

# Menu del giorno

## Antipasti

Tartare di salmone con avocado , tobiko, salsa ponzu, maionese al basilico e porro

(5/7/9/11/14) **€15**

### Uramaki Miura

Interno: salmone cotto e avocado . Esterno: philadelphia, cipolla frita e teriyaki (3/5/7/9)

**€15**

### Scampo roll

Salmone, avocado, scampi, maionese al basilico, tobiko e lemon zest (5/8/14) **€20**

## Primo

Taglierini al vino rosso fatte a mano con ragù di polpo e calamari , cime di rapa e tarallo

all'nduja di Spilinga (3/4/5/9/13/14) **€21**

## Secondi

Gran fritto misto x2 persone: Fragolino, alici, mazzancolle , baccalà e verdure in

tempura(4/5/8/9) **€44**

Salsiccia di tonno di nostra produzione con panino al sesamo, cime di rapa, stracchino, stick

di patata fresca e mayo piccante(3/5/6/9/14) **€21**

## Tropeana

Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina" , tonno del mediterraneo sott'olio evo fatto in casa , cipolla rossa di Tropea , frutti del capperone e origano

**€14**

## Menu sushi

**Il pesce del vecchio e il mare incontra il sushi.**

**Ecco a voi la nostra proposta di roll della settimana**

**8 pezzi per roll**

**Sake cheese**

Salmone, avocado e cream cheese ( 3,5,6/7)

**€12**

**Spicy tuna**

Tonno, avocado, katsuobushi e spicy mayo (5,6,14)

**€14**

**Ebiten**

Gambero panko , avocado e salsa teriyaki (6,7,8,9,14)

**€15**

**California roll**

Polpa di granchio, avocado, cetrioli, sesamo e maionese giapponese(5,6,7,8,9,14)

**€16**

**Yaki sake**

Salmone, avocado, copertura di salmone e maionese alla yakiniku (5,6,7,14)

**€18**

**Dijone**

Tonno , avocado, copertura di tonno ,cream cheese alla senape e cracker di riso

(3,5,6,7,11)

**€19**

**Ebiten special**

Gambero panko, avocado, mousse di gambero piccante, salsa Teriyaki e cracker di

riso (5,6,7,8,9,14)

**€18**

**Uramaki vegan**

Cetriolo, avocado, copertura di avocado e umani di sesamo e salsa unagi (6,7)

**€11**



Dallo studio scientifico di ogni singola materia prima e fase di preparazione raccogliamo la sfida di portare all'eccellenza il piatto italiano più mangiato nel mondo: la pizza.

Utilizzando farine selezionate da grano 100% italiano e grazie ad un lungo riposo di almeno 36 ore, portiamo il prodotto ad essere digeribile e gustoso.

Ed infine è la farcitura a completare l'opera, grazie ad ingredienti di alta qualità e certificati, che trasformano, con accostamenti innovativi una pizza in un'esperienza sensoriale.

*Pizza senza glutine fatta da noi (tutti i giorni) senza costi aggiuntivi.*

*E a grande richiesta e dopo mesi di attento studio e' arrivata una grande novità:*

*il nostro impasto sottile*

## *I grandi classici :*

**Marinara.....7,00€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", aglio fresco, basilico fresco, origano selvatico da Tropea

**La margherita "Italiana".....8,50€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e basilico fresco

**La provola e pepe.....9,00€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte affumicato di Napoli "La Sorrentina" e pepe di: pepe di Giamaica, pepe di Sichuan e pepe di Sarawak

**Calzone classico.....10,00€**

Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto nazionale e spennellata di pomodoro pelato italiano "Solania"

**Diavola.....10,50€**

Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato 100% italiano "Solania" e spianata calabra piccante

**La Bufalina .....10,50€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", mozzarella di bufala Campana dop "La Marca" e basilico fresco.

**Walt disney.....11,00€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e würstel di pollo e tacchino italiani 100%

**Prosciutto e Funghi.....11,00€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto Nazionale e funghi champignon freschi saltati.

