

— Antipasti —

DI TERRA

Il Nostro Tagliere "BORDERLINE"

€23,00

Battuta al Coltello con il suo Pinzimonio e Salsa al Formaggio

€13,00

Mousse di Bufala, Nduja, Pomodorini e Pane Croccante

€11,00

Burrata Fichi e Salame - *solo nel periodo dei fichi*

€12,00

Carpaccio di Manzo Marinato alle Erbe Selvatiche e

Agrumi su letto di Valeriana

€13,00

DI MARE

Polpo alla Griglia Marinato, Patate, Ciliegino e Olive Nostraline

€14,00

Tris di Tartare - Tonno Rosso agli Agrumi, Ricciola con

Sedano e Bottarga, Gambero Rosso e Mango

€18,00

— Primi Piatti —

DI TERRA

Tortello Mugellano con Sottobosco di Funghi e Ciliegino

€13,00

Tagliatelle al Ragù Medievale con Manzo, Suino e
Frattaglie Pollo

€12,00

Spaghetto Rustico Saporito con Ciliegino Melanzane Capperi

Acciughe e Spezie Naturali

€14,00

DI MARE

Spaghetto Quadrato con Crostacei, Frutti di Mare e Molluschi

€14,00

Tagliolino Cacio e Pepe Con Tartare di Gambero Rosso al
Profumo di Lime e Limone

€15,00

— Secondi Piatti —

DI TERRA

Controfiletto Olio Profumato con Erbe di Bosco e Grani di Pepe "Dry
Ager con Frollatura Minima 20 giorni"

€21,00

Filetto Manzo al Pesto di Rucola Ciliegini Caramellati e Scaglie di Mandorle

€25,00

Filetto di Maialino all'Aceto Balsamico e Borrettane

€16,00

Galletto alla Diavola al Profumo di Agrumi

€13,00

Fiorentina Nostra Selezione "Dry Ager con Frollatura Minima 20 gg"

€5,50/etto

*Chiediamo ai nostri clienti la gentilezza di rispettare la tradizione e non
richiedere la carne più cotta!*

DI MARE

Filetto di Rombo Accompagnato con le sue Patate e Erbe Selvatiche

€19,00

Tagliata di Tonno Rosso al Sesamo

€21,00

— Specialità Locale Campigiana —

A BASE DI PECORA

Penne al Sugo di Pecora

€10,00

Pecora in Umido

€12,00

Bistecchine Pecora alla Griglia

€16,00

— Contorni Freschi —

Patate Arrosto

€5,00

Chips di Patate Fritte

€5,00

Fagioli Cannellini Cotti nel Nostro Forno a Legna

€5,00

Insalata di Pomodorini

€5,00

Insalata Mista Verde

€5,00

— Pizze —

MARINARA

Pomodoro schiacciato a mano, Aglio rosso di Nubia, Origano di montagna, Basilico, Olio Evo

€7,00

MARGHERITA

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Agerola, spolverata di Grana Padano D.O.P., Basilico, Olio Evo

€8,00

PROFUMO DI BOSCO

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto alle Erbe, Funghi di bosco, Basilico, Olio Evo

€10,00

PUORC DI FUOCO

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto alle Erbe, Funghi di bosco, Basilico, Olio Evo

€10,00

BUFALA

Disponibile anche senza lattosio

Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Grana Padano D.O.P., Basilico, Olio Evo

€10,00

BORDERLINE

NAPOLETANA

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Agerola, Alici dei Nostri
Mari, Oliva Nera Nostralina, Basilico, Olio Evo

€10,00

— Le Innovative —

6P 3.0

Pomodoro schiacciato a mano, Pomodorini al Forno, Grana Padano D.O.P., (in
uscita) Bocconcini di Provola Affumicata, Chips di Pomodoro, Pepe Nero Macinato
da Mulinello, Basilico, Olio Evo

