

I FRITTI

Le Polpette

Polpette di carne di mista con maionese fatta in casa al limone (all: 1, 3, 7)

9

Patate Fritte al tartufo nero con maionese fatta in casa al tartufo (allergeni: 3,7,5)

13

CAZZILLI

Crocchette di patate, menta, Pecorino, uova, pepe nero. (tipici della cucina regionale siciliana) con impanatura croccante (allergeni: 1,3,5,7)

7

Mozzarella in carrozza

con impanatura croccante e salsa di Pomodoro a parte leggermente piccante. (allergeni 1,3,5,7)

9

Il nostro Frittino

Fritto misto di verdure pastellate, Polpetta di carne, mozzarella in Carrozza, Crocchetta di patata, frittella di frittella di melanzana e con maionese. (Allergeni 1,3, 5,7, 10)

12.5

Pommes con maionese (all: 3)

7

LA PASTA

“La pasta è fatta per stare insieme: da due porzioni in su la serviamo al centro tavola”

Fettuccine “Alfredo” con crema di Parmigiano e Burro (all: 1,3,7) 18

Trofie artigianali al Pesto, Patate e Fagiolini con Pesto di Basilico, Pinoli e Grana (all: 1,7) 18

Spaghetti al Pomodoro, Stracciatella di Burrata e Basilico 18

Paccheri Antica Ricetta

Sugo cremoso di Pomodoro San Marzano e Pomodorino giallo, peperoncino dolce, lenta cottura in coccio, mantecati al Grana e Basilico (all: 1,7) 17

Fusilli artigianali con Polpettine di carne al Sugo 17
(all: 1, 3,4,5)

Gnocchi di Patate alla Sorrentina con Pomodoro, Scamorza, Mozzarella e Basilico (all. 1,3,7) 16

I SECONDI

POLPETTE DI CARNE AL SUGO di Pomodoro con Parmigiano e Basilico (all: 1,2,3,4,5)	15.5
HMBG ITALY Pane fatto in casa, Hamburger di Manzo, crema di pomodoro, STRACCIATELLA di burrata, pesto di basilico, Prosciutto crudo di Parma Croccante e Patate fritte al Rosmarino (all: 1,3,4,7,9,11)	21
Insalata con Filetti di pollo impanati pomodorini, scaglie di grana, vinegrette e salsa allo yogurt (all: 1,3,5)	19
Panzanella Toscana rivisitata con Insalata Verde, cetrioli, Pomodorini, Feta Greco, Olive Taggiasche, Friselle pugliesi, vinegrette (all: 1,7,11)	17.5
