

> Antipasti

Al coltello: Prosciutto Iberico Pata Negra	€ 20 l'etto	Composta di tartare di tonno con frutta esotica	€ 10
Al coltello: Prosciutto Nazionale stagionato 18 mesi	€ 8 l'etto	Mosaico di mare "le proposte dello Chef"	€ 15
Tagliere di salumi	€ 10	Trittico di pesce affumicato su letto di rucola e agrumi	€ 12
Piastrella di formaggi stagionati e freschi	€ 8	Speck d'oca con rucola e petali di pecorino	€ 15
Culatello di zibello con bufala D.O.P.	€ 16		
Ruota di caciocavallo arrosto con speak	€ 10		
Buchè di veline di polpo con gamberi e rucola	€ 12		

> Primi Piatti

Raviolone di spigola e lime su vellutata di crostacei, gamberi e zucchine	€ 10	Pacchero con crema di pistacchio e stracciata	€ 10
Tonnarello cacio e pepe al profumo di menta	€ 10	Risotto alla crema di scampi	€ 12
Tagliatella con aragostella e pachino	€ 15	Cavatello al ragù antico	€ 8
Chicche di patate con vongole e zafferano al profumo di caffè	€ 10	Risotto con calamari mantecato al pesto di basilico	€ 10

> Secondi Piatti

Cotoletta gourmet di vitellino da latte	€ 15	Tagliata di pollo con rucola e pomodorini con riduzione di aceto balsamico	€ 10
Tagliata con julienne di carciofini e scaglie di grana	€ 16	Entrecote con fonduta di formaggi e polvere di noci	€ 16
Hamburger (circa 300g)	€ 10	Frittura di calamari e gamberi	€ 15
Carrè di agnello con patate in tortiera	€ 15	Pesce al forno	€ 5 l'etto
Tagliata rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano	€ 16	Tataki di tonno rosso al sesamo	€ 15
Bistecca di Vitello (circa 300g)	€ 12	Stinchetto di maialino da latte al profumo di porcini	€ 13
Filetto di vitello al rosmarino e limone	€ 18		

> Sfizioosità

Patatine fritte*	€ 3	Crocchè di patate rosse al telefono	€ 1
Arancino	€ 3		

> Pizze con impasto multicereali

Margherita (pomodoro, fior di latte e basilico)	€ 5	4 Formaggi (gorgonzola, pecorino, taleggio, parmigiano e fior di latte)	€ 8
Bufalina (pachino, bufala e basilico)	€ 8	Amatriciana (pomodoro, guanciale, pecorino, cipolla e fior di latte)	€ 8
Napoli (pomodoro, fior di latte, capperi e acciughe)	€ 8	Burrata (rucola, prosciutto crudo, burrata del caseificio Sassano e fior di latte)	€ 9
Diavola (pomodoro, fior di latte, salame piccante)	€ 7	Mortazza (crema di stracchino, roselline di mortatella pistacchiata e fior di latte)	€ 8
Capricciosa (pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofi e olive)	€ 8	Sorrento (bufala, limone, salmone affumicato, rucola, gamberetti e scaglie di grana)	€ 9
Tonno (filetto di tonno, cipolla e fior di latte)	€ 8	Zucca (crema di zucca, gorgonzola, speck e fior di latte)	€ 8
Broccolosa (crema di broccoletti, salsiccia fresca e fior di latte)	€ 8	Parigina (caciocavallo, prosciutto crudo e fior di latte)	€ 8
Porcini (tris di pomodorini, porcini e bufala)	€ 8	Valtellina (bresaola, crudité di zucchine al limone e fior di latte)	€ 8
Tartufata (bufala, salame piccante, patate lesse, scaglie di tartufo)	€ 9	Braca (speck, provola affumicata, pomodorino giallo e parmigiano)	€ 8
Genovese (crema di basilico, patate alla julienne, pinoli, fior di latte e scaglie di grana)	€ 8	Buoi (crema di stracchino, valeriana, staccetti di manzo, scaglie di grana e aceto balsamico)	€ 9
Aliciosa (burratina, pomodorini gialli e alici)	€ 8		
Gustosa (fior di latte, zucchine, gamberetti, scaglie di grana)	€ 8		

> L'angolo del Baccalà

Il Baccalà con patate	€ 10
Il Baccalà alla livornese	€ 10
Il Baccalà pastellato con farina di riso	€ 10

Il Baccalà in tegamino con polenta	€ 10
Trofie con Baccalà e zucca	€ 10

> Insalate

Insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo, scaglie di grana, olive nere e pomodorini	€ 10
Cuore di iceberg, rucola, salmone, pomodorini, mais e mozzarella	€ 10
Caprese con mozzarella di bufala	€ 10

Insalata mista, stracciata, prosciutto crudo, melone con riduzione di aceto	€ 10
Insalata verde, gamberetti, cetrioli, pomodorini, formaggio primo sale	€ 10



Voglia di Pokè? Richiedici il menù dedicato!

Un piatto completo, nutriente e saporito in una bowl piena d'amore!



