MENU'

"Qui coltiviamo l'arte
della gustosa semplicità"

SCHITICCHI A 3€

PATATE E UOVA BOLLITE [4]

SUSHI DI VERDURE [7, 10, 12] VEGAN

CAPONATA DI MELANZANE, MANDORLE E CACAO [1, 7, 9, 10] VEGAN

STRACCIATELLA CON BATTUTA DI PANCETTA LARDELLATA [2, 3, 14]

PANE CON PANELLE E CAZZILLI [3, 17] VEGAN

ARANCINETTE FRITTE [1, 3, 4, 5, 8, 9, 14, 17]

CROCCHETTE DI BACCALÀ CON MAIONESE VEGANA [6, 17]

BURRATA E ALICI [6, 14]

PANE MATAROCCO E BOTTARGA [1, 2, 6, 17]

PANE BURRO E ACCIUGA [6, 14, 17]

PANE & CO.

PUCCIA (3, 10, 14, 17) — € 9
puccia con stracciatella, pistacchio e mortadella

FOCACCINA DI MARE (1, 6, 17) — € 12
focaccia con porchetta di tonno, cipolla marinata, pomodoro e misticanza

CIABATTA CICCIA (3, 14, 17) — € 9
ciabatta con patate, fonduta di parmigiano, tartufo e guanciale

BOMBETTE

BOMBETTA STRACCIATELLA E BOTTARGA (6, 13, 14, 17) — € 9
pane rosso stracciatella, bottarga, limone e germogli

BOMBETTA NORDICA (3, 4, 13, 14, 17) — € 12
pane alla curcuma con uovo, fonduta di parmigiano, tartufo e guanciale

BOMBETTA DI TONNO (2, 6, 13, 14,16, 17) — € 9
pane rosso tartare di ventresca al pepe nero e limone, stracciatella, peperoni gialli arrosto e salsa Agliano

BRUSCHETTE

STRACCIATELLA E BOTTARGA (6, 14, 17) — € 8
pane stracciatella, bottarga, limone, bottarga e germogli

CAMPAGNOLA (3, 13, 14, 17) — € 8
pane con friarielli, salsiccia sbriciolata e scamorza

RUSTICA (2, 13, 14, 17) — € 8
pane con funghi, fonduta e gorgonzola

FRITTI

FRITTO VUCCIRIA (1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 14, 17) € 9
panelle di ceci, cazzilli di patate, arancinette al burro e al ragù, polpette di melanzane

FRITTO DI MARE (4, 6, 8, 18) € 10
polpo e patate allo stecco, bocconcini di tonno, calamaretti con maionese di polpo

FRITTO DI CARNE (1, 3, 5, 8) € 10
polpette di manzo, polpette di mortadella, arrosticini

TAGLIERI

TAGLIERI DI MARE (6,14,17) € 9
salame di tonno, bresaola di tonno, speck di pesce spada serviti con pane nero, burro di bufala e acciughe

TAGLIERI DI TERRA (3,10, 17) € 9
guanciale, salame Sant'Angelo al pistacchio, capocollo di suino nero servito con pane tostato

TAGLIERI DEL CASARO (1, 14,17) € 9
caciocavallo semistagionato, piacentino ennese, vastedda del Belìce

ALLERGENI*

1 AGLIO E CIPOLLA
2 PEPE E PEPERONCINO
3 CARNE DI SUINO E DERIVATI
4 UOVA
5 CARNE BOVINA
6 PESCE
7 ALCOL / ACETO
8 ARACHIDI E DERIVATI
9 SEDANO
10 FRUTTA SECCA
11 CROSTACEI
12 SOIA E DERIVATI
13 SESAMO
14 LATTOSIO
15 SOLFITI
16 MOSTARDA / SALSE
17 GLUTINE
18 MOLLUSCHI

*N.B. In presenza di allergie, comunicare al personale addetto in fase di ordinazione. Nel caso di allergia al nichel chiedere al personale addetto.