

Antipasti

Starters

Carpaccio di filetto di manzo limousine scottato	25
Carpaccio di filetto di manzo scottato con radicchio, gorgonzola e noci <i>Seared beef carpaccio with walnuts, gorgonzola and radicchio</i> (7,8)	
Vellutata di zucca	18
Vellutata di zucca con granella di guanciale e polvere di amaretto tostato <i>Pumpkin veloutè with crumbled cured pork cheek and amaretto's crumbs</i> (2,3,7,9)	
Polpo arrostito	25
Polpo arrostito su crema di patate e polvere di liquirizia <i>Roasted octopus with potato's puree and liquorice root powder</i> (7,9,14)	
Moscardini in umido	22
Moscardini in umido con <i>Stewed baby octopus</i> (14,9)	
Foie Gras rosolato	35
Foie gras rosolato servito con pan brioche <i>Pan seared foie gras with toasted pan brioche</i> (1,3,7)	

Primi piatti

First courses

Risotto

28

Riso Gran Riserva , radicchio, mousse di caprino e crumble di salsiccia
Risotto Gran Riserva with radicchio, goat's cheese and crumbled sausage
(7,9)

Gnocchi fatti in casa

24

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cervo e porcini
Home made gnocchi with mushrooms and venison ragout
(1,3,9)

Raviolone



25

Raviolone ripieno di ricotta, scorza di limone e basilico servito con salsa al pistacchio
Large raviolo with ricotta, lemon zest and basil filling and pistachio sauce

(1,3,7)

Fettuccine

26

Fettuccine fresche cacio e pepe con tartare di gambero
Hand made fettuccine cacio e pepe with prawns tartare
(1,2,3,7)

Piatto unico: risotto alla milanese con ossobuco

30

Risotto alla vecchia Milano con ossobuco
Traditional single dish: saffron risotto with veal "ossobuco"
(1,7,9)

Secondi di carne

Main courses - Meat

Filetto di manzo limousine	30
Filetto di manzo limousine al taleggio e rosmarino Limousine beef fillet with taleggio cheese and rosemary (7,9)	
Coniglio ripieno	28
Coniglio ripieno con patate, guanciale, carote, miele e rosmarino Rabbit stuffed with potatoes, cured pork cheek, carrots, honey and rosemary (9)	
Ganassino	30
Guancia di vitello cotta nel vino rosso Veal cheek slowly cooked in red wine (1,7,9)	
Galletto croccante	26
<i>Galletto croccante</i> <i>Crispy chicken</i>	
Costata di manzo	35
Costata di manzo con tris di sali e le sue salse Ribeye steak served with combined salt and sauces	

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno che varia in base alla stagione.
All main courses are served with a side dish according to the season.

Secondi di pesce

Main courses - Fish

Dentice	30
<i>Dentice al cartoccio (olive, pomodorini, aglio e aromi)</i> <i>Snapper en papillote with olives, cherry tomatoes, garlic and aromatics</i> (4)	
Gran grill	40
<i>Gamberoni e scampi alla griglia *</i> <i>Grilled prawns and scampi</i> (2)	
Gamberoni	35
<i>Gamberoni flambati al cognac</i> <i>Argentinian prawns tails * flambèed with cognac</i> (2)	
Pescato del giorno in base alla disponibilità	Var
<i>Pescato del giorno con le sue salse fatte in casa (in base alla disponibilità)</i> <i>Catch of the day with homemade dressings (ask for availability)</i>	

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno che varia in base alla stagione.
All main courses are served with a side dish according to the season.

Contorni e selezione di Polente

Side dishes - Polenta

Purè di patate ✓	10
Purè di patate fatto in casa <i>Fresh homemade mashed potatoes</i> (7)	
Polenta Taragna ✓	10
Polenta taragna fatta in casa <i>Homemade taragna polenta</i> (7)	
Polenta e funghi freschi ✓	18
Polenta taragna fatta in casa con funghi freschi (in base a disponibilità) <i>Homemade polenta with fresh mushrooms (on availability)</i> (7)	
Polenta uncia ✓	14
Polenta taragna fatta in casa con formaggi locali <i>Homemade taragna polenta with local cheese</i> (7)	
Polenta e zola ✓	14
Polenta taragna e gorgonzola DOP <i>Homemade taragna polenta with blue cheese</i> (7)	

Le nostre pizze

Our pizzas

Tutti i prodotti che utilizziamo per creare le nostre pizze sono frutto di un'approfondita ricerca volta a garantire qualità e ad esaltare i prodotti che il nostro meraviglioso territorio italiano offre.