> Golosità

La frutta fresca del giorno	€ 4
Composta di frutta esotica	€ 4

La scelta del Dessert del giorno	€ 4
----------------------------------	-----

> Beverage

Acqua 1 lt	€ 2
Acqua Voss	€ 9
Acqua Perrier	€ 3
Coca cola 1 lt	€ 4
Coca cola 0,33 lt	€ 2
Pepsi twist 0,33 lt	€ 2
Fanta 0,33 lt	€ 2
Amari	€ 2
Caffè/Decaffeinato	€ 1

Birra Ichnusa non filtrata alla spina 0,2 lt	€ 2,5
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 0,4 lt	€ 4
Birra Moretti rossa alla spina 0,2 lt	€ 2,5
Birra Moretti rossa alla spina 0,4 lt	€ 4
Birra Heineken 0,66 lt	€ 3
Birra Heineken 0,33 lt	€ 2,5
Birra analcolica 0,33 lt	€ 2,5
Birra Leffe	€ 4

> Vini

VINI ROSSI

Licchiano "Tenute di Giulio"	€ 6
Tintilia San Mercurio "HERERO"	€ 15
Tintilia 16° Gradi "HERERO"	€ 35
Molise Rosso D.O.C. Herero	€ 25
La Monella "Braidà"	€ 16
Barolo "Fratelli Alessandria"	€ 45
Morellino di Scansano D.O.C. "Rocca delle Macie"	€ 15
Cabernet Sud Tirol "Erste Neue"	€ 20
Tintilia Sator "Gianfagna"	€ 25
Lacryma Christi D.O.P. "Astroni"	€ 18
Gragnano D.O.P. "Astroni"	€ 16
Guado al Tasso "Antinori"	€ 110
Brunello di Montalcino "Antinori"	€ 55
Chianti classico "Antinori"	€ 30

VINI ROSÈ

Le Rose de Manincor	€ 25
Rosato di Tintilia Petriera "Catabo"	€ 12
Testa Rossa IGP "Pasetti"	€ 15
Rosato Biologico "Feudo Antico"	€ 16
Cerasuolo "Jasci & Marchesani"	€ 15
Aldobrandesca Antinori	€ 35

VINI BIANCHI

Licchiano "Tenute di Giulio"	€ 6
Falanghina Terre Degli Osci "Tenuta Mazza Rosa"	€ 10
Gewürztraminer "Hofstatter"	€ 25
Carlo Hauner IGP "Hauner"	€ 22
Pinot Grigio D.O.C. "Villa Vescovile"	€ 15
Pecorino Tullum D.O.P. "Feudo Antico"	€ 18
Passerina Marche "Vagnoni Molina"	€ 12
Cococciola "Tenuta Ulisse"	€ 15
Riesling "Jasci & Marchesani"	€ 15
Ribolla Gialla "Jerman"	€ 25

BOLLICINE

Ferarri Maximum Brut	€ 35
Prosecco	€ 20
Cà del Bosco Franciacorta	€ 45
Annamaria Clementi Franciacorta Riserva	€ 110
Bellavista Gran Cuvée	€ 40
Larmandier - Bernier Blanc De Blancs	€ 70
Larmandier - Bernier Rosè De Saignée	€ 85
Louis Roederer Brut Premier	€ 75
Dom Perignon	€ 210
Belle Epoque Perrier Jouet	€ 210
Bollinger Special Cuvée	€ 70

#ComponiloTu

€ 12

1 BASE Scegli 1

- Riso bianco
- Riso venere
- Insalata
- Riso basmati
- Quinoa

2 PROTEINE Scegli 1

- Salmone
- Tonno
- Polpo cotto
- Gambero cotto
- Pollo

3 CONDIMENTI Scegli massimo 4

- Uova di salmone
- Edamame
- Pomodorini pachino
- Cipolla rossa
- Patate lesse
- Carote
- Avocado
- Mango
- Ananas
- Uovo sodo
- Cavolo rosso
- Cetriolo
- Guacamole
- Zenzero
- Formaggio primo sale
- Feta greca
- Carpaccio di tartufo
- Capperi di Pantelleria

5 TOPPING Scegli massimo 2

- Granella di pistacchio
- Granella di mandorle
- Sesamo
- Noci
- Cocco
- Semi Misti
- Mollica tostata

4 SALSE Scegli massimo 3

- Olio E.V.O.
- Salsa di soia
- Olio sale e limone
- Miele
- Salsa teriyaki
- Aceto balsamico
- Maionese
- Crema di peperoni
- Salsa chili
- Salsa Yogurt



#CompostiDaNoi

€ 12



"SALMON POKÈ"

- Riso bianco
- Salmone
- Edamame
- Mango e avocado
- Cavolo rosso
- Sesamo
- Salsa Teriyaki



"CHICKEN POKÈ"

- Riso bianco
- Pollo
- Edamame
- Cavolo rosso
- Formaggio primo sale
- Carote
- Semi misti



"TUNA POKÈ"

- Riso venere
- Tonno
- Cetrioli
- Avocado
- Cipolla rossa
- Carote
- Granella di pistacchi
- Sesamo



"SHRIMP POKÈ"

- Riso basmati
- Gambero
- Avocado
- Edamame
- Zenzero
- Feta greca
- Pomodorini
- Sesamo