto a bassa temperatura, con il suo fondo e
finferli alla menta (10)* 18,00
- Costine di maiale (400 g) glassate con la nostra salsa bbq alla
Guinness e spiedini di patate (10, 11)* 18,00

ALLA GRIGLIA

- Grigliata mista con polenta (coscia di pollo disossata, asado di
manzo, costina di maiale, tagliata di manzo, salsiccia)* 22,00
- Fiorentina* 8,00/hg
- Tagliata di manzo (250 g) con misticanza di stagione* 22,00
- Costata di manzo scottona (400 g circa)* 26,00
- Asado di manzo con spiedino di patate* 20,00
- Picanha di manzo con spiedino di patate* 25,00
- Picanha intera (da 1,1 kg a 1,5 kg tutta carne) consigliata per 3 persone* 8,00/hg

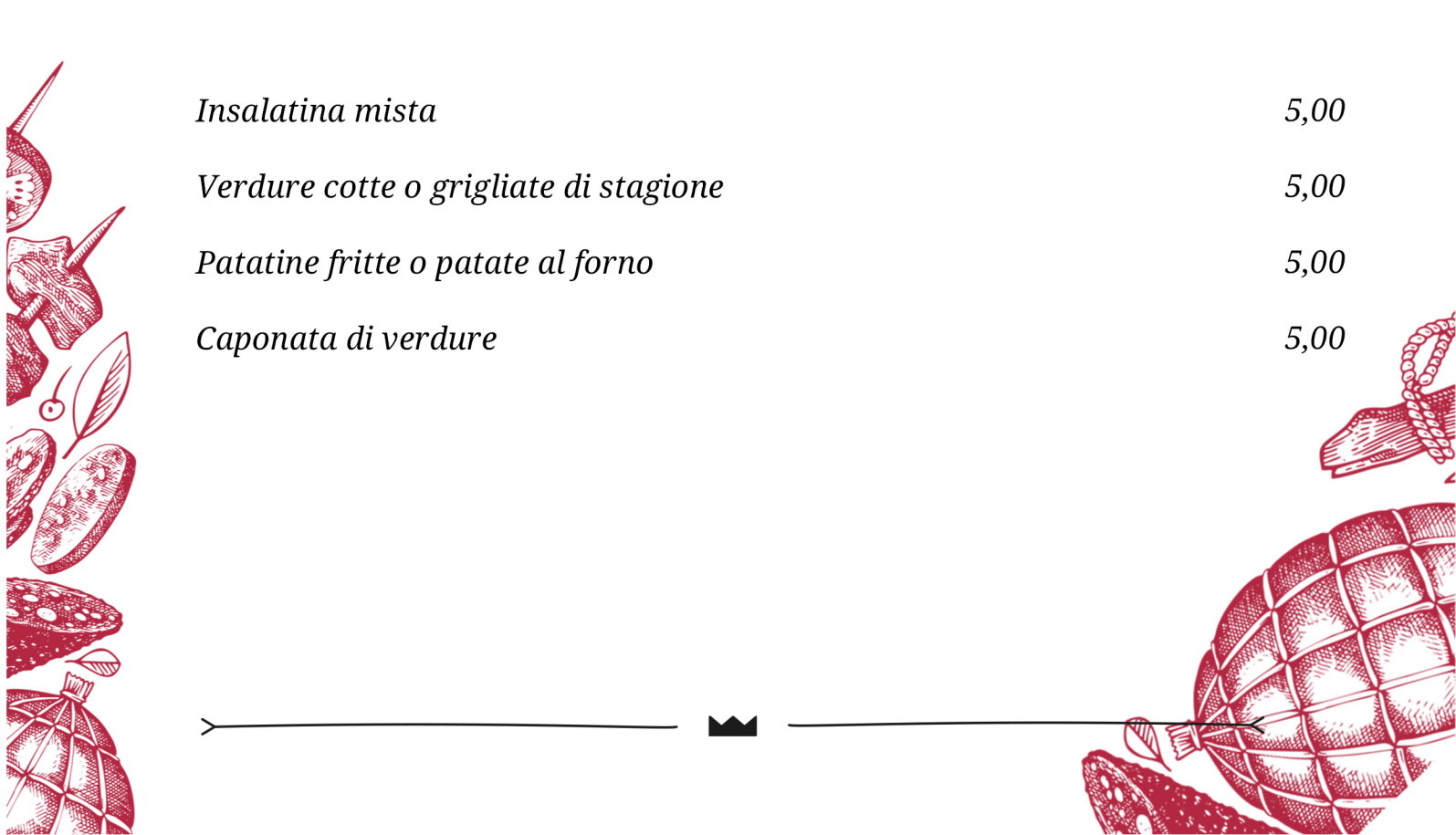


SECONDI PIATTI

DI MARE

<i>Tagliata di tonno in crepinette, maionese vegana al wasabi e indivia belga all'arancio</i> (1, 11)	23,00
<i>Frittura di gamberi e calamari con fiammiferi di verdura e maionese vegana al cren</i> (1, 4, 6, 9, 11, *)	24,00
<i>Trancio di orata farcito con acciughe del Cantabrico e scarola scottata, su crema di datterino giallo e gel di peperone accompagnato da caponatina siciliana</i> (1, 5)	19,00

INSALATE E CONTORNI



<i>Insalatina mista</i>	5,00
<i>Verdure cotte o grigliate di stagione</i>	5,00
<i>Patatine fritte o patate al forno</i>	5,00
<i>Caponata di verdure</i>	5,00




LE PIZZE

280 gr di impasto lievitato e maturato fino a 48 ore
(con prefermento biga)cotto in forno a legna a 400 °C

A richiesta, anche con impasto di farina integrale.

