

# Antipasti di terra

IL NOSTRO TAGLIERE " BORDERLINE " ➤ *consigliato per due persone* ➤

23,00€

Allergeni:   

TARTARE DI MANZO CLASSICA

(*acciughe, capperi, olive, senape, cipolla marinata, uovo marinato e verdure fresche*)

16,00€

Allergeni:      

TARTARE DI MANZO A MODO NOSTRO

(*stracciatella, tartufo*)

18,00€

Allergeni:    

FANTASIA DI FRITTI

Allergeni:     

12,00€

VELLUTATA DI CECI *con pane croccante*

Allergeni:   

12,00€

PARMIGIANA DI ZUCCHINE *con scamorza affumicata*

Allergeni:    

13,00€

# Antipasti di mare

INSALATA DI MARE\* TIEPIDA *con crudité di verdure*

Allergeni:  

16,00€

TARTARE DI TONNO *con burrata e tarallo croccante*

Allergeni:      

18,00€

TARTARE DI TONNO *con frutti di bosco e gel all'arancia*

Allergeni:  

18,00€

IMPEPATA DI COZZE ALLA TARANTINA *con pane abbrustolito*

Allergeni:   

12,00€

POLPO BRASATO\* SU CREMA DI CECI

Allergeni:    

18,00€

GAMBERI ARGENTINI\* IN TEMPURA *con maionese agli agrumi*

Allergeni:   

16,00€


















COPERTO 2,50€

\*alimento congelato/surgelato




# Primi piatti di terra



<b>TORTELLO DI PATATE AL RAGÙ DI SCOTTONA</b> <i>con scaglie di pecorino</i>	16,00€
Allergeni:     	
<b>PICI TOSCANI</b> <i>con pomodorini datterini, crema di burrata e gel di basilico</i>	14,00€
Allergeni:   	
<b>TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI*</b>	16,00€
Allergeni:    	
<b>PAPPARDELLE AL CINGHIALE</b>	16,00€
Allergeni:    	
<b>ZITI ALLA GENOVESE</b> <i>con spolverata di ricotta salata</i>	14,00€
Allergeni:     	
<b>PACCHERI AL RAGÙ NAPOLETANO</b>	14,00€
Allergeni:    	
<b>TAGLIATELLE ALL'ANATRA</b>	16,00€
Allergeni:    	





















# Primi piatti di mare

<b>GRAN SCOGLIO " BORDERLINE "</b>	18,00€
Allergeni:       	
<b>FUSILLONE</b> <i>con crema di zucchine, vongole e bottarga d'uovo</i>	18,00€
Allergeni:     	
<b>PACCHERI AL SUGO DI POLPO*</b>	16,00€
Allergeni:    	
<b>CARBONARA DI MARE</b>	16,00€
Allergeni:     	

## Secondi piatti di terra

FILETTO DI MANZO IN PUREZZA	27,00€
FILETTO DI MANZO <i>con funghi di bosco*</i>	30,00€
Allergeni:       	
TAGLIATA DI MANZO IN PUREZZA	22,00€
TAGLIATA DI MANZO " BORDERLINE " <i>con lardo, polvere di prosciutto crudo croccante e rosmarino</i>	26,00€
Allergeni: 	
TAGLIATA DI MANZO <i>con rucola, grana e glassa balsamica</i>	25,00€
Allergeni:   	
TAGLIATA DI MANZO <i>con funghi di bosco*</i>	28,00€
Allergeni: 	
PEPOSO DELL'IMPRUNETA	16,00€
Allergeni:  	
GALLETTO " BORDERLINE " <i>marinato in salsa di soia e zenzero</i>	18,00€
Allergeni:  	
COSCETTE D'ANATRA ARROSTO <i>in salsa d'arancia</i>	18,00€
Allergeni:   	
BISTECCA ALLA FIORENTINA NOSTRA SELEZIONE DRY AGE MINIMO 20 GG	<i>all'etto</i> 5,90€

