

IL MENÙ DEL PRANZO

Scegli la portata principale

MOZZARELLA BAR

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Classica o Affumicata

STRACCIATELLA PUGLIESE

BURRATA PUGLIESE

RICOTTA DI BUFALA

Abbinata con:

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO

HUMMUS DI PEPERONI ROSSI

con Clorofilla di Prezzemolo, Carpaccio di Zucchine Marinate, Pane Croccante

CAPONATA SICILIANA

con Pane Guttiau

PRIMI

FREGOLA SARDA

con Calamaretti*, Moscardini*, Salsa di Pomodoro Biologico, Pane Croccante

SPAGHETTONI BURRO E FILETTI DI ALICI

con Crumble di Pane, Prezzemolo, Stracciatella, Scorza di Limone

TROFIE AL PESTO DI BASILICO

con Patate, Fagiolini, Pinoli

PACCHERI ALLA SORRENTINA

con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilico Fresco

SPAGHETTONI CACIO E PEPE

INSALATE

INSALATA MISTA

con Mozzarella di Bufala o Stracciatella Pugliese

VERDURE

con Lattuga Rossa e Verde, Spinacino, Peperoni in Agrodolce, Fagiolini, Pomodori Datterini Confit, Zucchine Grigliate, Olive Taggiasche, Avocado, Mandorle Tostate, Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP

QUINOA

con Lattuga Rossa e Verde, Peperoni in Agrodolce, Avocado, Pacchettele di Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, Zucchine Gialle Saltate, Carote Viola, Olive Taggiasche, Mandorle Tostate, Dressing alla Senape con Mela e Sedano

Aggiunta di Burrata Pugliese

€7,5

Aggiunta di Petto di Pollo alle Erbe

€7

PIZZA

BUFALA

con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Basilico Fresco

VERDURE

con Mozzarella di Bufala Affumicata, Zucchine, Pomodori Datterini Gialli, Melanzane, Carote, Pesto di Basilico, Pinoli, Basilico Fresco

Aggiunta di Prosciutto di Parma DOP

€7,5

Aggiunta di Filetti di Alici

€3

DOLCE DEL GIORNO

ACQUA MINERALE

CESTINO DI PANE ARTIGIANALE

15 euro

Calice di Vino del Giorno 3 euro / **Birra alla Spina** 3 euro / **Caffè** 1,2 euro



* Prodotto congelato all'origine

Se hai allergie e/o intolleranze alimentari, chiedici informazioni sul nostro cibo e le nostre bevande. Saremo lieti di consigliarti nel migliore dei modi.