

POLPETTE

Polpette della Nonna (6 pezzi) 11€

Rigorosa ricetta della nonna in salsa di pomodoro del Piennolo del Vesuvio a lenta cottura.

Aggiunta di scaglie di grana o stracciatella di bufala €2

Polpette al Blu di Bufala (6 Pezzi) 13€

Polpette con crema di Gorgonzola Di Bufala e cipolla croccante.

Polpette Pistacchiose (6 pezzi) 13€

Polpette con crema di formaggio, salsa e granella di pistacchio.

Polpette Nduja (6 pezzi) 13€

Polpette con salsa di pomodoro, nduja e scamorza di bufala affumicata.

Polpette al tartufo (6 Pezzi) 16€

Polpette con fondata di formaggio, crema al tartufo, grattugiata di Tartufo nero.
(a scelta granella di nocciola)

PAN DE CRISTAL

Pan y Tomate 6€

Pan de cristal con pomodorini datterini e olio EVO.

Aggiunta di Olive taggiasche e stracciatella di bufala +2€

BRUSCHETTE

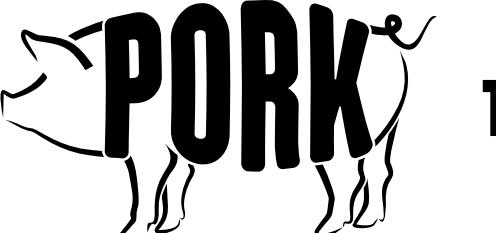
Bruschettiamo (12 pezzi) 12€

Crostoni di pane con salsa verde, patè di olive, salsa alle verdurine, salsa al tartufo, crema di basilico

SFIZIOSERIE

Aggiungi la nostra Pinsa calda soffice e croccante
con impasto de Cristal con soli 7,50€ (250g)

PORCHETTA DI ARICCIA D.O.P



14€

Porchetta a lenta cottura al forno con cipolla croccante scrocchierella.

PIATTO ABBONDANTE +2€

AGGIUNTA DI CREMA DI ZOLA 2€

NACHOS

Nachos al Pistacchio 9€

Nachos con crema di formaggio, salsa e granella di pistacchio.

Nachos allo Zola di Bufala 9€

Nachos con crema di Zola di bufala e granella di cipolla..

Nachos al Tartufo 13€

Nachos con fondata di formaggio, crema al tartufo, grattugiata di Tartufo nero.(a scelta granella di nocciola)



MOZZA GORDA

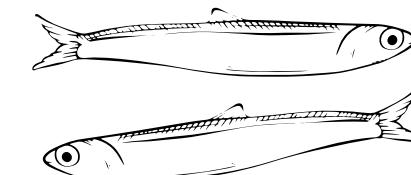
Mozzarella di Bufala da 125g o 250g

PISTACCHIO Mozzarella con Mortadella di Martina Franca crema granella al pistacchio stracciatella e pomodorini. 9€ -14€

BOLOGNESE Mozzarella alla Bolognese, con Ragù e scaglie di parmigiano . 9€ -14€

MATRICIANA Mozzarella alla Matriciana dolce, passata di pomodoro, guanciale e scaglie di pecorino. 9€ -14€

CAPOCOLLO Mozzarella con Capocollo DOP, crema al basilico, pomodorini, olive taggiasche grana di bufala stracciatella. 9€ -14€



LA PESCHERIA

Acciughe del Cantabrico 16€

Selezione Revilla

Acciughe sotto olio servite con stracciatella di bufala, salsa alle verdurine e Pan de Cristal caldo.

Acciughe del Cantabrico 20€

Selezione Revilla 50 ml

Acciughe sotto burro biologico servite con stracciatella di bufala, salsa alle verdurine e Pan de Cristal caldo.

Acciughe del Cantabrico 39€

Selezione Revilla Giganti 140 ml

Acciughe sotto burro biologico servite con stracciatella di bufala, salsa alle verdurine e Pan de Cristal caldo.