All the products we use to create our pizzas are the result of in-depth research aimed at guaranteeing quality and enhancing the products that our marvelous Italian territory offers.

Margherita	12
<p>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)</p>	
Marinara a modo mio	16
<p>Pomodoro, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico, pomodorini cherry bio, aglio, olio evo, origano selvatico siciliano, basilico <i>Tomato sauce, taggiasca riviera olives, Cantabrian anchovies, cherry tomatoes, garlic, evo oil, sicilian oregano, basil</i> (1,4,7)</p>	
Provola e pepe	12
<p>Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Bufala Campana DOP mozzarella, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)</p>	
Taleggio e pere	16
<p>Mozzarella fiordilatte di Agerola, taleggio Dop, pere, basilico, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Agerola fiordilatte mozzarella, taleggio cheese Dop, pear, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)</p>	
Diavola	14
<p>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, salame piccante, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, spicy salami, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)</p>	
Capricciosa	18
<p>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Gran Gourmet Villani, funghi champignon trifolati, olive nere taggiasche, carciofi trifolati, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Gran Gourmet Villani cooked ham, sautéed champignon mushrooms, Taggiasca black olives, sautéed artichokes, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)</p>	
Totò	22
<p>Cornicione ripieno di ricotta, mozzarella fiordilatte di Agerola, mortadella al pistacchio, stracciatella di bufala campana Dop, granella di pistacchio, basilico, olivo evo <i>Ricotta stuffed crust, Agerola fiordilatte mozzarella, mortadella with pistachio, buffalo stracciatella cheese Dop, crushed Bronte pistachios, basil, evo oil</i> (1,7,8)</p>	

Zio Remo	22
<p>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, acciughe del Cantabrico, capperi di Selargius, olive taggiasche, olio extravergine d'oliva, basilico</p> <p><i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Cantabrian anchovies, Selargius capers, Taggiasca olives, extra virgin olive oil, basil</i></p> <p>(1,7,4)</p>	
Trentina	20
<p>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, Speck IGP, Roquefort, noci, olio extravergine d'oliva, basilico</p> <p><i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, IGP Speck, Roquefort cheese, walnuts, extra virgin olive oil, basil</i></p> <p>(1,7,8)</p>	
Valtellina	20
<p>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, Bresaola Punta d'Anca Black Angus, funghi Porcini freschi, rucola, olio extravergine d'oliva, basilico</p> <p><i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Black Angus Punta d'Anca Bresaola, fresh Porcini mushrooms, rocket salad, extra virgin olive oil, basil</i></p> <p>(1,7)</p>	
Siciliana	16
<p>Provola affumicata di Agerola, melanzane a funghetto, Grana Padano grattugiato 24 mesi, basilico e olio evo</p> <p>Agerola smoked provola, mushroom-style aubergine, Grana Padano 24month aged, basil and evo oil</p> <p>(1,7)</p>	
Ripieno al forno	15
<p>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, ricotta di bufala, prosciutto cotto Gran Gourmet Villani, olio extravergine d'oliva, basilico</p> <p><i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, buffalo's ricotta, Gran Gourmet Villani cooked ham, extra virgin olive oil, basil</i></p> <p>(1,7)</p>	
Ripieno bianco	15
<p>Provola affumicata di Agerola, ricotta di bufala, salame Napoli, pepe, olio extravergine d'oliva, basilico</p> <p>smoked provola cheese, buffalo's ricotta, <i>Napoli salami, pepper, extra virgin olive oil, basi and pepper</i></p> <p>(1,7)</p>	
Vesuvio (min.2 persone)	30
<p>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, salame Donegana, prosciutto cotto Grand Gourmet Villani, uovo, Grana Padano, olio e pepe</p> <p><i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Donegana artisanal salami, cooked ham, eggs, Grana Padano, oil and pepper</i></p> <p>(1,4,7)</p>	