€13,00

AMATRICIANA

Pomodoro schiacciato a mano, Provola Affumicata, Guanciale I.G.P., Pecorino
Romano D.O.P., Pepe Macinato da Mulinello, Basilico, Olio Evo

€12,00

TERRA MIA

Crema di Pomodoro Arrosto, Datterini Gialli e Rossi Semi Dry, Ricotta Salata
Stagionata, Basilico, Olio Evo

€12,00

BORDERLINE

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Crudo San
Daniele D.O.P., Provolone tipo Monaco, Basilico, Olio Evo

€12,00

LUNA ROSSA

Salsa di Datterini Gialli, Salsiccia Nostrana, Peperone

Crusco, Basilico, Olio Evo

€13,00

GIUDIZIO DI MARINARA DIVERSO

Salsa di Datterino Giallo, Pomodoro Essiccati al Sole, Alici dei Nostri Mari, Olive

Nere, Origano di Montagna, Cappero Croccante

€12,00

PUGLIESINA

Vellutata di Broccoli Baresi, Capocollo, Burrata Pugliese, Crumble di Tarallo Mandorlato

€13,00

CARBONÉ

Fiordilatte di Agerola, Guanciale I.G.P., Pecorino Romano D.O.P., Tuorlo d'Uovo, Pepe Nero

€12,00

TRAMONTO

Fiordilatte di Agerola, Fonduta di Grana Padano D.O.P. allo Zafferano, Salsiccia

Nostrana, Funghi Champignon, Basilico, Olio Evo

€12,00

QUATTRO FORMAGGI A MODO NOSTRO

Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala D.O.P., Blu di Bufala, (in uscita) Cremoso

di Bufala, Chips di Grana Padano D.O.P.

€12,00

RICOTTA IN CROSTA

Fiordilatte di Agerola, Salame Padano, Funghi di Bosco, Cornicione Ripieno di Ricotta di Bufala, Basilico, Olio Evo

€13,00

PARFUM DE COURGETTE

Crema di Zucchine, Provola di Agerola Affumicata, Mousse di Ricotta di Bufala, Fiori di Zucca, Olio Evo

€12,00

SUA MAESTÀ LA MORTADELLA

Fiordilatte di Agerola, Mortadella I.G.P., Stracciata di Burrata, Granella di Pistacchio

€12,00

TREVIGIANA

Fiordilatte di Agerola, Blu di Bufala, Radicchio Fresco, Nocciole di Terlizzi, Miele di Castagno

€12,00

FIorentina

Focaccia, Soncino (all'uscita), Datterini Semi-Dry Rossi, Sbriciolona I.G.P., pecorino Toscano D.O.P., Olio Evo

€12,00

FRESCA

Focaccia, Rucola (all'uscita), Prosciutto Crudo San Daniele D.O.P., Stracciatella di Bufala, Tarallo Napoletano

€12,00

— Per Concludere —

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Tiramisù

€6,00

Cheesecake - Cioccolato, Frutti di Bosco o Fragola

€6,00

Zuccottino

€7,00

Cantuccino con Crema Inglese e Vinsanto

€6,00

FRUTTA FRESCA

Ananas

€6,00

Scoltellato di Frutta

€6,00

Fragole con Panna, Gelato, Limone

€7,00

È disponibile su richiesta l'elenco degli ingredienti di tutte le preparazioni comprendente l'indicazione di allergeni e materie prime legate ai fenomeni di intolleranza.

— Bevande —

Acqua Minerale 75cl

€2,00

Vino della Casa 75cl

€12,00

Vino al Calice

€5,00

Bibite in Bottiglia

€3,50

— Caffetteria —

Caffè

€2,50

Caffè corretto

€3,50

Limoncello . Amaro . Acqua di Cedro

€ 3,00

Elisir Genziana

€ 4,00

Spirits Shot (Rum . whisky . Brandy . Grappa)

€4,00

Spirits Premium - Zacapa, Bumbu, Lagavulin, Bertagnolli

€8,00