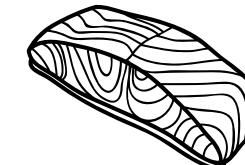
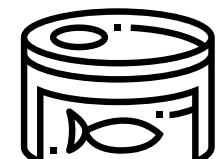
Filetti di Tonno Del Norte 18€

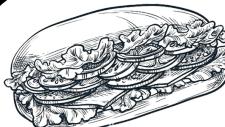
Selezione ANA Maria in olio d'oliva

Servito con Pan de Cristal pomodorini datterino, basilico, mozzarellina di bufala campana D.o.P e olive taggiasche.



Gourmet





BOCCADILLOS - PANINI

Panino Limousine

12€

Bresaola limousine Francese scaglie di Grana di bufala, insalata, maionese casera ai funghi e olio evo
aggiunta di Mozzarella o stracciatella di bufala + €3

Panino Bufalone

12€

Crudo Toscano D.o.P Bufala Campana Pomodorino datterino, Basilico fresco e olio evo
aggiunta di olive taggiasche o carciofi o crema di basilico o + 3€

Panino Mortazzone

10€

Mortadella di Martina Franca, gocce di lime, crema di Caprino, granella di Pistacchi e olio Evo
aggiunta di Mozzarella o stracciatella di bufala + €3

Panino Mediterraneo

12€

Prosciutto Cotto all'acqua del Mar Mediterraneo (Salumificio Santoro), Salsa alle verdurine e cremosa di Formaggella di Alta Malga.

Panino Sabroso Dolce o Piccante

10€

Spianata di Ariccia, Provolone Affumicata di Bufala D.O.P, salsa delicata ai Peperoni e sedano.
aggiunta di crema di Nduja + €2

Panino Campagnolo

10€

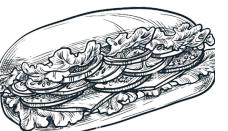
Pancetta di Ariccia, Caciocavallo di Bufala D.O.P, Miele, Granella di Nocciola, salsa di pomodori secchi Ciliegino, olio Evo.

Aggiunta di crema di Nduja + €2

Panino Iardiato

10€

Lardo d'Osvaldo, miele, noci e crema di Zola di bufala



Panino Sofisticato

12€

Roast Beef, Pomodori Secchi, fiori di capperi, scagli di pecorino Sardo, Salsa Tonnata.
aggiunta di Mozzarella o stracciatella di bufala + €3

Panino Jardinero

10€

Verdure della casa, crema di caprino, Caciotta al pistacchio, pomodorini Datterino, basilico fresco, olio EVO
aggiunta di olive taggiasche o pomodori secchi o carciofi + 3€

Panino Profumato

18€

Prosciutto Arrosto al tartufo, crema al tartufo, cremosa di formaggella di Alta Malga, pomodorini secchi ciliegino e grattugiata di tartufo.

Panino Black Angus

18€

Carpaccio di Black Angus, Pomodorini datterino, stracciatella di Bufala DOP, granella di nocciola, basilico, olio EVO.

Panino Patanegra o Cecina di Black Angus M.V.

20€

Jamon de patanegra 100% Bellota Castro & Gonzales o Carpaccio di Cecina di Black Angus M.V. scaglie di grana di bufala 30 mesi, pomodorini e olio EVO.
aggiunta di Mozzarella o stracciatella di bufala + €3

Panino Purpett'

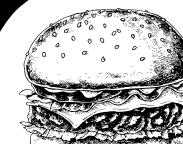
12€

Polpette in salsa di pomodoro a lenta cottura, fondata cremosa, basilico e olio EVO.
aggiunta di crema di Nduja + €2

Panino Zoloso

11€

Porchetta di Ariccia, patè di olive, Fondata di zola e cipollina croccante

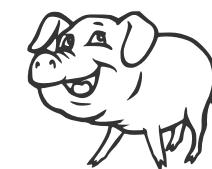


I NOSTRI BURGER

Burger Suino

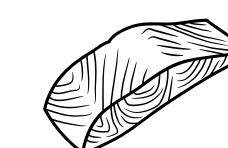
14€

Porchetta di Ariccia IGP, salsa di cipolle confit, caciocavallo affumicato servito con Nachos e salsa Barbecue.



Burger Pulle-Dino Porkino 15€

Pulled Pork (spalla di maialino a lenta cottura con erbe aromatiche) lattuga, guanciale croccante, formaggio Cheddar, maionese casera. Servito con Nachos e salsa Barbecue.

