

# Menù di Terra



## Antipasti

### *Olive e Capperi*

(prosciutto di Parma 18 mesi Villani, mortadella “La Dotta” Villani, salame della casa Villani, bufala campana, ricotta di bufala, cialda di parmigiano, glassa di aceto balsamico) € 14

*Prosciutto di Parma 18 mesi Villani e bufala campana* € 12

### *Fritto misto*

(bocconcini di bufala, crocchè di patate napoletani con provola e salame, polenta, carciofi e verdure) € 12

*Bocconcini di bufala panati (6 pz)* € 10

*Crocchè di patate napoletani con provola e salame (6pz)* € 12

*Carpaccio di filetto, crema di stracciatella e pomodorini confit* € 16

## Primi

*Gramigna con ragù di salsiccia* € 12

*Tagliatelle al ragù bolognese* € 12

*Tortellini in crema di mascarpone e tartufo nero* € 18

*Tortelloni di ricotta di bufala con crema di basilico, pomodoro e stracciatella* € 14

*Passatelli asciutti con tartufo nero e crema di parmigiano* € 14

*Spaghettoni al torchio con pomodorini freschi, olive e capperi* € 12

*Pacchero gratinato al forno con pomodoro, melanzane, bufala e basilico* € 13

## Secondi

*Straccetti di filetto e rosmarino* € 20

*Cotoletta alla Petroniana di vitello (con osso)* € 20

*Battuta di filetto al coltello* € 22

# *Menù di Terra*



## *La nostra selezione di carne*

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| <i>Nodino di vitello</i>           | € 16 |
| <i>Tagliata di Ribeye di manzo</i> | € 20 |
| <i>Filetto di manzo</i>            | € 23 |
| <i>Grigliata mista di carne</i>    | € 18 |

## *I Tagli del Giorno*

*La nostra proposta di carne varia periodicamente in base alla disponibilità e alla maturazione. Per scoprire i tagli di oggi e il relativo prezzo, consultare l'apposita lavagna.*

## *Contorni*

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| <i>Zucchine alla scapece</i>             | € 5 |
| <i>Patate al forno</i>                   | € 5 |
| <i>Spinaci burro e parmigiano</i>        | € 6 |
| <i>Spinaci aglio, olio e peperoncino</i> | € 6 |
| <i>Parmigiana di melanzane</i>           | € 8 |
| <i>Verdure alla griglia</i>              | € 5 |



# *Menù di Mare*

## *Antipasti*

|                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Insalatina di mare con crostacei<br/>(seppia, polipo, scampi e gamberi)</i> | € 16 |
| <i>Polipo con catalana di verdure</i>                                          | € 16 |

## *Primi*

|                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Tagliolini di pasta fresca con calamari, gamberi e pomodorini</i>                                                  | € 18 |
| <i>Chitarrina con tartare di tonno pinna gialla scottato,<br/>pomodorini confit, pane profumato e zeste di limone</i> | € 20 |

## *Secondi*

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Gran frittura di mare<br/>(gamberi, calamari e verdure croccanti)</i>     | € 20 |
| <i>Misto gratinato<br/>(branzino, capesante, gamberi, calamari e scampi)</i> | € 22 |
| <i>Spiedini di gamberi e calamari</i>                                        | € 20 |
| <i>Trancio di tonno pinna gialla in crosta di sesamo</i>                     | € 20 |

