

ANTIPASTI

- Tartare di tonno rosso**  € 14,00
agrumi e menta
-  **Caprese di bufala**  € 9,00
campana Dop di Battipaglia
- Carpaccio di carne salada piemontese**   € 12,00
songino, pomodori secchi e Grana Padano Dop 24 mesi

PRIMI PIATTI

- Mantecato di riso Carnaroli al limone**     € 12,00
e scampi marinati
-  **Spaghetti artigianali "Vicidomini"**    € 10,00
con salsa di pomodorini, mozzarella di bufala campana Dop di Battipaglia e basilico
- Cavatelli al ragù di salsiccia**     € 10,00
passata di pomodoro e scaglie di pecorino
-  **Risotto alla milanese**    € 10,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano Dop
(piatto tipico milanese)

INSALATONE

- Insalatona al tonno rosso scottato**   € 14,00
insalata mista, rucola, pomodori e salsa allo yogurt
- Insalatona al pollo**   € 14,00
insalata mista, verdure alla griglia e salsa tartara
-  **Insalatona alla mozzarella di bufala**  € 12,00
insalata mista, rucola e pomodori

SECONDI PIATTI






- Filetto di bufalo al vino rosso**    € 20,00
e patate fritte
- Tagliata di Fassona Piemontese**  € 18,00
rucola, pomodorini e Grana Padano Dop 24 mesi
- Costata di vitello** € 19,00
e verdure grigliate

SECONDI PIATTI

- Fish and Chips**  € 15,00
con baccalà dissalato, patate grossolane e maionese
- Hamburger di Fassona Piemontese**  € 15,00
morbido pane al sesamo, bacon, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e scaglie di Grana Padano d.o.p. con patate steak house in salsa barbecue e maionese
- Cotoletta alla milanese**  € 22,00
con rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)
- Pescato del giorno**  **Prezzo secondo mercato**
selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato
- Contorni del giorno**  € 5,00

LE PIZZE

Preparata con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nasce da un impasto di pregiate farine: farina di grano tenero tipo 00, di soia integrale, di semola di soia e di farina di grani maltati, acqua, sale e olio extravergine... il tocco in più è l'esclusivo utilizzo della mozzarella di bufala campana D.O.P. di Battipaglia, fiore all'occhiello del nostro Ristorante.

- ✓ **Margherita**, passata di pomodoro, mozzarella e basilico  € 9,50
- ✓ **Marinara**, passata di pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva  € 9,50
- Napoli**, passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano  € 10,00
- ✓ **Vegetariana**, passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate  € 10,00
- Diavola**, passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante  € 10,00















DESSERT

- Parfait alle mandorle**  € 5,00
con salsa al caramello
- Mousse al cioccolato**  € 5,00
con biscotto al miele
- Pannacotta**  € 5,00
- Coppa di gelato**  € 5,00
gusti crema, nocciola, cioccolato o sorbetto al limone
- Frutta fresca di stagione**  € 5,00

Piatto vegetariano

* **Prodotto surgelato all'origine**

Legenda dei simboli utilizzati per evidenziare gli allergeni contenuti nei nostri piatti:

-  Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi e derivati
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
-  Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/L
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nei nostri piatti potrebbero esserci tracce di cereali, frutta a guscio tipo noci e mandorle, semi di sesamo e soia, per effetto della contaminazione dovuta alla lavorazione degli stessi.

Vi informiamo, inoltre, che il pane di nostra produzione nasce da un impasto di farine miste, tra cui la farina di soia e il farro, e potrebbe essere arricchito con semi di sesamo, lino, girasole e zucca.

Il personale è a disposizione dei SIGNORI CLIENTI che volessero richiedere informazioni in merito alla presenza o meno di ingredienti allergenici negli alimenti da loro ordinati.