

Menu del giorno

Antipasti

Yellow tuna roll (5/14)€14

Uramaki di riso allo zafferano, tonno , mango, maionese al basilico e kataifi

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

Linguine con solo grani antichi coltivati nelle tenute “**Frescobaldi**” in Toscana con rossetti (neonata di Triglia) e ostrica sottozero **(4/5/9/14) €19**

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

Secondi

Tentacolo di totano cbt piastrato alla greca con tzatziki, pomodori, olive e feta **(3/5) €21***

Pizza “La Tropeana vera” €14

Base di fior di latte di Napoli “Latteria Sorrentina”, tonno fresco sott'olio lavorato da noi, cipolla rossa di Tropea, frutti del capperio 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 "Parmiagiana 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".

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

Sottovoce14,00€

Base crema di piselli freschi e fior di latte di Napoli latteria "La Sorrentina" e in uscita pancetta arrotondata 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

Le pizze iconiche :

Regina.....11,50€

Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania", salamino tipo "spianata" calabrese 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 al pistacchio, 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