



Fritti *Fried*

Ricotta pastellata <i>Beer-battered Ricotta (1-3-7)</i>	€ 5,00
Supplì (2pz) <i>Traditional rice balls Supplì (2pcs) (1-3-7-9-12)</i>	€ 5,00
Fiori di zucca in pastella (2pz) <i>Battered-fried courgettes flowers filled with mozzarella and anchovies (2pcs) (1-3-4-7)</i>	€ 8,00
Baccalà pastellato <i>Battered-fried Cod fish (1-3-4-7)</i>	€ 6,00
Fritto misto tradizionale: melanzane, zucchine, broccoli, fiori di zucca, mela, ricotta, supplì, baccalà <i>Battered-fried vegetables: eggplants, zucchini, broccolis, apple, courgettes flowers, ricotta cheese, rice balls, Cod fish (1-3-4-7-9-12)</i>	€ 16,00

Bufala & co.

Bufala 250gr (7)	€ 16,00
Burrata di bufala 125gr (7)	€ 14,00
Bufala 250gr con prosciutto crudo di Parma 20 mesi <i>Buffalo mozzarella with Parma ham's 20mth (7)</i>	€ 20,00
Caprese: pomodoro Cuore di Bue, mozzarella di Bufala e basilico <i>"Cuore di Bue" special tomato, Buffalo mozzarella and basil (7)</i>	€ 18,00
Alici di Cetara, burrata di bufala e sfoglie di pane croccante <i>Cetara anchovies, served with toasted bread and burrata (1-4-7)</i>	€ 18,00

Burgers

I nostri burger sono serviti con patatine fritte tagliate in casa e salse
Our burgers comes with home sliced french fries and sauces

Hamburger: 200 gr. di carne nazionale scelta, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, bacon croccante <i>200 gr selected national beef hamburger, lettuce, tomatoes, caramelized red onion, crispy bacon (1-7-12)</i>	€ 18,00
Cheeseburger: 200 gr. di carne nazionale scelta, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cheddar, bacon croccante <i>200 gr selected national beef hamburger, lettuce, tomatoes, caramelized red onion, cheddar, crispy bacon (1-7-12)</i>	€ 20,00
Mozzarella burger: 200 gr. di carne nazionale scelta, 100 gr. di mozzarella di Bufala campana Dop, cicoria saltata, zucchine e melanzane <i>200 gr selected national beef hamburger, 100 gr original Buffalo mozzarella, stir-fried chicory, courgettes and aubergines (1-7-12)</i>	€ 22,00

Primi piatti *First courses*

Bucatini all'Amatriciana con guanciale di Amatrice Dop e Pecorino romano Dop <i>Bucatini Amatriciana with tomato sauce, Amatrice pork cheek and Roman pecorino cheese (1-7-12)</i>	€ 13,00
Mezze maniche artigianali alla Carbonara con guanciale di Amatrice Dop, uova bio e Pecorino Romano Dop <i>Artisanal Short Sleeves Carbonara, with Amatrice pork cheek, eggs and Roman pecorino cheese (1-3-7)</i>	€ 13,00
Tonnarelli cacio e pepe <i>Artisanal Tonnarelli with Roman pecorino cheese and black pepper (1-3-7)</i>	€ 13,00
Gnocchetti con burrata di Bufala, pomodorini in oliocottura, arrosto con olio al basilico <i>Gnocchetti with Buffalo burrata, roasted and cooking oil cherry-tomatoes and basil oil (1-3-7)</i>	€ 16,00
Spaghetti artigianali aglio e olio, colatura di alici di Cetara e mollica aromatizzata al timo <i>Artisanal Spaghetti with garlic, olive oil, Cetara anchovies sauce and thyme flavoured bread crumb (1-4-12)</i>	€ 16,00
Ravioli di nostra produzione ricotta e burrata, con salsa di pomodorini e olio al basilico <i>Homemade Ravioli stuffed with ricotta & Burrata cheese, served with roasted cherry tomatoes and basil oil (1-3-7)</i>	€ 13,00
Casarecce artigianali al ragù di Barolo ed erbe aromatiche <i>Artisanal Casarecce pasta with meat sauce, Barolo wine and aromatic herbs (1-3-9-12)</i>	€ 16,00
Spaghetti alle Vongole veraci <i>Artisanal Spaghetti with clams (1-12-14)</i>	€ 17,00
Vellutata di verdure e basilico con scaglie di parmigiano e bocconcini di pane tostato <i>Cream of vegetables and basil, flakes of Parmesan cheese, toasted bread (1-9)</i>	€ 11,00
Lasagna tradizione Emiliana <i>Traditional Emilian Lasagna (1-7-9-12)</i>	€ 15,00

