

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

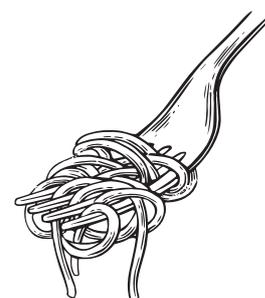
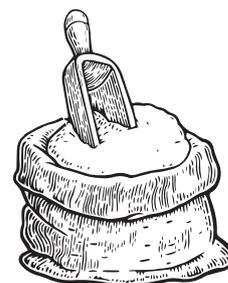
TONNARELLI INTEGRALI 12
fatti in casa con cozze, crema di melanzane affumicata e burrata

GNOCCHI DI PATATE ALLA RAPA ROSSA 11
con gorgonzola piccante e nocchie 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

RIGATINI 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 DANESE DRY AGED* 22
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 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.