



menù di Enrico Capparelli

antipasti

| | |
|---|------|
| cipolla cotta al sale, marmellata di cipolla, parmigiano, nocciole e pancetta croccante | € 10 |
| carpaccio di manzo marinato e insalatina di carciofi, rucola e scalogno | € 10 |
| tagliatella di seppia, crema di pane, finocchi e arance | € 15 |
| pizza frita, maiale sfilacciato, cavolo rosso e maionese al prezzemolo | € 10 |

primi

| | |
|---|------|
| mezzi rigatoni "pastificio Mancini", cime di rape, vongole | € 16 |
| fregola allo zafferano, midollo e gremolada | € 14 |
| tagliolini di grano saraceno, verza, casera, burro e patate | € 10 |
| ravioli ripieni di baccalà, passatina di ceci, limone candito | € 18 |

secondi

| | |
|---|------|
| guancia di manzo cotta a bassa temperatura, soffice topinambur e carciofi e cialdina di polenta | € 18 |
| ombrina, scalogno candito, zucca e olive bruciate | € 18 |
| cavolfiore romano e non, besciamella al tartufo e parmigiano al gratin, nocciole igp tostate | € 14 |
| polenta frita, ragù di funghi e salsa allo zola | € 16 |

contorni

| | |
|---------------------------------|-------|
| friarielli ripassati | € 6,5 |
| spinaci con formaggio al gratin | € 6 |
| patate al rosmarino | € 6 |
| chips fritte | € 6 |

dolci

| | |
|----------------------------------|-------|
| selezione di dolci fatti in casa | € 4/6 |
|----------------------------------|-------|



maestro pizzaiolo Gianluca Lalla

Pizze

Le rosse

| | |
|---|---------|
| Marinara (pomodoro, aglio, origano, basilico e olio evo) | € 6,50 |
| Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico, grana e olio evo) | € 7,50 |
| La Vera Napoli (pomodoro, aglio, alici, olive taggiasche, capperi, origano e olio evo) | € 8 |
| Bufala (pomodoro, basilico, grana, bufala e olio evo) | € 10,50 |
| Provola e pepe (poco pomodoro, provola affumicata, basilico, grana, olio evo e pepe) | € 8 |
| Diavola (pomodoro, fiordilatte, spianata calabra, basilico, grana e olio evo) | € 8,50 |
| Crudo (pomodoro, fiordilatte, crudo, straciatella, basilico e pistacchio) | € 14,50 |
| Amatriciana (salsa amatriciana cotta, fiordilatte, guanciale croccante, fonduta di pecorino e pepe nero) | € 13,50 |
| Special Polpo: focaccia bianca, ragù di polpo, straciatella, salsa al prezzemolo e olio evo | € 16 |

Le bianche

| | |
|--|---------|
| Calzone scarola (scarola ripassata, alici, olive taggiasche, provola affumicata e basilico) | € 12,50 |
| Carciofi (fiordilatte, gorgonzola, carciofi saltati, lardo, basilico e pepe nero) | € 14,50 |
| Cavolfiore (fiordilatte, cavolfiori freschi candy, nduja, pecorino, olive taggiasche e basilico) | € 12,50 |
| Salsiccia e friarielli (provola affumicata, salsiccia sbriciolata e friarielli ripassati) | € 14,50 |
| Genovese (provola affumicata, stracotto di manzo e cipolla, pecorino, basilico e pepe nero) | € 14,50 |
| Ortolana (fiordilatte, porri, zucca, funghi, zucchine basilico e olio evo) | € 10 |
| Cinghiale (fiordilatte, salame al cinghiale, radicchio, basilico e fonduta di parmigiano) | € 14,50 |

Il prezzo di ogni eventuale aggiunta varia da € 0.50 a € 2.00, a seconda degli ingredienti

Dolci

selezione di dolci fatti in casa

€ 4/6