

Menu del giorno

Temaki salmon : tartare di salmone, avocado e sesamo (5/6) €8

Temaki tonno : tartare di tonno, avocado e sesamo (5/6) €9

Samosa (2pz) €15

ripieni di baccalà , melanzane a funghetto e salsa agro piccante (5/8/9)

Tartare salmone €15

con avocado , tobiko, salsa ponzu, maionese al basilico e porro (5/7/9/11/14)

Uramaki Miura €15

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

Scampo roll €20

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

Primo

Gnocchetti di patate con asparagi, lamelle di mandorla tostate e tartare di tonno rosso

pescato nel mediterraneo (2/3/5/9/14) **€21**

Pici freschi all'amatriciana di tonno con pecorino romano DOP e pomodoro San Marzano

(2/3/5/9/13/14) **€21**

Bavette all'astice, bisque di crostacei e pomodorini (3/8/9/14) **€25**

Secondi

Trancio di leccia mediterranea in crosta di capperi e olive taggiasche , sorbetto al pomodoro

insalatina di asparagi(5) **€24**

Gran fritto misto con verdure in tempura , fragolino, alici, baccala, mazzancolle nostrane(5)

per 2 persone (4/5/8/9) **€46**

“Pizza Zefiro” €12

marinara di zucchine , bottarga di tonno rosso “Armatore Cetara” , fuscilla di Napoli

caseificio “La Sorrentina” e gel di limone fermentato(3/5/9)

Pizza “Mar del Cantabrico” €12

Pomodoro pelato italiano “Solania” e in uscita gel di prezzemolo , aglio e capperi, origano e

filetti di alici del “Mar Cantabrico” (3/5/9)

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

Maguro yaki uramaki

Cetriolo, Tonno cotto, avocado, maionese e sesamo(5,6,7,14)

€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

Tartufo special

Gambero in tempura, avocado, maionese al tartufo nero fresco e cracker di riso

(4,,8,9,14)

€18

Dijone

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

(3,5,6,7,11)

€19



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 Bufalina10,50€**
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.

- 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 salsiccia11,00€**
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 salsiccia11,50€

Fiordilatte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", Salsiccia di Scarpaccia del Casentino, friarielli freschi saltati con acciughe di Cetara, aglio, olio e peperoncino

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%

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 vale13,50€

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

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.

Sanguigna11,50€

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%

Carbopizza14,00€

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