

Menu del giorno

Antipasti

Vecchio e il mare roll (5/14)€19

Uramaki di riso, alga di soia, tonno e avocado , esterno con tartare di salmone , patata americana e teriyaki

Red flame roll (5/9/14)€18

Uramaki con interno di gamberi in tempura e avocado e copertura di salmone flambato, spicy mayo, teriyaki e porro

Sake Furai Maki (5/9/14)€17

Uramaki fritto con interno di salmone e avocado e copertura di cream cheese, pistacchi e salsa teriyaki

Maguro Furai Maki (4/5/9/14) €15

Uramaki fritto con interno di tonno e avocado e copertura di kataifi e salsa al mango con sfere di aceto balsamico di Modena

Primi

Gnocchi di patate all'astice con pomodorini e bisque di crostacei (3/5/8/9/14) €26

Pici freschi all'amatriciana di tonno con pecorino romano DOP e pomodoro San Marzano (3/5/9/13/14) €21

Secondi

Bistecca di pesce spada pescato nell'arcipelago toscano con patate arrosto (5)
per ettogrammo €9

Catalana di astice e scampi (1/2astice e 4 scampi) (8) €35

Pizza "La Tropeana vera" con tonno fatto in casa €14

Base di fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", tonno fresco sott'olio lavorato da noi, cipolla rossa di Tropea, frutti del capperone e origano (3/5/9)

Menu sushi

**Il pesce fresco del vecchio e il mare incontra il sushi.
Ecco a voi la nostra proposta di uramaki della settimana**

8 pezzi per uramaki

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

Uramaki Miura

Salmone cotto e avocado, philadelphia, cipolla fritta e teriyaki (3/5/7/9)

€15

California roll

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

€16

Yaki sake

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

€17

Hamachi Maki €18

Uramaki di ricciola pescata in Calabria e cetriolo con copertura di ricciola ,
maionese al tartufo nero e tobiko nero (5/14)

€18

Dijone

Tonno e avocado con copertura di tonno ,cream cheese alla senape e cracker di riso
(3,5,6,7,11) **€18**



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", funghi champignon freschi e saltati, melanzane fresche e fritte , 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, melanzane fresche e fritte e olive Taggiasche in olio Evo.

Le pizze stagionali :

- La "Parmigiana Perfetta"12,00€**
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "Latteria La Sorrentina", melanzane fresche e fritte, parmigiano reggiano stagionato 30 mesi da latte italiano 100% caseificio "ROSSI"
- Esplosione vulcanica.....12,50€**
mozzarella di bufala dop di Paestum, pomodorino rosso del piennolo del Vesuvio, pomodorino giallo Campano, basilico fresco e origano di campagna di mio nonno "Melo".
- L'estate addosso13,00€**
Ombra di pomodoro, pomodoro cuor di bue e in uscita ciliegine di bufala di Paestum dop, gocce di pesto di basilico fresco e origano selvatico
- 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
- Sottovoce14,00€**
Base crema di piselli freschi e fior di latte di Napoli latteria "La Sorrentina" e in uscita pancetta arrotolata da "Maiale tranquillo" Azienda Agricola Bettella (il progetto "MAIALE TRANQUILLO" ha come obiettivo quello di allevare i maiali per 2 anni al fine di ottenere carni che reggono lunghe stagionature e dare origine a salumi di altissima qualità) , fave fresche e pecorino senese
- Dalla parte giusta14,00€**
Fior di latte di Napoli latteria "Sorrentina", bitto d'alpeggio dop, asparagi freschi e saltati e speck speciale da "Maiale tranquillo Bettella" lavorato in trentino

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%

3 Ella13,00€

Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", mortadella artigianale al pistacchio da "Maiale Tranquillo" Bettella eccellenza nella produzione di salumi, stracciatella pugliese da latte italiano e granella di pistacchio.

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