

ANTIPASTI E INSALATE

PANZANELLA ALLA ROMANA 8
con bufala campana

POLPETTE DI MELANZANE 9
con salsa di pomodoro e verdure

BRUSCHETTA DI PANE DI ALTAMURA 8
con ricotta al forno, pomodorini pugliesi semi-dried e olive di Gaeta

CROCCHETTE DI CECI 9
servite con salsa di yogurt, prosciutto crudo e indivia riccia

ALICI* IMPANATE 9
servite con pecorino e rucola

AGRETTI E BURRATA DI ANDRIA 9
con salsa di alici, uvetta e pinoli

PRIMI

PICI DI GRANO SARACENO 12
fatti in casa alla gricia con zucca

TONNARELLI INTEGRALI 14
fatti in casa con vongole veraci, fiori di zucca e pistacchi

GNOCCHI DI PATATE ALLA RAPA ROSSA 12
con asparagi, prosciutto umbro 24 mesi e parmigiano

BUCATINI ALL' AMATRICIANA ROMANI DE ROMA 10
con bucatini del pastificio Verrigni

ORECCHIETTE FATTE IN CASA 12
con tonno*, zucchine, pomodoro e pomodori secchi

RIGATINI BROCCOLI E SALSICCIA 11
mantecati al pecorino

SECONDI

FILETTO DI SPIGOLA* 15
alla piastra con agretti, lampascioni e salsa passion fruit

TONNO* SCOTTATO 18
con ratatouille di verdure e riduzione di aceto balsamico

TAGLIATA DI MANZO SAKURA DRY AGED* 24
con patate fritte e salse artigianali

FILETTO DI SALMONE* 18
alla piastra con scarola, uvetta, pinoli e salsa di prugne

SCHINITZEL DI POLLO 14
con patatine fritte artigianali e salsa tartara artigianali

STRACOTTO DI BLACK ANGUS 16
con purè di patate e cipolla di Tropea agrodolce

BURGERS E PANINI

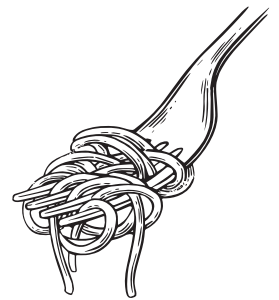
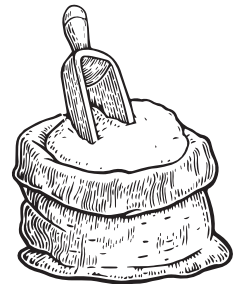
NECCI BURGER 13
angus marezzato con pomodoro, cipolla caramellata, insalata, provola affumicata, servito con patate fritte e salse artigianali

PASTRAMI SANDWICH 13
carne di Black Angus affumicata, con senape, maionese artigianale e cetriolini, servito con patate fritte e salse artigianali

CHICKEN ROYAL 12
bistecca di coscia di pollo con avocado, uovo sodo e lattuga, servito con patate fritte e salse artigianali

PANINO VEGETARIANO 11
con melanzane marinate, hummus di ceci e primo sale, servito con patate fritte e salse artigianali

PRANZO



VUOI ANCHE
UN CONTORNO?



CONTORNI

**INSALATA DI FINOCCHI
E ARANCIA 6**

**PATATE FRITTE
FATTE IN CASA 6**

FRIARELLI 6

CICORIA RIPASSATA 6

SCAROLA RIPASSATA 6
INSALATA MISTA 9



Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

FORMULE

IL BRUNCH (TUTTI I GIORNI) 18

Pastrami sandwich di Black Angus

oppure

Uova, bacon croccante, english muffins

+ Patate fritte artigianali

+ Waffle fatto in casa oppure Dolce del banco

MENU PRANZO (DA LUNEDÌ A VENERDÌ, NO FESTIVI)

Antipasto Vegetariano o Insalata + acqua 0,5 + calice di vino + caffè 13

Primo + acqua 0,5 + caffè 10

Primo + acqua 0,5 + calice di vino + caffè 13

Primi a scelta tra: Amatriciana, Cacio e Pepe e Gricia

Vini del Mese

BIANCO

Rebula, Rib. Gialla, Zanut, SLO

BOTTIGLIA 30

BOLLICINE

Simoni, Chard./P.Nero, Trento DOC

BOTTIGLIA 32

ROSATO

Radiosa Aurora, Pavana, Pet Nat rosè

BOTTIGLIA 24

BIANCO

Mersault, Chardonnay, Mazilly

BOTTIGLIA 70

Happy End



MOSCATO D'ASTI 5

'20 Ghiga AT Moscato

MALVASIA 8

Passita '13 Ufala ME Malv. Lipari

LA BELLA ESTATE 6

'18 T.da Vino CN Moscato Pas

PASSITO 8

Pantelleria '19 Solidea ME Zibibbo

CAPITOLIUM 6

'17 S'Andrea LT Moscato Terracina

MONBAZILLAC 8

'15 Alard F Semil. Sauv. Musc

VIN SANTO 7

'15 T montellori FI Trebbiano

SAUTERNES 8

'18 Landion F Semillon

RECIOTO 7

'14 Gnirega VE Valpolicella

PORTO KOPKE 8

10 years, Portogallo



CIAMBELLINE AL VINO & TOZZETTI ALLE MANDORLE 5

GELATI E FRUTTA

COPPA GELATO 6
max tre gusti: cioccolato, valigia, crema, caffè

TAGLIATA DI FRUTTA 8
servita con gelato alla crema artigianale

LA DAMA BIANCA 7
gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso

IL CAFFÈ DI LIEGI 7
gelato al caffè, panna montata e caffè espresso

CAFFÈ GOLOSO

CAFFÈ GOLOSO 8
servito con selezione di pasticceria

CAPPUCCINO GOLOSO 8
servito con selezione di pasticceria

CIOCCOLATA GOLOSA 8
servita con selezione di pasticceria

TÈ GOLOSO 8
servito con selezione di pasticceria

DOLCI DEL BANCO



CHEESE CAKE CLASSICA 6

**TARTELLETTA A
LIMONE MERINGATA 6**

**CRUMBLE PERE 6
E CIOCCOLATO**

**TARTELLETTA DI CREMA 6
E FRUTTA**

TIRAMISÙ CLASSICO 6

TORTA DI MELE E CREMA 6

CAPRESE 6

TORTA DI PERE E MANDORLE 6

PANNACOTTA AI LAMPONI 6



DOLCI EXPRESS

CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA 7
Crème brûlée artigianale con latte aromatizzato alle arance

PANGOCCIOLE DEL NOSTRO FORNO 7
Servite con panna e gelato crema e cioccolato

NEW YORK CHEESE CAKE 8
Cheesecake cotta al forno, servita con lamponi e coulis di frutti di bosco

CRUMBLE DI MELE CALDO 9
con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna

MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 8
Torta al cioccolato fondente servito con frutti di bosco e coulis di fragole

WAFFLE ROYALE 9
servito con gelato alla crema, chantilly, cioccolato fondente di Valrhona e pere caramellate

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 9
Choux artigianali ripieni di gelato alla crema fatto in casa serviti con panna e cioccolato fondente valrhona del madagascar tiepido



*In base alle attuali normativi i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo.

In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.