LE TRADIZIONALI

SCHIACCIATA	<i>Olio EVO, origano (4, 8, 11, 13)</i>	4,00
MARINARA	<i>Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO (4, 8, 11, 13)</i>	6,50
MARGHERITA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 11, 13)</i>	7,50
DIAVOLA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, salamino piccante, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 8, 11, 13)</i>	9,00
PROSCIUTTO FUNGHI	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 11, 13)</i>	9,00
CESARE	<i>Provola, emmenthal, gorgonzola, brie, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 11, 13)</i>	10,00
CAMPAGNOLA	<i>Salsa di pomodoro, provola, verdure scelte dal pizzaiolo, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 11, 13)</i>	10,00
AMERICANA	<i>Fior di Latte, patatine fritte, wurstel, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 11, 13)</i>	9,00
BUFALINA	<i>Salsa di pomodoro, Mozzarella di latte di Bufala, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 11, 13)</i>	10,00
NAPOLI	<i>Salsa di pomodoro, alici del Mar Cantabrico, olive taggiasche, aglio, origano, basilico, olio EVO (1, 3, 4, 8, 11, 13)</i>	9,00
TONNO E CIPOLLA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cipolla rossa, filetti di tonno fuori cottura, basilico, olio EVO (1, 3, 4, 8, 10, 11, 13)</i>	10,00
CAPRICCIOSA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 11, 13)</i>	10,00
CALZONE	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, ricotta, salame dolce, prosciutto cotto, pepe, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 8, 11, 13)</i>	9,00



LE STAGIONALI

SALADA	<i>Carne salada, misticanza, crema al limone, gel al basilico, stracciatella, grana, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 9, 11, 13)	13,00
MEDITERRANEA	<i>Pesto di basilico (basilico, olio, grana, pecorino, aglio), olive taggiasche, pomodorini confit, mozzarella di bufala, burrata, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 9, 11, 13)	10,00
NERANO	<i>Crema di zucchine, provola, chips di zucchine, olio alla menta, fiori di zucca, scaglie di grana, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 9, 11, 13)	10,00
LATINA	<i>Crema di melanzane, provola, porchetta di Ariccia, fonduta di formaggio, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 9, 11, 13)	10,00
DESIREE	<i>Porchetta di Ariccia, provola affumicata, cremoso di patate, cipolla caramellata, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 11, 13)	12,00
NORMA	<i>Melanzane a funghetto (melanzane fritte e poi saltate con pomodorini, aglio e olio), provola, salsiccia, scaglie di ricotta salata, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 11, 13)	12,00
SAPORITA	<i>Crema di peperoni, Fior di Latte, cipolla caramellata, salamino piccante, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 5, 8, 11, 13)	10,00
PRIMIZIA	<i>Crema di zucchine, pancetta croccante, chips di zucchine, Philadelphia, Fior di Latte, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 11, 13)	12,00
PRIMAVERA	<i>Fior di Latte, pomodorini datterino, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 11, 13)	7,50
CAPPELLO DI TOTO'	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cornicione ripieno di ricotta e salame, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 5, 8, 11, 13)	13,00
RUSTICA	<i>Provola, salsiccia, patate al forno, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 11, 13)	10,00
TRICOLORE	<i>Fior di Latte, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 9, 11, 13)	12,00
PAESANA	<i>Fior di Latte, patate al forno, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, basilico, olio EVO</i> (3, 4, 8, 11, 13)	10,00

* Aggiunte semplici, impasto integrale = 1,50€

Doppia pasta (abbondante farcitura) = 3,00€

* Aggiunte speciali:

stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, Crudo di Parma stagionato 24 mesi, speck = 2,50€

Burratina intera, bufala (125g), tartufo = 5,00 €



LE SPECIALI

GUSTOSA	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, crudo di Parma 24 mesi, chips di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 9, 11, 13)</i>	14,00
GRAPPOLO	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, olive taggiasche, pomodori confit, basilico e grana, olio EVO (3, 4, 8, 9, 11, 13)</i>	14,00
DORIAN	<i>Provola, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi e grana, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 8, 9, 11, 13)</i>	14,00
EGEO	<i>Passata di pomodoro giallo, cipolla in agrodolce, filetto di tonno scottato, stracciatella, polvere di olive taggiasche, basilico, olio EVO (1, 3, 4, 8, 11, 13)</i>	16,00
VALTELLINA	<i>Bresaola, pomodorini confit, passata di pomodoro giallo, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 8, 9, 11, 13)</i>	15,00
IBERICA	<i>Fiori di zucca, Fior di Latte, acciughe del Mar Cantabrico, burrata, basilico, olio EVO (1, 3, 4, 8, 11, 13)</i>	14,00

LE FRITTE

SEMPLICE	<i>Provola, pomodoro e pepe (3, 4, 8, 11, 13)</i>	8,00
COMPLETA	<i>Ricotta, salame dolce, provola e pepe (3, 4, 5, 8, 11, 13)</i>	9,50
FRESCA	<i>Crema al limone, gel al basilico, mortadella, stracciatella, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 8, 11, 13) (pizza tonda frita e ripassata al forno)</i>	10,00
MONTANARA	<i>Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala, grana, basilico (3, 4, 8, 9, 11, 13) (pizza tonda frita e ripassata al forno)</i>	11,00

* Aggiunte semplici, impasto integrale = 1,50€

Doppia pasta (abbondante farcitura) = 3,00€

* Aggiunte speciali: stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, Crudo di Parma, speck = 2,50€

Burratina intera, bufala (125g), tartufo = 5,00 €