Griglia *Grill*

Tagliata di Manzo Danese, scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini De Carlo <i>Sliced Danish beef, Parmigiano flakes, rocket salad and De Carlo cherry tomatoes</i>	€ 26,00
Filetto di Manzo Danese <i>Danish beef fillet</i>	€ 26,00
Abbacchio laziale alla scottadito <i>Roasted Lamb from our local tradition</i>	€ 17,00
Galletto alla diavola <i>Pepper roasted cockerel</i>	€ 18,00
Costata di Manzo Danese servita con patate al forno e verdure di stagione <i>Rib-eye steak of Danish beef served with roasted potatoes and seasonal vegetables</i>	€ 13,00 per 100gr

Secondi piatti *Main courses*

Uova bio da galline libere, all'occhio di bue con tartufo stagionale <i>Fried bio eggs from free-range hens with seasonal truffle (3)</i>	€ 16,00
Polpette al sugo <i>Meatballs in tomato sauce (1-3-7-12)</i>	€ 16,00
Melanzane alla Parmigiana <i>Eggplant parmesan (1-3-7-12)</i>	€ 16,00
Saltimbocca alla Romana con burro e salvia <i>Traditional Saltimbocca veal scaloppine, with ham sage in white wine and butter sauce (1-7-12)</i>	€ 16,00
Straccetti di manzo con rughetta, pomodorini e scaglie di Grana <i>Beef strips, served with rocket salad, cherry tomatoes and Grana cheese flakes (7)</i>	€ 16,00
Tartare di manzo con zabaione salato di rossi d'uovo bio da galline libere, capperi, cipolla rossa, senape e olio al limone <i>Italian beef tartare, salty zabaione of organic eggs from free-range hens, capers, red onions, Dijon mustard and lemon olive oil (3-10)</i>	€ 23,00
Carpaccio di manzo marinato con senape e miele, insalata misticana e sfoglie di pane croccante <i>Beef carpaccio marinated with mustard and honey, salad and croutons (1-10)</i>	€ 16,00
Bresaola ubriaca con rucola e lamelle di parmigiano <i>Dried beef with rocket and Parmigiano flakes (7)</i>	€ 18,00
Baccalà* alla Romana con cipolle, capperi, patate e olive taggiasche <i>Traditional codfish Roman style, with onions, capers, potatoes and Taggiasca olives (4)</i>	€ 19,00
Frittura di Paranza* <i>Mix of fried fishes, squid and shrimp (1-2-4-14)</i>	€ 23,00
Tonno* scottato in crosta di sesamo, marinato con soia e miele <i>Seared tuna in sesame crust, marinated with honey and soy (4-6-10-11)</i>	€ 25,00

Tartare di tonno* <i>Tuna tartare (4)</i>	€ 23,00
Scamorza bianca o affumicata alla piastra con prosciutto di Parma 20 mesi <i>Grilled bufala cheese with Parma ham aged 20mths (7)</i>	€ 20,00

Contorni *Sides*

Verdure di stagione (all'agro, saltate, alla piastra) <i>Seasonal vegetables (boiled, stir-fried, grilled)</i>	€ 8,00
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 8,00
Patate fritte tagliate in casa <i>Home-made French fries</i>	€ 8,00

