

DALLA CUCINA

Il Crudo

Sashimi di Tonno, Ricciola, Capasanta, Salmone Affumicato
Spaghetti di Calamaro, 2 Scampi, 2 Gamberi Rossi. €28,00

Polpo Croccante

Tentacolo di Polpo su Crema di Ceci al Curry e Rosmarino € 15,00

Cheviche Cotto e Crudo

Polpo, Seppia, Gamberone, Tonno e Salmone. Tutto Marinato
Con Olio EVO, Lime sale ed erbe aromatiche su letto di Misticanza € 16,00

Sautè di Cozze

Cozze, Pomodoro San Marzano leggermente Piccante € 14,00

Il Cotto

Polpo con Patate Prezzemolate, Seppia con Cous Cousins di Verdure
Baccalà Mantecato con Polenta, Gamberone al Vapore,
Storione su Spinaci, Alici del Cantabrico € 22,00

Tortelli fatti in Casa

Mantecati con Bisque di Gambero Rosso € 18,00

Spaghettoni

Vongole e Bottarga oppure alle Sarde €15,00

Paccheri con le Triglie

Con Colatura di Bufala Affumicata e Melanzana €16,00

Risotto alla Zucca

Con Amaretti e Polvere di Caffè € 14,00

Zuppetta di Pesce

Filetti di Triglia, Gallinella e Branzino tutto senza lisca
Polpo, Seppia, Gambero e Scampo € 20,00

Il Croccante

Frittura di Anelli di Totano, Ciuffi di Calamari, Gamberi
Verdure in Tempura e Maionese al Limone € 19,00

Spiedini

Calamaro, Polpo, Seppia e Gamberone leggermente gratinati
con patate al forno € 20,00

Trancio di Spada

Con Coulis di Pomodoro e Dadolata di Melanzane € 22,00

Contorni

Patate al Forno € 4,00
Spinaci Spadellati € 4,00
Friarielli leggermente piccanti € 4,00
Verdura fresca di Stagione € 4,00



Inquadra il QR Code
Trovi tutto il Menù e
la selezione Vini e Birre



DALLA CANTINA

VINI

Prosecco Sopralerighe € 19,00
Grillo Spadafora € 28,00
Vermentino Audarya € 27,00
Lugana Tenuta Rovaglia € 27,00
Pagadebit Nespole € 25,00

BIRRE ALLA SPINA

Baffo d'Oro 0,2 cl € 3,00 – 0,4 cl € 5,50
Ichnusa Non Filtrata 0,2 cl € 3,50 – 0,4 cl € 6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Curmi 0,75 € 12,00
Audace 0,75 € 12,00
Nebra 0,75 € 12,00
Admiral 0,75 € 12,00
Atra 0,75 € 14,00
Blanche de Namur 0,75 € 12,00



Gli Impasti

La Napoletana



Al piatto 31 cm, cornicione alto e soffice
Lievitazione mista con Lievito madre
Cottura nel forno elettrico

Il Padellino



Morbida Cornicione molto alto
Lievitazione mista con Lievito madre
Cottura nel forno elettrico
direttamente nel padellino 22 cm

La Fritta



Chiusa a Mezzaluna, fritta.
Lievitazione mista
con Lievito madre

La Pala



Rettangolare tagliata in 6 tranci
Crosta sottile alta e croccante.
Lievitazione mista con Lievito madre.
Doppia cottura

La Supersoft



Rotonda 22 cm tagliata in 6 tranci
morbida come una focaccia
Lievitazione con lievito naturale.
Cottura a vapore

La Tonda



Rotonda 24 cm tagliata in 6 tranci
Lievitazione mista con Lievito madre
Doppia Cottura

Le Classiche alla Napoletana o Padellino

Regina

San Marzano DOP, Fior di Latte di Alberobello,
Basilico € 7,00

Bufalina

San Marzano DOP, Bufala Zizzona di Battipaglia ,
Pomodorini Pachino, Basilico € 8,00

Cotto e Funghi

San Marzano DOP, Fior di latte di Alberobello
Prosciutto Cotto, Funghi Trifolati, Basilico € 8,00

Diavola

San Marzano DOP, Fior di latte di Alberobello Salamino
Piccante Calabro DOP, N'Duja Basilico € 7,50

Wurstel

San Marzano DOP, Fior di latte di Alberobello,
Wurstel, Basilico € 7,50

Parma

Bufala Zizzona di Battipaglia, Pomodorini Pachino,
Crudo di Parma 24 mesi, Basilico € 12,50

La Vegetariana

San Marzano DOP, Fior di latte di Alberobello, Verdure
di Stagione, Basilico 9,50

La Alici

San Marzano DOP, Stracciatella di Alberobello, Alici del
Cantabrico, Basilico € 10,00

Radicchio & Speck

San Marzano DOP, Fior di Latte di Alberobello,
Radicchio, Speck,, Basilico € 9,50

La 4 Stagioni

San Marzano DOP, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Crema
di Ceci, Champignons, Wurstel € 9,50

La Capricciosa

San Marzano DOP, Fior di latte, Spinaci, Capperi, Alici del
Cantabrico, Salamino Piccante, Grana, Basilico € 10,00

Tonno e Cipolla

San Marzano DOP, Fior di latte di Alberobello
Anelli di Cipolla, Tonno all'Olio d'Oliva € 9,00

La Fritta

San Marzano DOP, Fior di latte di Alberobello Basilico €
8,00

La Salsiccia

San Marzano DOP, Fior di latte di Alberobello, Friarielli,
Salsiccia Mantovana € 10,00

Le Speciali

La Speckina

Stracciatella di Alberobello, Speck Croccante IGP,
Porcini Trifolati Pesto di Pomodorini € 14,00

La Mortadella

Stracciatella di Alberobello, Mortadella DOP, Granella
di pistacchio € 12,00

La Rossa

Fior di latte di Alberobello, Cipolla Caramellata, Tartare
di Tonno, Stracciatella di Alberobello € 15,00

La Polpo

Fior di Latte di Alberobello, Crema di Patata, Polpo
Croccante, Zeste di Lime € 15,00

La Calamaro

Bufala Zizzona di Battipaglia, Crema di Porro,
Calamaro Scottato e Gambero Spadellato € 15,00

Alla Sicilia

Burrata di Alberobello, Gambero Rosso Stracciatella,
Arancia candita del Maestro Corrado Assenza, Granella
di Pistacchio Polvere di Capperi € 16,00

Friarielli

Stracciatella di Alberobello, Friarielli
Alici del Cantabrico € 12,50

La Storione

Bufala Zizzona di Battipaglia,
Spinacini ripassati in padella, Storione,
Senape di Dijon in Grani, Polvere di Capperi
Crumble di Alici € 16,00

Wasabi

Fior di Latte di Alberobello, Misticanza, Tartare di Tonno
Maionese leggera al wasabi € 16,00

Dentice

Bufala Affumicata, Spaghetti di zucchine, Tartare di
Dentice, Granella di Nocciole, Maionese alla rapa
Rossa € 16,00