## Secondi piatti di mare

TATAKI DI TONNO <i>in crosta di sesamo e soia con verdure spadellate</i>	22,00€
Allergeni:   	
POLPO GRIGLIATO* <i>con spuma di patate fumè, formaggio fresco e gel di cavolo viola</i>	24,00€
Allergeni:  	
FRITTO DI MARE* <i>con verdure di stagione</i>	19,00€
Allergeni:    	
BACCALÀ CROCCANTE <i>con salsa alla livornese</i>	18,00€
Allergeni:    	
CACCIUCCHETTO A MODO NOSTRO	22,00€
Allergeni:     	





\*alimento congelato/surgelato



## Contorni freschi

VERDURE GRIGLIATE	5,00€
PATATE AL FORNO	5,00€
CHIPS DI PATATE	5,00€
SPINACI DI CAMPO RIPASSATI	5,00€
Allergeni: 	
FAGIOLI CANNELLINI CON AGLIO E ROSMARINO	5,00€
Allergeni: 	
INSALATA MISTA	5,00€

## Specialità locale campigiana

PENNE AL SUGO DI PECORA	10,00€
Allergeni:   	
PECORA IN UMIDO	12,00€
Allergeni:  	
BISTECCHINE DI PECORA ALLA GRIGLIA	16,00€






















# Specialità della pizzeria

Scegli tra l'impasto sottile per una croccante leggerezza  
o lo stile verace per un gusto autentico e corposo!

<b>WAGYU</b> <i>Crema di patate dolci, provola affumicata, carpaccio di manzo di wagyu tipo kobe, maionese al tartufo, daikon cress</i> Allergeni:      	20,00€
<b>RICOTTA IN CROSTA AL TARTUFO</b> <i>Cornicione ripieno di ricotta, fiordilatte di Napoli, tartare di manzo aromatizzata al Lime, bottarga d'uovo, tartufo fresco</i> Allergeni:      	20,00€
<b>TONNO E...</b> <i>Mozzarella di bufala DOP Campana, tartare di tonno rosso, datterino, polvere di olive nere, cipolla croccante, basilico, olio evo</i> Allergeni:      	20,00€
<b>PURP CROK</b> <i>Morbido di patate, fior di latte di Napoli, maionese al limone, crumble di crudo San Daniele, basilico, olio evo</i> Allergeni:     	20,00€
<b>SALMONÉ</b> <i>Fior di latte di Napoli, salmone affumicato, stracciata di bufala, maionese al limone, polvere di prezzemolo</i> Allergeni:        	20,00€

# Pizze innovative

Scegli tra l'impasto sottile per una croccante leggerezza  
o lo stile verace per un gusto autentico e corposo!

<b>CAMPIGIANA</b> <i>Fiordilatte di Napoli, ragù di pecora alla campigiana, provolone dolce stagionato, basilico, olio evo</i> Allergeni:     	14,00€
<b>GOLD</b> <i>Ragù napoletano, provola affumicata, polpettine napoletane, grana padano, pepe nero macinato fresco, basilico, olio evo</i> Allergeni:    	14,00€
<b>CINGHIALOTTA</b> <i>Provola affumicata, ragù di cinghiale, stracciata di bufala, polvere di caffè al sentore di tartufo, basilico, Olio evo</i> Allergeni:    	14,00€
<b>GENOVESE</b> <i>Ragù genovese alla napoletana, fiordilatte, grana padano, basilico, olio evo</i> Allergeni:    	14,00€
<b>SUA MAESTÀ LA MORTADELLA</b> <i>Fiordilatte di Napoli, mortadella I.G.P., stracciata di burrata, granella di pistacchio, olio evo</i> Allergeni:    	14,00€

### ICON CAPRICCIOSA

*Pomodoro schiacciato a mano, fiordilatte di napoli, prosciutto cotto di alta qualità, funghi champignon, pomodorini semi-dry, carciofi, polvere di olive, basilico, olio evo*

Allergeni:      

14,00€

### QUATTRO FORMAGGI A MODO NOSTRO

*Ricotta di bufala, mozzarella di bufala D.O.P., blu di bufala, cremoso di bufala (in uscita), corallo di grana padano d.o.p.*

