

CON LE MANI "PER INIZIARE"

TARALLO NAPOLETANO^{1,8} (unità) € 1,80
mandorle e pepe
oppure friarielli e peperoncino

NOCCIOLE TOSTATE E SALATE⁸ € 5
Le nocciole di Greta

PATÉ DI FEGATINI^{* 1,3,7} (unità) € 3,50
pan brioche tostato fatto in casa
e fili di cipolle rosse allo zafferano

ACCIUGHE DI LAMPARA¹⁴ (unità) € 4,50
pane tostato di Davide Longoni
e pomodoro piccadilly

CASATIELLO NAPOLETANO^{* 1,3,7} € 8

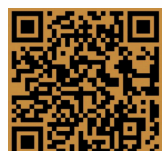
LE CONSERVE dell' Az. Agricola Maida

MELANZANE A FILETTO € 5-10

POMODORI SECCHI € 5-10

ZUCCA NAPOLETANA € 5-10

BROCCOLI NAPOLETANI € 5-10



- vini
- allergeni
- menù in inglese

Coperto € 1

LA SALUMERIA

I FORMAGGI D'ALPEGGIO⁷ € 13-26
a latte crudo francesi serviti
con confetture

LE PANCETTE € 6-12
cotta affumicata
di Marco D'Oggiono e del maialino nero
delle Alpi di MA!

LE BRISAOLE € 11-22
della Valchiavenna di MA!
Punta d'anca - spinacino - codone

I SALAMI € 7-14
maiale nero delle alpi di MA!
Strolghino di Podere Cadassa e coriandolo
e peperoncino di Scherszerino

IL CAPOCOLLO € 7-14
marinato nel moscato rosa
di Terracina del salumificio Scherzerino

CRUDO € 8-16
24 mesi del salumificio Scherzerino

LA MORTADELLA € 6-12
classica presidio slow food
del salumificio Bonfatti

CIAUSCOLO¹ € 6-12
salumificio Vitali

CESTINO DI PANE CASARECCIO¹ € 3
Davide Longoni

Acqua Plose € 3,5
Caffè in moka torrefazione Passalacqua € 2,5

Babà-Mi Niconoce* IL NOSTRO BABÀ SALATO

L'obiettivo è quello di farvi
viaggiare attraverso
il gusto con ingredienti selezionati
di alta qualità.
Il nostro babà ha lo stesso impasto di
quello dolce, con la differenza che una
volta cotto viene leggermente bagnato
con un estratto di pomodoro piccadilly e
farcito...
per un gusto unico e inconfondibile.

CRUDO^{1,3,7} € 12
prosciutto crudo 24 mesi, fiordilatte
di Agerola e riduzione di pomodorini confit

MORTADELLA^{1,3,7} € 12
Mortadella del presidio slow food,
provola di Agerola affumicata,
pomodorini secchi e basilico

SALSICCIA^{1,3,7} € 12
Salsiccia al peperoncino
con friarielli e ricotta di bufala

PANCETTA^{1,3,7} € 12
Pancetta cotta affumicata
e mozzarella di bufala

IL VEGETARIANO^{1,3,7} € 12
Verdure di stagione, mozzarella
di bufala campana e basilico

CAPOCOLLO^{1,3,7} € 12
Capocollo marinato al moscato rosa,
melanzane e mozzarella di bufala campana

* Prodotto sottoposto in proprio ad abbattimento rapido di temperatura

Giardiniera mediterranea

12.00 €

La parmigiana di melanzane con fiordilatte

di Agerola e pomodoro S. Marzano

15.00€ ⁷

Spaghetti alla chitarra con acciughe, catalogna,
tarallo napoletano e limone di Sorrento

19.00€ ¹⁴⁷

Gamberoni in tempura croccante con salsa
all'avocado ¹⁴

15.00€

Dolce del giorno ^{137.8}

10.00€

Sorbetto e gelato artigianale "Gelateria Paganelli"

7.00€

****** Le produzioni interne hanno carattere artigianale, quindi non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti anche quando non previsti dalla ricetta

SOSTANZE ALLERGENICHE

che possono essere presenti nei nostri prodotti
(secondo reg. 1169/2011 ue)

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole , noci, anacardi (anacardium occidentale), noci di pecan (carya illinoensis), noci del brasile (bertholletia excelsa), pistacchi, noci macadamia (macadamia ternifolia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di so 2
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi