

Antipasti Crudi

Il Gran Crudo

Carpacci di Pesce e Crostacei secondo disponibilità di Mercato € 30,00

Tartare Da'Mare

Dentice, Ricciola, Ombrina e Gambero Rosso € 25,00

Tartare di Tonno

Tartare di Tonno, Nocciole, Alici del Cantabrico € 20,00

Sashimi di Salmone

Salmone Affumicato a Freddo, Misticanza, Dressing al Sesamo € 20,00

Ostriche

Ostriche secondo disponibilità di mercato € 5/6 cadauna

Antipasti Misti

Cotto e Crudo, oppure Tutto Crudo oppure Tutto Cotto € 30,00

Antipasti Cotti

Polpo Croccante

Polpo ripassato in padella, Crema di Ceci al Curry e Rosmarino € 16,00

Insalata di Mare

Polpo, Seppia, Code di Gambero
Olive, Patate, € 16,00

Capasanta Dorata

Capasanta, Panissa di Ceci, Cardo Sott'olio, Prezzemolo € 16,00

Sarde a Beccafico

Sarde Croccanti su Salsa a Beccafico € 14,00

Sauté di Cozze e Vongole

Guazzetto di Cozze Vongole € 14,00

Calamaro Ripieno

Calamaro Ripieno, Salsa al Nero e Zafferano € 16,00

Primi

Lo Scoglio

Spaghetti, Cozze, Vongole, Ciuffi di Calamaro
Code di Gamberi e Scampi € 19,00

Risotto al Puntèl Mediterraneo

Risotto Rivisitato con Ragout di Pesce Spada
e la sua «Costina» Dorata € 20,00

Gnocchi al Baccalà

Gnocchi di Patate fatti in Casa, Vongole e Baccalà Mantecato € 18,00

Ravioli

Ravioli fatta in Casa, Radicchio Nocciole e Grana € 18,00

Secondi

Rombo al Forno

Filetto di Rombo, olio al limone e Zenzero
Focaccia Croccante € 22,00

Croccante di Mare

Frittura di Anelli e Ciuffi di Calamaro, Gamberi,
Verdure in Tempura e Maionese al Limone € 22,00

Grigliata

Scampi, Gamberoni, Seppia, Calamaro e Spada
Polenta Gialla e Pomodorini Confit € 25,00

Triglia alla Milanese

Triglia impanata, Terrina di Cavolfiore
Maionese al Tamari € 18,00

i Gratinati

Pesci e Conchiglie secondo mercato
Gratinati € 18,00

Pescato del Giorno

Filetti di Pescato Fresco secondo Mercato
Fondo Bruno e Patate al Forno € 22,00

Contorni

Millefoglie di Patate, Verdure Grigliate. Finocchio, Patate al Forno € 6,00



Pane, Coperto e Servizio € 3,00 per persona
I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere alimenti, tracce di essi, o coadiuvanti che rientrano nella lista delle sostanze da considerare "allergeni", o provenire da materie prime o semilavorati decongelati. Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere informazioni in merito al personale di sala.

il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

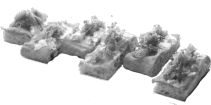


La Pizzeria Artigianale

Scegli il tuo Impasto

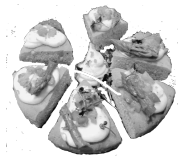
La Pala

Rettagonolare tagliata in 6 tranci
Crosta sottile alta e croccante.
Lievitazione mista con Lievito madre.
Doppia cottura



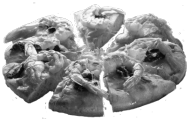
La Supersoft

Rotonda 22 cm tagliata in 6 tranci
morbida come una focaccia
Lievitazione con lievito naturale.
Cottura a vapore



La Pop

Rotonda 24 cm tagliata in 6 tranci
Lievitazione mista con Lievito madre
con Farina di Mais e semi di Girasole
una consistenza favolosa.
Questo impasto non viene proposto con
il pomodoro.



Speckina

Fior di Latte di Agerola, Speck Croccante IGP, Porcini Trifolati, Pesto di Pomodorini, Stracciatella di Alberobello € 15,00

Mortadella

Fior di Latte di Agerola, Mortadella DOP, Granella di pistacchio, Stracciatella di Alberobello € 15,00

Rossa

Fior di latte di Agerola, Cipolla Caramellata, Tartare di Tonno, Stracciatella di Alberobello € 18,00

Polpo

Fior di Latte di Alberobello, Crema di Patata, Polpo Croccante Zeste di Lime € 18,00

Calamaro

Bufala DOP, Crema di Porro, Calamaro Scottato e Gambero Spadellato € 18,00

Alla Sicilia

Bufala Affumicata DOP, Gambero Rosso, Stracciatella Arancia candita, Granella di Pistacchio Polvere di Capperi € 22,00

Friarielli

Fior di Latte di Agerola, Friarielli, Stracciatella Alici del Cantabrico € 14,50

Dentice

Bufala Affumicata DOP, Spaghetto di Zucchini Tartare di Dentice, Stracciatella e Maionese di Rapa Rossa € 18,00

Wasabi

Fior di Latte di Agerola, Misticanza, Tartare di Tonno Maionese leggera al wasabi € 18,00

Gambero

Bufala DOP, Cavolo Nero, Burrata, Gambero scottato, Granella di Nocciole, Zeste di Arancia € 16,00

Fumeè

Bufala Affumicata DOP, Salmone marinato in casa, Salicornia, Polvere di Capperi Maionese al limone € 18,00

Zucca

Fior di latte di Agerola, Zucca, Salsiccia, Amaretti e Polvere di Caffè € 14,00

Scegli il tuo Impasto

La Napoletana

Al piatto 31 cm, cornicione alto e soffice
Lievitazione mista con Lievito madre
Cottura nel forno elettrico



Il Padellino

Morbida Cornicione molto alto
Lievitazione mista con Lievito madre
Cottura nel forno elettrico
direttamente nel padellino 22 cm



Bufalina

San Marzano DOP, Bufala DOP, Pomodorini, Basilico € 9,50

Cotto e Funghi

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Champignons, Basilico € 12,00

Diavola

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Salamino Piccante, N'Duja, Basilico € 10,50

Wurstel

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Wurstel, Basilico € 9,50

Parma

Bufala DOP, Pomodorini, Crudo di Parma 24 mesi, Basilico € 12,50

Alici

San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Stracciatella, Alici del Cantabrico € 12,50

Radicchio & Speck

San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Radicchio, Speck, Basilico € 11,50

4 Stagioni

San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Crema di Ceci, Champignons, Wurstel € 11,50

Capricciosa

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Spinaci, Capperi, Alici del Cantabrico, Salamino Piccante, Grana, Basilico € 12,50

Tonno e Cipolla

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola Cipolla, Tonno Fresco CBT € 12,00

Salsiccia

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Friarielli, Salsiccia Mantovana € 11,50

Regina DOP

San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Basilico € 9,00

Vegetariana

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Verdure di Stagione, Basilico 12,50

Pancetta

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Fantasia di Funghi, Pancetta arrotolata Croccante, Basilico 12,00

Se si desidera un impasto Pala, Soft o POP con questi gusti ci sarà una maggiorazione di € 2,00