

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

Il mio ricordo d'infanzia

"La mozzarella in carrozza"

12.00 €

Candele di Gragnano con melanzane, pomodoro del
vesuvio, stracciatella di bufala e limone

19.00€ ⁷

Gateau di patate con mortadella e provola di
Agerola affumicata

15.00€ ¹⁹

Parmigiana di melanzane con fiordilatte di Agerola
e pomodoro San Marzano ⁷

15.00€

Dolce del giorno ^{13.7.8.}

10.00€

Sorbetto artigianale al pompelmo rosa "Gelateria
Paganelli" ⁷

7.00€

Baci di gallina

5€

****** 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