**La "Norma".....11,00€**

Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", melanzane fresche e fritte, ricotta salata da latte di pecora italiano 100%

- Calzone Napoli.....11,00€**  
Crema di ricotta fresca, spianata calabra piccante , fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", spolverata ai pepi freschi e spennellata di pomodoro pelato italiano "Solania"
- Patate e salsiccia .....11,00€**  
Fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", salsiccia di scarpaccia e patate arrosto
- Napoli.....11,50€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", alici "Delfino" da Cetara, capperi al sale di Sicilia "MaScialai" e origano selvatico da Tropea
- La Mia Vegetariana.....12,00€**  
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", carciofi freschi saltati, friarielli freschi saltati , patate, pomodori secchi , basilico fresco
- Il Mio Panuozzo.....12,00€**  
Panino pizza con fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, pomodori secchi e insalata verde
- La Nostra Capricciosa.....12,50€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto Nazionale, funghi champignon freschi saltati, carciofi freschi saltati e olive Taggiasche in olio Evo.

## Le pizze stagionali :

- Friarielli e salsiccia .....11,50€**  
Fiordilatte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", Salsiccia di Scarpaccia del Casentino, friarielli freschi saltati con acciughe di Cetara, aglio, olio e peperoncino
- Carciofotto.....12,50€**  
Fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina", carciofi freschi saltati e in uscita sbriciolona di Scarpaccia e fuscella di Napoli "Latteria Sorrentina"
- Campagna viva.....13,50€**  
Friggitelli freschi in doppia consistenza , fiordilatte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina" , patate arrosto e in uscita crema di n' duja di Spilinga "azienda agricola Porcelli" e caciocavallo silano grattugiato
- Se mi lasci non vale .....13,50€**  
Fior di latte di Napoli affumicato latteria "Sorrentina", fiori di zucca freschi , fuscella di Napoli, alici azienda "Delfino" da Cetara, gel di basilico e polvere di limone
- Equinozio .....14,00€**  
Base crema di radicchio fresco , fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina", formaggio bitto fondente e in uscita gola affumicata di Nero di Parma ( carni provenienti da suini Biologici di razza "Maiale Nero di Parma" realizzata esclusivamente con ingredienti naturali) e gherigli di noci
- La "SoloNero" .....14,00€**  
Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", pesto di basilico fatto in casa e in uscita coppa Nero di Parma ( carni provenienti da suini Biologici di razza "Maiale Nero di Parma" realizzata esclusivamente con ingredienti naturali), stracciatella di burrata da latte italiano 100% e pomodori secchi

## Le pizze iconiche :

**Regina.....11,50€**

Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania", salamino tipo "spianata" calabra piccante e olive taggiasche in olio Evo.

**Sanguigna .....11,50€**

Pomodoro Pelato Italiano "Solania" cotto a bassa temperatura per 6 ore, 'Nduja di Spilinga Az. Agr. Porcelli e dopo la cottura: gel di basilico e stracciatella di burrata da latte italiano 100%

**Carbopizza .....14,00€**

Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", spolverata di pecorino romano dop buccia nera, tris di pepi e in uscita crema carbopizza, guanciales toscano croccante e spolverata di pecorino romano buccia nera dop

**La "Patacotto" .....14,00€**

Fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina" e dopo la cottura: "Patacotto RealGroup" da Jamón Ibérico affumicato con legno di faggio (è una coscia di suino Iberico Pata Negra di razza pura al 100% allevato allo stato brado, la stessa del famoso prosciutto) e stracciatella da latte italiano 100%

**Grigio Casentino.....16,50€**

Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania" e dopo la cottura: stracciatella di burrata da latte 100% italiano, crudo di grigio Casentino stagionato oltre 24 mesi (Azienda Agricola Orlandi vincitore delle 3 fette del Gambero rosso)

aggiunta di : tartufo +5.00, bufala +3.00, stracciatella +3.00, crudo di Parma +3.50, per gli altri ingredienti chiedi al personale di sala