T'APPARECCHIO

— pasta al trancio —



ANTIPASTO DI PESCE

Degustazione cotto di mare	€22
Impepata di cozze	€10
Polpo in doppia cottura con crema di datterino giallo	€14
Plateau di crudo in base a disponibilità fresco del giorno	€30
Tartar di tonno rosso con cipolla di Tropea in agrodolce	€14
Tartar di carabineros con salsa guacamole e stracciatella	€15

PRIMI DI PESCE

Riso acquerello con gambero di mazara mantecato con crema al bergamotto	€18
Pacchero rigato alla bagnarota	€12
Tonnarello con scampo e pesto di pistacchio	€15
Spaghettoni cacio e pepe con pioggia di gambero crudo	€13
Mezze maniche con cozze e vellutata di patata viola	€12
Pasta al trancio	€18

SECONDI DI PESCE

Frittura di paranza	€15
Tataki di tonno rosso con riduzione di salsa di soia	€15
Spada alla griglia con pinzimonio	€12
Tonno scottato accompagnato da scalogno in agrodolce	€14



ANTIPASTO DI TERRA

Tagliere salumi e formaggi con gnocco fritto ..... *piccolo* €14 *grande* €25
Antipasto all'italiana con gnocco fritto €14
Parmigiana di melanzane €8
Polpette di carne con pomodoro e scaglie di grana €8

PRIMI DI CARNE

Risotto acquerello con zafferano e gocce di gorgonzola €8
Stroncatura rivisitata alla calabrese €12
Spaghettone cacio e pepe con guanciale disidratato €10
Pasta ripiena dello chef €13
Pappardelle con porcini e salsiccia di maialino nero €14
Pasta al trancio €15
Pennette al pomodoro €8

SECONDI DI CARNE

Cuberoll di Angus 300g €20
Tagliata di Angus con rucola, pomodorini e veli di parmigiano 250g €18
Picanha di Black Angus 300g €18
Filetto di scottona 250g €20

PIZZE ROSSE

MARGHERITA €7
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico, olio evo

MARINARA €8
Pomodoro San Marzano, origano, aglio

PEPERINA .....
Provola e pepe

NAPOLI €8
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, olive, capperi, acciughe

BUFALINA €9
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana dop

PICCANTELLA €9
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata calabrese

4 STAGIONI €9
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche

AMERICANA €8
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, würstel, patatine

TROPEA €9
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla

FANTASIA DEL PIZZAIOLO €13
Ingredienti a scelta del pizzaiolo

L'aggiunta di ogni singolo ingrediente extra, comporta un costo aggiuntivo che può variare da €0,50 a €3

PIZZE BIANCHE

PRIMAVERA €10
Mozzarella fiordilatte, crudo, rucola, grana

CALABRESE €11
Mozzarella di bufala, spianata, olive taggiasche, 'nduja, ricottina

4 FORMAGGI €9
Mozzarella fiordilatte, pecorino, gorgonzola salato, grana, olio evo

MORTAZZA €13
Mozzarella fiordilatte, pesto di pistacchio, mortadella IGP, granella di pistacchio, burrata

SICILIANA €9
Mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, grana

NERANO €11
Mozzarella fiordilatte, vellutata di zucchine, salsiccia, scaglie di grana

MIMOSA €10
Panna, prosciutto cotto, mais

SAPORITA €13
Prosciutto cotto, crocchè artigianale, mozzarella di bufala

BOSCO ROSA €9
Mozzarella fiordilatte, cotto, funghi champignon

ORTOLANA €9
Mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni fritti

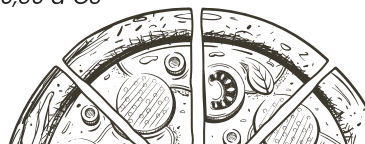
MIELE €12
Mozzarella fiordilatte, speck, noci, miele

GAMBERELLA €13
Mozzarella fiordilatte, gamberetti, rucola, limone

FIORE DI BURRATA €13
Mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli, pomodorini rossi, burrata

ASPROMONTE €12
Mozzarella fiordilatte, salsiccia, funghi porcini, panna

L'aggiunta di ogni singolo ingrediente extra, comporta un costo aggiuntivo che può variare da €0,50 a €3



CONTORNI

Insalata verde / mista €4
Verdure grigliate €4

STUZZICHERIA

Patatine fritte €4
Würstel e patate €4,50
Pancetta e patate €4,50
Würstel, pancetta e patate €5
Fritto misto €6

PANUOZZI

NAPOLETANO €8
Salsiccia, funghi porcini, provola fiordilatte

BOLOGNESE €9
Provola affumicata, mortadella bolognese igp, pesto di pistacchio, granella di pistacchio

PADELACCIA €8
Salsiccia, patate, peperoni, fiordilatte

GUSTOSO €9
Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

AMERICANO €7
Würstel, provola, patatine

SALMONE €9
Rucola, salmone, stracciatella, limone

DECIDILO TU €8
A piacere del cliente o del pizzaiolo





CALZONI

NAPOLETANO €7
pomodoro, mozzarella, basilico

CLASSICO €8
pomodoro, mozzarella, cotto

MONTANARE

Fritte e poi passate al forno

MONTANARA CLASSICA €5
Pomodoro san Marzano e grana

MONTANARA REVISIONATA €7
Pomodoro san Marzano e bufala

Focaccia €3,50

DESSERT

Gnocco alla Nutella €6
Pizza alla Nutella €5
Tartufo di Pizzo €5

BIBITE

Chinotto	€3
Coca cola	€3
Coca cola zero	€3
Fanta	€3
Sprite	€3
Acqua naturale	€2
Acqua frizzante	€2,50

BIRRA SPINA

Messina Cristalli di Sale	*piccola* €3,50	*grande* €6
Baffo d'Oro	*piccola* €3	*grande* €5
Moretti Rossa	*piccola* €3,50	*grande* €6

BIRRA IN BOTTIGLIA

Moretti Gran Cru	€11
Bjorne	€4
Erdinger Weissbier	€5
Lagunitas	€8,50
Ichnusa non filtrata	€4
Agricola Ambrata	€6
Analcolica	€4
Gluten Free	€4,50

AMARI E DIGESTIVI

Caffè	€1
Jagermeister	€3
Amaro silano	€2
Amaro kaciuto	€4
Limoncello	€2
Grappa bianca	€3
Grappa barricata	€3
Liquirizia	€3

coperto €2 a persona

ALLERGENI

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Come da "Reg. UE 1169/2011", in questa pagina viene riportato l'elenco completo delle SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.


Glutine


Latte

Uova


Arachidi

Sesamo


Soia


Frutta a guscio


Senape

Molluschi


Pesce


Lupini


Crostacei


Sedano


Sulfiti

inquadra il QR Code e
segui la nostra pagina Instagram