



menu

starters

Tagliere di Crudo Veneto DOP | €12
servito con il nostro pane

Tavolozza Rossa | €18
CONSIGLIATO PER LA CONDIVISIONE
schiacciata romana al pomodoro, burrata pugliese, selezione di acciughe del Cantabrico, salsiccia rossa di Castelpoto, olive di Gaeta

Selezione di Salumi e Formaggi | €18
CONSIGLIATO PER LA CONDIVISIONE
servito con schiacciata romana al rosmarino

Pan-tecato | €7
pan brioche, baccalà mantecato, polvere di gamberi

pizze

Farine macinate a pietra, lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto.

SELEZIONE DI MARGHERITA...

Margherita | €8
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte pugliese

Pomod'oro | €11
pomodorino giallo, burrata pugliese, basilico

Napulè | €11
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, ricotta di bufala, basilico fritto

Coast to Coast | €12
pomodoro "Petrilli", mozzarella di bufala Campana dop, olio al basilico

classiche

Diavola "Slow Food" | €9,5
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, salsiccia rossa di Castelpoto 🌱

Prosciutto e Funghi | €12
fiordilatte, prosciutto cotto naturale, cardoncelli

Würstel | €9
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, würstel naturali

Tonno e Cipolla | €11
fiordilatte, tonnetto alletterato del Mediterraneo, cipolla in carpione

Si consiglia di non variare gli abbinamenti proposti al fine di migliorare l'esperienza di degustazione.

contemporanee

Marinara del Vesuvio | €7,5
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, aglio nero, origano, polvere di capperi di Salina 🌱 (variante con acciughe +€2,5)

Cetara | €11
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina 🌱

Cipolla e Patate | €12
fiordilatte, cipolla caramellata, patate al forno, salsiccia

Trevigiana | €15
fiordilatte pugliese, radicchio in carpione, porchetta di Ariccia, gel di pere

Deliziosa | €14
fiordilatte pugliese, cime di rapa, n'duja di Spilinga, pecorino di fossa

B&B...Burrata e Broccoletti | €14
fiordilatte pugliese, burrata, guanciale croccante, olive taggiasche, pomodorini al forno, burrata pugliese

Vegetariana | €14
fiordilatte pugliese, topinambur arrosto, radicchietti variegati, cavolini di Bruxelles, chimichurri, mandorle tostate

promoterapia

Zucca | €14
fiordilatte pugliese, crema di zucca, cardoncelli, ketchup di funghi, amaretti, chips di zucca, semi di zucca, ricotta salata

Rape e Carote | €14
fiordilatte pugliese, crema di rape rosse, radicchio in carpione, fonduta di gorgonzola, noci pecan

Tutto Bordo | €15
fiordilatte pugliese, crema di broccoli, salsiccia, scamorza, chips di cime di rapa, bordo di ricotta

degustazione

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI PIZZA
farine macinate a pietra, lievito madre, lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto.

La Margherita | €12
pomodoro "Petrilli", fiordilatte pugliese, origano

La Bufala Campana Artigianale D.O.P. | €19
e pomodoro "Petrilli"

Burrata e Crudo Veneto D.O.P. | €20
IMPASTO AL FARRO

L'acciuga di Cetara | €20
pomodoro "Petrilli", ricotta di bufala, acciughe di Cetara, olive taggiasche, pomodorino confit

Crudo di Gambero di Porto Santo Spirito | €28
IMPASTO CROCCANTE AL MAIS
fiordilatte pugliese, burrata, guanciale croccante, salsa masala, polvere di capperi di Salina 🌱

Mortadella | €18
IMPASTO PAN BURGER
insalata dell'orto, mortadella, maionese ai pistacchi

Radecio | €23
IMPASTO AGRICOLA
crema di sedano rapa, aglio nero, radicchietti variegati, radicchio in carpione, polvere di rapa rossa

Battuta di Manzo | €25
IMPASTO RISO E ORZO
cime di rapa, battuta al coltello, carciofi fritti, maionese alle nocciole

Baccalà | €28
IMPASTO DI MAIS
spinacino, baccalà mantecato, chips di riso nero, bisque di gambero

burger

I nostri hamburger sono preparati con pane fatto in casa e farciti con le insalate del nostro orto. Accompagnati dalle nostre patate al forno con la buccia e dalle salse homemade di Gigi Pipa.

Gigi Pipa Burger | €14
hamburger di manzo 200g, scamorza affumicata, insalata del nostro orto, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, salsa Gigi Pipa

Farm Burger | €14
hamburger di manzo, cime di rapa, pecorino di fossa, cipolla caramellata, salsa bbq

Pulled Pork Burger | €14
spalla di maiale sfilacciata, cappuccio viola marinato, Comté AOC, chutney di mango, salsa bbq homemade

cucina

Caesar Salad | €12
insalata, petto di pollo, Parmigiano dop, crostini di pane, bacon croccante, salsa Caesar

Spaghetti Pomodoro e Burrata | €13
pomodoro San Marzano dop, burrata pugliese, polvere di capperi, olive dry

Fusilli | €14
broccoli, acciughe, pecorino di fossa, pan grattato al peperoncino

Crema di Sedano Rapa | €12
aglio nero, radicchietti variegati, crostini di pane

Tartare di Manzo | €16
topinambur, broccoli, radicchietti variegati, nocciole tostate

Piovra Scottata | €16
crema di sedano rapa, chips di cime di rapa, chimichurri

beverage

Acqua minerale "Iurisia" 0.75 L | €3

Espresso arabica naturale giamaica caffè | €1,5

Orzo integrale az. Agr. | €2,5

Tisane | €2,5

VINI NATURALI E DESSERT

Per informazioni sui nostri vini naturali e sulla carta dei dessert, il nostro staff è a tua disposizione.

Coperto | €3

Per eventuali allergie o intolleranze, chiedere allo staff di sala.