# *Le nostre Pizze*



|                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Marinara</b><br>(passata di pomodoro, aglio, origano, pomodorini e basilico)                                               | € 7  |
| <b>Margherita</b><br>(passata di pomodoro, fior di latte, grana e basilico)                                                   | € 7  |
| <b>Saracena</b><br>(fior di latte, pomodorini, grana e basilico)                                                              | € 10 |
| <b>Fernando</b><br>(fior di latte, salsiccia, zucchine fritte, gorgonzola e basilico)                                         | € 11 |
| <b>Donnarumma</b><br>(provola fresca, melanzane fritte, cotto, taleggio e basilico)                                           | € 11 |
| <b>Sanfraso'</b><br>(provola fresca, pomodorini, salame dolce, basilico e bordo ripieno di ricotta)                           | € 11 |
| <b>Sciantosa</b><br>(passata di pomodoro, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini, radicchio stufato e bufala all' uscita) | € 11 |
| <b>Sorrento</b><br>(passata di pomodoro e all'uscita grana, basilico, pomodorini e bufala)                                    | € 11 |
| <b>Sofia</b><br>(Fior di latte, zucchine grigliate, cotto, funghi, pomodorini e basilico)                                     | € 11 |
| <b>Quartariana</b><br>(passata di pomodoro, fior di latte, salame piccante, cipolla, gorgonzola e basilico)                   | € 11 |
| <b>Spaccanapoli</b><br>(fior di latte, salsiccia, friarielli e basilico)                                                      | € 11 |
| <b>Fareniello</b><br>(passata di pomodoro, fior di latte, carciofi e crudo all'uscita)                                        | € 12 |
| <b>A' Mazziata</b><br>(Provola fresca, melanzane grigliate, radicchio, pancetta e basilico)                                   | € 11 |
| <b>Norma</b><br>(fior di latte, pomodorini, melanzane fritte, ricotta e basilico)                                             | € 10 |
| <b>Fetasciat</b><br>(passata di pomodoro, fior di latte, provola fresca, gorgonzola, grana e basilico)                        | € 11 |
| <b>Campi Flegrei</b><br>(fior di latte, friarielli, patate, radicchio, zucchine, melanzane fritte e basilico)                 | € 11 |
| <b>Bellafresca</b><br>(schiacciata condita all' uscita con crudo, rucola e bufala)                                            | € 12 |

# Le nostre Pizze



**Sciue'** € 12  
(passata di pomodoro, bufala, basilico e crudo all'uscita)

**Mammamia** € 11  
(passata di pomodoro, fior di latte, salame dolce, salame piccante, salsiccia e basilico)

**Calzone Masaniello** € 10  
(ripieno di provola fresca, salame dolce, ricotta, parmigiano, pepe e basilico)

**Calzone Bellachiena** € 11  
(ripieno di provola fresca, salame dolce, prosciutto cotto, ricotta, parmigiano, pepe e basilico)

**Posillipo** € 16  
(passata di pomodoro, polipo, gamberi e calamari)

**Montanara** € 16  
(fior di latte, porcini, salsiccia, basilico e all'uscita tartufo nero e formaggio di fossa)

**Bolognese** € 14  
(provola fresca, pomodorini, basilico e all'uscita mortadella "La Dotta" Villani, stracciatella e rucola)

**Favolosa** € 14  
(Fior di latte, pancetta Villani, cipolla caramellata, basilico e grana)

**Toledo** € 14  
(fior di latte, pomodorini, basilico e all'uscita crudo e stracciatella)

**Sale in zucca** € 14  
(fior di latte, purea di zucca mantovana, pancetta, radicchio e all'uscita ricotta salata)

**Spaccanapoli "sbagliata"** € 14  
(fior di latte, pesto di friarielli, salsiccia sgranata e all'uscita scamorza affumicata e lamelle di mandorla)

**Purpo e Patate** € 16  
(fior di latte, polipo, patate, crema di datterino giallo, pepe nero e olio EVO)

**MaRinata** € 12  
(passata di pomodoro, crema di datterino giallo, pomodorini, filetti di acciughe, origano, aglio e basilico)

## Aggiunta Ingredienti

|                     |     |            |        |                          |     |
|---------------------|-----|------------|--------|--------------------------|-----|
| Fior di latte       | € 2 | Pomodorini | € 3    | Bordo ripieno di ricotta | € 3 |
| Passata di pomodoro | € 2 | Bufala     | € 3,50 | Porcini                  | € 4 |
| Rucola              | € 2 | Salumi     | € 4    | Tonno                    | € 4 |

Le variazioni degli ingredienti sono considerate come aggiunte.

L'esclusione di un ingrediente non sostituisce il valore di quello aggiunto.

