



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
- L'Asparago | €12**
crostone di pane, asparagi bianchi, crema d'uovo, puntarelle, carletti, bacon croccante

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" | €11
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, salsiccia rossa di Castelpoto 🌱

Prosciutto e Funghi | €14
fiordilatte, prosciutto cotto naturale, cardoncelli

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

Tonno e Cipolla | €13
fiordilatte, tonnetto allettato 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

Aglio Orsino | €14
fior di latte, carletti, pesto di aglio orsino, ricotta salata, limone bruciato

A Spasso nei Campi | €16
fior di latte, crema di erbe primaverili, asparagi verdi, bruscandoli, mandorle tostate, ricotta affumicata, sommaco

Carbonara d'Asparagi | €16
fior di latte, asparagi, crema d'uovo, guanciale, pecorino romano

Tutto Bordo | €15
fior di latte, porro fondente, salsiccia, scamorza affumicata, maionese alla paprika

Deliziosa | €14
fior di latte, erbe di campo, pecorino di fossa, n'duja di Spilinga

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

Ovi e Sparasi | €26
IMPASTO AGRICOLA
fior di latte, stracchino, asparagi bianchi, spuma d'albume, tuorlo marinato, bacon croccante

Dalla Terra | €26
IMPASTO RISO E ORZO
fior di latte, bruscandoli, cipolla caramellata, finocchio, asparagi verdi, ricotta salata, zabaione allo zenzero

Battuta di Manzo | €27
IMPASTO DI MAIS
fior di latte, bietine, battuta di manzo, carciofi fritti, salsa masala

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, erbe di campo, pecorino di fossa, cipolla caramellata, porro croccante, 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

Mezzi Rigatoni alla Carbonara d'Asparagi | €15

Tartare di Manzo | €16
crema erbe di campo, battuta di manzo al coltello, puntarelle, carletti, porro croccante

Piovra Scottata | €18
patate, pomodorini, olive, capperi, cipolla caramellata

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.