



Menù

Antipasti

-Impepata Di Cozze 13€

(Cozze, Aglio, Olio, Peperoncino, Pepe, Limone, Prezzemolo)

-Insalata Di Polpo e Patate 19€

(Polpo*, Olio, Sale, Limone, Prezzemolo, Pepe, **Glassa Di Aceto**, Patate)

-Melanzane "Nghiappata" 9€

(Melanzana, **Pecorino**, Uovo, Basilico, Pomodoro)

-Tartare Di Gambero Rosso 24€

(Gambero Rosso*, Olio, Sale, Lime, Pepe, Stracciata Di Bufala)

-Tartare Di Tonno Rosso 20€

(Tonno Rosso*, Olio, Sale, Lime, Pepe, Capperi, Liquirizia, **Pane***, Burro)

-Tartare Di Ricciola 22€

(Ricciola*, Olio, Sale, Lime, Pepe, Arancia)

Primi

-Spaghetti Cacio E Pepe Con Tartare Di Gambero Rosso 19€

(Spaghetti Di Grano Duro, **Pecorino Romano**, Pepe Nero, **Gambero Rosso***, Zeste Di Lime)

-Fettuccina DADOC 17€

(Alice fresca, Olio, Prezzemolo, Aglio, Cipolla Tropea, Peperoncino, **Mollica Croccante**, Zeste di lime)

-Mezze Maniche Ricordo D'impepata 18€

(Pasta Di Grano Duro, **Pecorino Romano**, Pepe, Aglio, Basilico, Piccante, Pomodorini, Cozze, Lime)

-Spaghetti Finocchietto Selvatico e Acciughe Di Cetara 17€

(Spaghetti Di Grano Duro, Olio, Basilico, Aglio, Cipolla Tropea, Peperoncino, Finocchietto Fresco, Acciughe)

-Busiate Alla Cilentana 17€

(Pasta Di Grano Duro, Melanzane Fritte, Pomodorini, Piccante, Cipolla, Aglio, Basilico, Cacioricotta)

Secondi

-Filetto di Pesce del Giorno con Verdure Croccanti e Vellutata di Patate 23€

(Aglio, Basilico, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Patate)

-Frittura Di Calamari e Alici 22€

(Calamari*, Alici, Sale, Farina di Semola)

-Polpo Scottato Con Vellutata Di Patate 23€

(Polpo*, Sale, Olio, Patate, Rosmarino, Prezzemolo, Lime)

-Pesce Spada Alla Griglia 18€

-Tagliata Di Angus 29€

(Rucola, Pomodorini, Scaglie Di Parmigiano, **Glassa Di Aceto**)

Contorni

-Verdure Grigliate 6€

-Insalata Verde 6€

-Patate Fritte Home Made 7€

Dolci

- Dolce Del Giorno 8€

Bibite

-Acqua Naturale 75cl 3€

-Acqua Frizzante 75cl 3€

-Coca Cola 33cl 3€

-Coca Cola Zero 33cl 3€

-Birra Ichnusa 33cl 6€

-Birra Messina 33cl 6€

-Fiej UnaChiara 33cl 9€

-Fiej UnaPigra 33cl 10€

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, tutti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ai sensi del Reg. Ce 1169/2011, sono evidenziati in grassetto.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Prodotto surgelato o abbattuto in loco*

Coperto 2.50€



Carta dei Vini

Champagne

Champagne Cuvee Charles Barr (Mountadon) Reims 70€

Pinot nero 50% - Pinot Meunier 30% - Chardonnay 20% - 10% vini Riserva
metodo classico 36 mesi sui lieviti

Champagne Moet & Chandon Réserve Impériale (Epernay) Francia 120€

Spumanti

Franciacorta Dosaggio Zero (La Montina) Lombardia 50€

Franciacorta Brut (La Montina) Lombardia 50€

Franciacorta Saten (La Montina) Lombardia 50€

Chardonnay 100% metodo classico 30 mesi sui lieviti

Franciacorta Rosè (La Montina) Lombardia 50€

Chardonnay 15% - Pinot nero 85% metodo classico 36 mesi sui lieviti

Franciacorta Quor Nature (La Montina) Lombardia 90€

Chardonnay 55% (40% in legno) - Pinot nero 45% metodo classico 72 mesi sui lieviti