Pizze

Focaccia bianca con rosmarino e olio Evo <i>Plain with rosemary and Evo oil (1)</i>	€ 6,00
Focaccia e mortadella di Bologna Dop <i>Plain with mortadella Bologna (1)</i>	€ 10,00
Marinara: pomodoro San Marzano Dop, aglio rosso, origano, alici di Cetara, capperi, peperoncino, olio Evo <i>San Marzano tomato, red garlic, organ, Cetara anchovies, capers , chili, Evo oil (1-4-7-12)</i>	€ 11,00
Margherita: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo <i>San Marzano tomato, Agerola mozzarella cheese, basil, Evo oil (1-7-12)</i>	€ 12,00
Napoletana: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, olio Evo <i>San Marzano tomato, Agerola mozzarella cheese, Cetara anchovies, Evo oil (1-4-7-12)</i>	€ 13,00
Italiana: focaccia con rucola, pomodoro Pachino, burrata di bufala, olio Evo <i>Focaccia with rocket salad, cherry tomatoes, Burrata cheese, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
Datterino: pomodorino Datterino rosso e giallo, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo <i>Yellow and red Date tomatoes, Agerola mozzarella cheese, basil, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
Prosciutto cotto e Stracchino: fior di latte di Agerola, stracchino, prosciutto cotto <i>Agerola mozzarella cheese, stracchino soft cheese, baked ham (1-7)</i>	€ 13,00
Diavola: Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, salame piccante, ‘Nduja, olio Evo <i>San Marzano tomato, Agerola mozzarella cheese, spicy salame, ‘Nduja, Evo oil (1-7-12)</i>	€ 13,00
Boscaiola: fior di latte di Agerola, funghi Champignon, salsiccia <i>Agerola mozzarella cheese, Champignon mushrooms, sausage (1-7)</i>	€ 13,00
Fior di zucca: fior di latte di Agerola, fior di zucca, alici di Cetara, olio Evo <i>Agerola mozzarella cheese, courgette flowers, Cetara anchovies, Evo oil (1-4-7)</i>	€ 13,00
Bresaola: fior di latte di Agerola, bresaola, rucola, Parmigiano, olio Evo <i>Agerola mozzarella cheese, air-dried salted beef, rocket salad, Parmigiano, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
Provola e Salsiccia: fior di latte di Agerola, provola, salsiccia di Campagnano <i>Agerola mozzarella cheese, provola cheese, local sausage (Campagnano) (1-7)</i>	€ 13,00

Crudo di Parma: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, crudo di Parma <i>San Marzano tomato, Agerola mozzarella cheese, Parma ham (1-7-12)</i>	€ 13,00
Tonno e Cipolla: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, cipolla saltata, filetto di Tonno <i>San Marzano tomato, Agerola mozzarella cheese, sauteed onion, tuna fillet (1-4-7-12)</i>	€ 13,00
Stracciatella e Mortadella: fior di latte di Agerola, stracciatella, mortadella di Bologna Dop <i>Agerola mozzarella cheese, stracciatella creamy cheese, mortadella Bologna (1-7)</i>	€ 13,00
Bufalina: Bufala campana Dop, pomodorini di Collina, olive taggiasche, Parmigiano, basilico, olio Evo <i>Original Buffalo mozzarella, Date tomatoes, Taggiasca olives, parmesan cheese, basil, Evo oil (1-7)</i>	€ 14,00
Patate: fior di latte di Agerola, patate di Avezzano, guanciale, olio Evo <i>Agerola mozzarella cheese, Avezzano potatoes, cured pork cheek, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
Quattro formaggi Brillo: fior di latte di Agerola, con selezione dal nostro Banco dei Formaggi <i>Agerola mozzarella cheese, with selection from our cheese counter (1-7-12)</i>	€ 13,00