Allergeni:     

13,00€

### VEGETARIANA

*Crema di peperoni, fiordilatte di napoli, melanzane grigliate, datterino giallo, chips di zucchine, basilico, olio evo*

Allergeni:  

14,00€

### MARINARA AI QUATTRO POMODORI

*Quattro tipi di pomodori in varie cotture e consistenze, aglio rosso di nubia, alici dei nostri mari, olive nere, capperi croccante, origano di montagna, basilico, olio evo*

Allergeni:      

14,00€

### LUNA ROSSA

*Crema di peperoni rossi, fiordilatte di napoli, salsiccia nostrana, fonduta di parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo*

Allergeni:      

14,00€

### BRESAOLELLA

*Salsa di pomodoro giallo, fiordilatte di napoli, bresaola della valtellina I.G.P., pesto di rucola, basilico, olio evo*

Allergeni:    

16,00€

### FRESCA

*Rucola, prosciutto crudo san daniele D.O.P., bufala campana D.O.P., scaglie di grana padano 24 mesi*

Allergeni:      

14,00€

### NERANO

*Crema di zucchine, provola di napoli, chips di zucchine, fonduta di provolone tipo monaco, basilico, olio evo*

Allergeni:      

13,00€

### TERRA MIA

*Crema di pomodoro arrosto, datterini gialli e rossi semi-dry, bocconcini di bufala campana D.O.P., basilico, olio evo*

Allergeni:  

13,00€

### IGNORANTE

*Provola di Napoli, patate al forno cotto a legna, salsiccia, maionese fatta in casa, basilico, olio evo*

Allergeni:      

13,00€

### TRAMONTO

*Fiordilatte di Napoli, fonduta di grana padano D.O.P. allo zafferano, salsiccia nostrana, funghi champignon, basilico, olio evo*

Allergeni:      

13,00€

### 100% VEGAN

*Pomodori pelati in zucchero di canna, misticanza di campo, menta, datterino giallo, ciliegino, maionese di rapa rossa, capperi croccanti, olio evo*

Allergeni: 

13,00€

# Pizze classiche

Scegli tra l'impasto sottile per una croccante leggerezza o lo stile verace per un gusto autentico e corposo!

<b>MARINARA</b> Pomodoro schiacciato a mano, aglio rosso di nubia, origano di montagna, basilico, olio evo	7,00€
Allergeni: 	
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro schiacciato a mano, fiordilatte di Napoli, spolverata di grana padano D.O.P., basilico, olio evo	8,00€
Allergeni:  	
<b>BUFALA</b> Disponibile anche senza lattosio + € 1,00 Pomodoro schiacciato a mano, mozzarella di bufala campana D.O.P., spolverata di grana padano D.O.P., basilico, olio evo	11,00€
Allergeni:  	
<b>PUORC DI FUOCO</b> Pomodoro schiacciato a mano, fiordilatte di napoli, spianata calabrese, basilico, olio evo	12,00€
Allergeni:      	
<b>PROFUMO DI BOSCO</b> Pomodoro schiacciato a mano, fiordilatte di Napoli, prosciutto cotto GranTerre, funghi champignon, basilico, olio evo	12,00€
Allergeni:  	
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro schiacciato a mano, fiordilatte di Napoli, alici dei nostri mari, olive taggiasche, basilico, olio evo	12,00€
Allergeni:     	
<b>BORDERLINE</b> Pomodoro schiacciato a mano, fiordilatte di Napoli, prosciutto crudo san daniele D.O.P., provolone tipo monaco, basilico, olio evo	13,00€
Allergeni:      	
<b>AMATRICIANA</b> Pomodoro schiacciato a mano, spolverata di pecorino romano D.O.P., provola affumicata, guanciale I.G.P., pepe nero macinato fresco, basilico, olio evo	13,00€
Allergeni:      	
<b>CARBONÈ</b> Fiordilatte di Napoli, spolverata di pecorino romano D.O.P., tuorlo d'uovo, guanciale I.G.P., pepe nero macinato d mulinello, basilico, olio evo	13,00€
Allergeni:      	