Franciacorta Ca'del Bosco Cuvee Prestige DOCG Lombardia 90€

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG (Villa Sandi) Veneto 40€

120 extra brut metodo charmat lungo

Blanc de Blanc Vino Spumante (Villa Sandi) Veneto 30€

Chardonnay-Glera

La Matta Vino Spumante dosaggio zero (Casebianche) Campania 45€

Gabry Piediroso Rosato Frizzante (Viticoltori Lenza) Campania 40€

Vini Bianchi

Gewurztraminer Alto Adice DOC (San Paolo) Alto Adige	30€
Chardonnay Alto Adice DOC (San Paolo) Alto Adige	30€
Ribolla Gialla Isonzo Igt (Borgo Conventi) Friuli	30€
Ribolla Gialla (Komic) Friuli	35€
Friulano (Komic) Friuli	35€
Sauvignon Isonzo DOC (Borgo Conventi) Friuli	30€
Falanghina Campi Flegrei DOP (Cantine Federiciane) Campania	25€
	— calice 7€
Greco IGP (Cantine Federiciane) Campania	25€
	— calice 7€
Fiano IGP (Cantine Federiciane) Campania	25€
	— calice 7€
Falanghina Frizzante DOP (Cantine Federiciane) Campania	25€
	— calice 7€
Alice Verdeca IGT (Produttori di Manduria) Campania	35€
Pian Di Stio IGP Paestum Fiano (Produttore San Salvatore) Campania	75€
Elena Bianco Frizzante (D'Antiche Terre 1981) Campania	30€
Pante Cilento DOP Fiano (Donna Clara) Campania	40€
Biangale IGT Paestum Senza Solfiti Aggiunti (Cinzia Maucione)	30€
Il Ginestraio IGT Toscana (Usiglian Del Vescovo)	35€
Pinot Bianco (Cantina San Paolo)	30€
Riesling (Cantina San Paolo)	30€
Fiano IGP Paestum (Cantina Botti)	30€

Vini Rosè

Aka Verdeca IGT (Produttori di Manduria) <i>Campania</i>	30€
Primitivo Susumaniello Rosato (Pietra Menhir) <i>Salento</i>	35€
GJO' IGT Paestum Rosato Senza Solfiti Aggiunti (Cinzia Maucione)	35€

Vini Rossi

Primitivo Susumaniello (Pietra Menhir) <i>Salento</i>	35€
Pinot nero Alto Adice DOC (San Paolo) <i>Alto Adige</i>	30€
Lagrein Alto Adice DOC (San Paolo) <i>Alto Adige</i>	30€
Lirica Primitivo Manduria Dop (Produttori di Manduria) <i>Puglia</i> 6 mesi affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia	30€
Piedirosso Campi Flegrei DOP (Cantine Federiciane) <i>Campania</i>	20€
Parmenide Paestum IGP (Donna Clara) <i>Campania</i>	30€
Primitivo Paestum IGP (Botti) <i>Campania</i>	30€
L'Atto IGT (Produttore Cantine Del Notaio) <i>Basilicata</i>	35€
Aglianico DOC (Produttore Tenuta San Tommaso) <i>Campania</i>	40€
Gragnano Penisola Sorrentina DOP (Cantine Federiciane) <i>Campania</i>	25€

- Gin Tonic 10€
- Gin Lemon 10€
- Vodka Tonic 10€
- Vodka Lemon 10€
- Negroni 10€
- Americano 10€
- Negroni Sbagliato 10€
- Aperol Spritz 7€
- Campari Spritz 7€
- Moscow Mule 10€
- Long island 10€
- Margarita 10€

Al Calice:

- Vino Bianco 7€
- Vino Rosso 7€
- Vino Frizzante 7€
- Prosecco 7€
- Birra Artigianale Cilentana 10€

Rum:

- Diplomatico 8€
- Zacapa 10€
- Matusalem 23 11€

Whiskey:

- Talisker skye 12€

Gin & Vodka

- Tanqueray
- Tanqueray N° Ten 14€
- London n°1 13€
- London n°3 14€
- Hendrick's 13€
- Bulldog 13€
- J. Rose 14€
- Agnes Zafferano 13€
- Roku 15€
- Mare 13€
- Portofino 15€
- Monkey 47 14€
- Elephant 14€
- Nordes 14€
- Jinzu 14€
- Malfy Rosa 13€
- Malfy Arancia 13€
- Malfy Limone 13€

-Skyy

- Belvedere 13€

Gin Artigianali Cilento:

- Chiro Gin Balsamico 13€
- Chiro Gin Agrumato 13€
- Chiro Gin Erbe 13€
- Mediterranee