Calzoni Stuffed pizzas

Bufala e Salame: ricotta di Bufala, salame di Campagnano, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano Dop, basilico, olio Evo <i>Buffalo ricotta cheese, local salami (Campagnano), Agerola mozzarella cheese, San Marzano tomato, basilico, Evo oil (1-7-12)</i>	€ 13,00
Fior di Latte: fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olio Evo <i>Fior di latte cheese, baked ham and Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
Alici e Provola: fior di latte di Agerola, scarola, alici di Cetara, provola, olive taggiasche <i>Agerola mozzarella cheese, scarole, Cetara anchovies, provola cheese, Taggiasca olives (1-4-7)</i>	€ 14,00

Cestino di pane dall'Antico Forno 
Fresh bread basket by Antico Forno Roscioli (1) € 3,00

Olio EVO Salcini
20ml € 2,00 - 500ml € 20,00

Aceto balsamico biologico IGP Modena
15ml € 2,00

Insalate Salads

Misticanza: insalate miste di stagione <i>Mix of greens</i>	€ 8,00
Greca: lattuga, pomodori, Feta, cetrioli, peperoni rossi, cipolla, olive nere, salsa allo yogurt <i>Lettuce, Feta cheese, cucumber, tomatoes, red peppers, onion, black olives, yogurt dressing (7)</i>	€ 9,00
Pollo: lattughino, patate, sedano, cetriolo, pollo allevato all'aperto, maionese alla senape <i>Baby Romaine lettuce, potatoes, celery, cucumber, organic grilled free-range chicken, mustard mayo (3-9-10)</i>	€ 12,00
Nizzarda: pomodori, peperoni, fagiolini, patate, cipollotto fresco, tonno, alici, uova, basilico <i>Tomates, peppers, green beans, potatoes, fresh onion, tuna, anchovies, eggs, basil (3-4)</i>	€ 16,00

Pasticceria Patisserie

Tozzetti alle nocciole, con Vin Santo <i>Tozzetti cookies with nuts, served with Vin Santo dessert wine (1-3-8)</i>	€ 7,00
Torta di ricotta e visciole <i>Traditional ricotta & sour cherries cake (1-3-7)</i>	€ 9,00
Tiramisù <i>Tiramisù (1-3-7)</i>	€ 9,00
Millefoglie: arancia, fragole, classico con gocce di cioccolato <i>Millefeuilles: orange, strawberry, chocolate drops (1-3-7)</i>	€ 11,00
Cheesecake alle fragole <i>Strawberry cheesecake (1-4-7)</i>	€ 9,00
Panna cotta ai frutti rossi <i>Red fruits cream pudding (4-7)</i>	€ 9,50
Tortino al cioccolato fondente, con gelato Brillo alla Vaniglia <i>Dark chocolate cake served with vanilla Brillo ice-cream (1-3-7)</i>	€ 11,00
Gelati artigianali di nostra produzione <i>Home-made ice-cream (3-7-8)</i>	€ 9,00
Caffè Brillo <i>Caffè Brillo with mascarpone cheese and chocolate flakes (3-7)</i>	€ 5,00
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fresh fruit</i>	€ 11,00
Selezione di frutti di bosco <i>Selection of wild berries</i>	€ 14,00

* Prodotto sottoposto a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - The product has been submitted to a precleaning treatment in accordance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Il menù può essere soggetto a variazioni stagionali.
Menu may change due to seasonal availability.

Allergeni/Allergens: 1: glutine/cereali - *cereals/gluten* 2: crostacei - *crustaceans* 3: uova - *egg* 4: pesce *fish* 5: arachidi - *peanut* 6: soia - *soy* 7: latte/lattosio - *milk/lactose* 8: frutta a guscio e loro prodotti - *tree nuts* 9: sedano - *celery* 10: senape - *mustard* 11: sesamo - *sesame* 12: solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg - *sulphites>10mg/kg* 13: lupini - *lupin* 14: molluschi - *molluscs*