

# ANTIPASTI E INSALATE

**PUNTARELLE ALLA ROMANA 9**  
con burrata

**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

**BIGNE' SALATI AL BASILICO 10**  
ripieni di baccalà mantecato

# PRANZO



## PRIMI

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

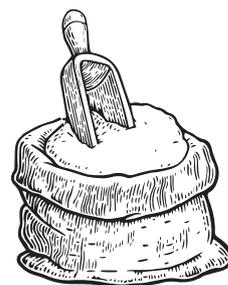
**TONNARELLI INTEGRALI 12**  
fatti in casa con cozze, crema di melanzane affumicata e burrata

**GNOCCHI DI PATATE ALLA RAPA ROSSA 11**  
con gorgonzola piccante e nocciole tostate

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

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

**RIGATONI BROCCOLI E SALSICCIA 11**  
mantecati al pecorino



## SECONDI

**FILETTO DI SPIGOLA\* 15**  
alla piastra con cime di rapa, patate e capperi

**TONNO\* SCOTTATO 17**  
con insalata di lenticchie e verdure

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

**FILETTO DI SALMONE\* 17**  
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

VUOI ANCHE  
UN CONTORNO?



## BURGERS E PANINI

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

**PASTRAMI SANDWICH 12**  
carne di Black Angus affumicata, con senape, maionese artigianale e cetriolini, servito con patate fritte e salse artigianali

**CHICKEN ROYAL 11**  
bistecca di coscia di pollo con avocado, uovo sodo e lattuga, servito con patate fritte e salse artigianali

**PANINO VEGETARIANO 10**  
con melanzane marinate, hummus di ceci e primo sale, servito con patate fritte e salse artigianali

## 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

Riflessi, Malvasia/Trebbiano, Lazio

CALICE 5 / BOTTIGLIA 20

### BOLLICINE

San Michael, Trento DOC

BOTTIGLIA 36

### ROSATO

Le Petite Perriere, Pinot noir, Francia

BOTTIGLIA 24

### Rosso

Barolo Bussia, P. Aldo Conterno

BOTTIGLIA 80

## 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



## 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.