# Dolci e Bevande



## Dolci

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Soufflé con cuore caldo di cioccolato su letto di mascarpone | € 6 |
| Mascarpone con gocce di cioccolato                           | € 6 |
| Tiramisù                                                     | € 6 |
| Crema Catalana                                               | € 6 |
| Sorbetto al Limone                                           | € 5 |
| Cannolo Siciliano con gocce di cioccolato                    | € 6 |

## Bevande

|                            |        |               |     |
|----------------------------|--------|---------------|-----|
| Acqua Lurisia 0,75 cl      | € 3    | Liquori       | € 4 |
| Acqua San Bernardo 0,50 cl | € 2    | Distillati    | € 6 |
| Coca Cola piccola          | € 3    | Whisky & Rhum | € 7 |
| Coca Cola media            | € 4    | Caffè         | € 2 |
| Coca Cola litro            | € 8    |               |     |
| Bibita in lattina          | € 3,50 |               |     |

## Birre alla spina

|                                        |        |        |
|----------------------------------------|--------|--------|
| Hacker Pschorr Munchner Hell           | 20cl   | 40cl   |
| (Germania Lager 4,9% vol)              | € 3    | € 5,50 |
| Paulaner Salvator                      | 20cl   | 40cl   |
| (Germania Doppio Malto Rossa 7,9% vol) | € 3,50 | € 6    |
| Paulaner Hefe Weizen                   | 30cl   | 50cl   |
| (Germania Weizen 5,5% vol)             | € 3,50 | € 6    |

## Birre in bottiglia

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Ichnusa non filtrata              | € 5 |
| (Italia Lager non filtrata) 33 cl |     |

# Carta dei Vini



## Alto Adige

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Gewurtztraminer “Kellerei Aichholz” | € 22 |
| Pinot nero “Kellerei Aichholz”      | € 22 |
| Lagrein “Kellerei Aichholz”         | € 22 |

## Friuli

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Ribolla gialla “Jermann” | € 28 |
|--------------------------|------|

## Veneto

|                                |                 |      |
|--------------------------------|-----------------|------|
| Valpolicella “Tommasi” Ripasso | 0,375cl<br>€ 15 | € 28 |
| Vapolicella Amarone “Tommasi”  |                 | € 55 |

## Lombardia

|                        |      |
|------------------------|------|
| Lugana "Ca' dei Frati” | € 22 |
|------------------------|------|

## Emilia Romagna

|                                                   |                 |      |
|---------------------------------------------------|-----------------|------|
| Lambrusco Otello “Ceci” NeroDiLambrusco           | 0,375cl<br>€ 10 | € 18 |
| Pignoletto “Massellina” Centocinquanta            |                 | € 18 |
| Sangiovese Appassimento Galante “Terre di Cevico” |                 | € 22 |
| Sangiovese “Podere Nespoli” Fico Grande           |                 | € 18 |
| Sangiovese superiore “Podere Nespoli” Prugneto    | 0,375cl<br>€ 12 | € 20 |

## Toscana

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Morellino di Scansano”Ceretto Piano”                        | € 20  |
| Chianti Classico “Lamole di Lamole”                         | € 20  |
| Chianti Riserva “Lamole di Lamole”                          | € 28  |
| Chianti Classico Peppoli “Marchesi Antinori”                | € 24  |
| Brunello di Montalcino Pian delle Vigne “Marchesi Antinori” | € 65  |
| Bolgheri Il Bruciato Guado al Tasso “Marchesi Antinori”     | € 35  |
| Tignanello “Marchesi Antinori”                              | € 180 |

# Carta dei Vini



## Marche

Pecorino Falerio “Le Barbatelle” € 18

## Campania

Greco di Tufo Paestum “San Salvatore” € 24

## Sardegna

Vermentino di Sardegna “Audarya”  
0,375cl € 12 € 20

## Franciacorta

Franciacorta Prestige “Ca Del Bosco” € 50

“Bellavista” Alma Assemblage 1 € 55

## Prosecco

“Foss Marai” Strada di Guia  
0,375cl € 12 € 20

## Champagne

Tradition Premier Cru Brut “Paul Goerg” € 65

Blanc de Blancs Premier Cru Brut “Paul Goerg” € 75

Rosè Premier Cru Brut “Paul Goerg” € 85

---

*Per richiedere informazioni sugli allergeni si prega di  
rivolgersi al personale di sala*

*S'informa la gentile clientela che eventuali torte portate dall'esterno devono  
essere prodotte esclusivamente da laboratori specializzati e con relativo scontrino.*

*Il costo per il servizio è di euro 1€ a persona.*

*Coperto €2,50*

**Olive &  
Capperi**