



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

pizze

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

SELEZIONE DI MARGHERITA...

Margherita | €9
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte pugliese

Pomod'oro | €13
pomodorino giallo, burrata pugliese, basilico

Napulè | €13
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, ricotta di bufala, basilico fritto

Coast to Coast | €13
pomodoro "Petrilli", mozzarella di bufala Campana dop, olio al basilico

contemporanee

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

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

Tonno e Cipolla | €13
fiordilatte, tonnetto alletterato del Mediterraneo, cipolla in carpione

Marinara del Vesuvio | €7,5
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, aglio nero, origano, polvere di capperi di Salina 🌱
(variante con acciughe +€1,5)

Cetara | €13
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina 🌱

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

Zuppressa | €16
fior di latte, Asiago, soppressa, finferli, porcini

Fiky Fiky | €16
fior di latte, fichi arrostiti, porchetta, comté AOP

Porcini | €16
fior di latte, porcini, fonduta di caprino, gel di uva fragola, mandorle

Tutto Bordo | €15
fior di latte, porro, salsiccia, scarnozza affumicata, maionese vegana alla paprika, bordo di ricotta

Zucca | €15
crema di zucca, fiore di latte, finferli, ketchup di funghi, amaretti, semi di zucca, ricotta salata, chips di zucca

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

Bosco d'Autunno | €28
IMPASTO RISO E ORZO
crema di zucca, taleggio, frolla al cacao, porcini, finferli, semi misti, tartufo nero

Battuta di Manzo | €27
IMPASTO SOFFICE
fiore di latte, bietine, battuta di manzo, chips di riso nero, fonduta al tartufo nero

Dall'Orto | €24
IMPASTO AL MAIS
crema di carote viola, zucca verde, chips di topinambur, salsa parmentier

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 | €15
hamburger di manzo 200g, scamorza affumicata, insalata del nostro orto, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, salsa Gigi Pipa

Pulled Pork Burger | €15
spalla di maiale sfilacciata, cappuccio viola marinato, Comté AOC, chutney di mango, salsa bbq homemade

Farm Burger | €15
hamburger di manzo, zucca verde, finferli, taleggio, fonduta al tartufo

cucina

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

Vellutata | €13
crema di zucca, taleggio, aglio nero, crostini, semi misti

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

Fusilli | €16
crema di zucca, porcini, finferli, tartufo nero

Tartare di Manzo | €18
tartare di manzo, crema di zucca, radicchietti misti, chips di porro

Piovra Scottata | €20
salsa parmentier, chips di riso nero, salsa 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.