



GASTRONOMIA

TAGLIERE MAMARITA

€12

Prosciutto crudo, mortadella, spalla cotta grigliata, salame di Angus, pecorino, caprino, gorgonzola

Allergeni: Latte, Frutta a guscio

BUFALINE CAMPANE CON TARTUFO FRESCO

€12

Latte di bufala, aglio, sale, olio, tartufo fresco

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, POMODORI SECCHI E GRANA

€10

Manzo, olio, sale, pepe, pomodori secchi, grana, rucola

CARPACCIO DI TONNO CON CIPOLLE CARAMELLATE

€12

Tonno, olio, sale, pepe, cipolla, aceto

Allergeni: Pesce, Solfiti

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON BURRO ÉCHIRÉ

€11

Salmone, burro salato

Allergeni: Pesce, Latte

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON BURRO ÉCHIRÉ

€10

Acciughe del Cantabrico, olio, burro dolce

JAMÓN SERRANO

€12

100 gr maiale, sale marino, antiossidanti, conservanti

PATANEGRA 100%

€18

40 gr maiale, sale marino, antiossidanti, conservanti

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA CON POMODORI SECCHI, UOVO CBT, SCAGLIE DI TARTUFO E GRISSINO AL ROSMARINO

€12

Trita di fassona, sale, olio, pepe, uovo, pomodori secchi, farina, rosmarino

TARTARE DI TONNO CON FIOCCHI DI SALE HALEN MON, OLIO EVO, ZEST DI LIMONE E GRISSINO AL NERO DI SEPPIA

€12

Tonno fresco, olio, sale, farina, nero di seppia

VITELLO TONNATO CON POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE

€10

Magatello di vitello, uova, olio di semi di girasole, sale, pepe, aceto, pomodori secchi, olive Taggiasche, tonno

Allergeni: Pesce, Uova, Solfiti

PALLOTTE CACIO E OVA CON POMODORO E BASILICO

€8

Pecorino, uova, pane, latte, sale, olio, pomodoro, basilico

PARMIGIANA DI MELANZANE

€8

Melanzane, farina, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, basilico, olio, sale

Allergeni: Latte, Glutine

CACIOCAVALLO IN TEMPURA

€7

Caciocavallo, farina, uovo, acqua, sale, olio

Allergeni: Latte, Uova, Glutine

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE AL NERO DI SEPPIA CON POMODORO PICCADILLY, BASILICO, TONNO FRESCO, BOTTARGA E ZEST DI LIMONE €13

Spaghettone al nero di seppia, piccadilly, basilico, bottarga, tonno, zest di limone, olio, sale Allergeni: Pesce, Molluschi, Glutine

TORTELO DI BACCALÀ, POMODORO, CAPPERI DI PANTELLERIA E OLIVE TAGGIASCHE €13

Pasta fresca all’uovo, baccalà, prezzemolo, patate, pomodoro, capperi, olive Taggiasche, olio, sale Allergeni: Pesce, Uova, Glutine

GNOCCHETTO AL POMODORO FRESCO E BASILICO CON RICOTTA SALATA DI GREGORIO ROTOLO €12

Gnocchi di patate, farina, olio, pomodoro, cipolla, basilico, ricotta salata Allergeni: Glutine, Latte

RAVIOLI AL RAGÙ BIANCO CON TIMO LIMONATO €12

Pasta fresca all’uovo, ricotta, spinaci, macinato di manzo e maiale, sedano, carota, cipolla, timo limonato, olio, sale Allergeni: Glutine, Latte , Uova, Soia

CHITARRINA AL PESTO, POMODORINI CONFIT E STRACCIATA €11

Pasta all’uovo, olio, sale, basilico, parmigiano, pecorino, pomodorini, stracciata, pinoli Allergeni: Glutine, Latte , Uova, Frutta a guscio

TONNARELLO ALLA CARBONARA €10

Pasta fresca all’uovo, uova, pecorino, guanciale, pepe Allergeni: Glutine, Latte , Uova

TONNARELLO ALL’AMATRICIANA €10

Pasta fresca all’uovo, pomodoro, guanciale, pecorino, pepe, olio Allergeni: Glutine, Latte , Uova

SECONDI PIATTI

MAIALINO IBERICO CBT CON CREMA DI PATATE E GEL DI ARANCIA €16

Maialino iberico, patate, burro, arancia, xantana, olio, sale Allergeni: Latte

ENTRECOTE ARGENTINA €6 /etto

Carne di manzo, olio, sale

GALLETTO VALLESPLUGA CBT CON PATATE €14

Galletto Vallesplugu, senape, olio, sale, pepe, rosmarino, patate Allergeni: Senape

FETTINA PANATA MAMARITA €14

Scamone, uova, pan grattato, pane panko, farina, sale, olio Allergeni: Glutine, Uova

TATAKI DI SALMONE CON ARANCIA, FINOCCHI, RAVANELLI E SALSA AGRODOLCE €15

Salmone, semi si sesamo, arancia, miele, finocchio, ravanelli, olio, zucchero, soia, limone, sale, pepe Allergeni: Pesce, Soia, Semi di sesamo

BACCALÀ IN GUAZZETTO €15

Baccalà, cipolla, pomodoro, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, basilico, farina, olio, sale Allergeni: Glutine, Pesce

CONTORNI

CICORIA, PATATE AL FORNO, VERDURE GRIGLIATE, PURÈ DI PATATE €5

ACQUA PANNA O SAN PELLEGRINO - €3

COPERTO - €2

Allergeni: per informazioni sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle nostre preparazioni, rivolgersi al personale. Pur adottando tutte le precauzioni necessarie, non possiamo escludere la presenza di tracce di allergeni dovute a possibili contaminazioni crociate durante la preparazione e il servizio.