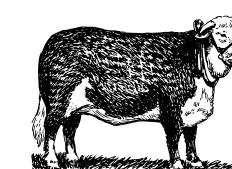


Salmon Burger

18€

Pane nero al carbone, lattughino, Salmone Norvegese, Stracciatella di Bufala DOP, crema e granella di pistacchio, Patè di pomodori secchi ciliegino.

Servito con Nachos e salsa Barbecue.



Tartare Burger

18€

Pane nero al carbone, lattughino, Tartare di Chianina, Patè di pomodori secchi, stracciatella di Bufala DOP, crema e granella di pistacchio.

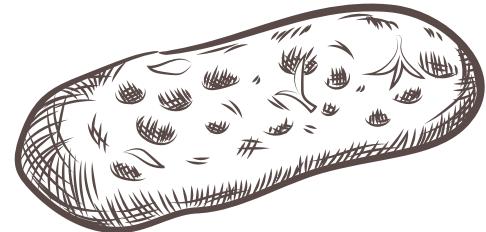
Servito con Nachos e salsa Barbecue

il nostro Pane dei Burger è fatto artigianalmente con impasto francese morbido e burroso.



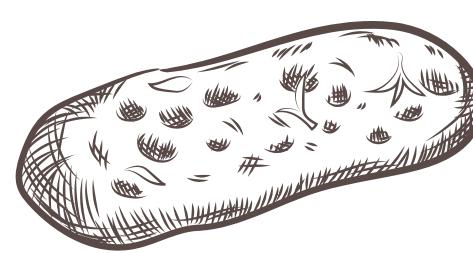
Tutti i nostri Panini sono composti da Pan de Cristal tipico Spagnolo che si distingue per una crosta sottile e una super lievitazione con una idratazione del 90% quasi solo acqua.





LE NOSTRE PINSE GOURMET

(Circa 300g + farcitura consigliata per 1/2 pers)



Pinse Super Gourmet

Pinsa Patanegra

30€

Impasto al carbone con jamon Patanegra 100% BELLOTA, Scaglie di Grana di Bufala, pomodorino datterino.

Aggiunta di mozzarella di bufala intera €5

Pinsa Tartufotto

28€

Prosciutto arrosto al tartufo, crema di tartufo, fondata di formaggella di alta Malga, salsa di pomodori secchi, grattugiata di tartufo nero.

Aggiunta crema di Zola e pomodori secchi €5

Pinsa Capocollo

27€

Pinsa verde al pistacchio con Capocollo di Martina Franca 24 mesi, patè di olive taggiasche, scaglie di grana di bufala, stracciatella di bufala campana e pomodori secchi.

Aggiunta di carciofi grigliati €5

Pinse Nere con impasto al carbone

Pinsa Black Angus

25€

Black Angus affumicato, Stracciatella di Bufala campana, granella di nocciola, olio Evo e pomodorino datterino.

Aggiunta di crema e scaglie di Tartufo €5

Pinsa Osvaldo

20€

Prosciutto crudo D'osvaldo 30 mesi, Stracciatella di Bufala campana, olive Taggiasche, Pomodorino datterino, Basilico fresco e olio Evo.

Aggiunta di mozzarella di bufala intera €5

Pinse Verdi con impasto al pistacchio

Pinsa Cinghiale

20€

Mortadella di Cinghiale di Norcia, Stracciatella di Bufala campana, Pesto al basilico home Made, pomodorino datterino, granella di pistacchio.

Aggiunta di crema e scaglie di tartufo €5

Pinsa Jardinero (vegetariana)

20€

Verdure della casa, Caciotta fresca, crema al basilico home Made, pomodorini Datterino, basilico fresco e granella di pistacchio.

Aggiunta olive taggiasche e stracciatella di bufala €5

Pinse Bianche con impasto de Cristal

Pinsa Suina

20€

Porchetta di Ariccia, crema di Zola di bufala, cipolla croccante, granella di nocciola e glassa balsamico di Modena.

Aggiunta di crema e scaglie di Tartufo €5

Pinsa Campagnola

20€

Pancetta di Ariccia, crema di pomodori secchi, granella di nocciola, miele, scamorza di bufala.

Aggiunta di carciofi grigliati romani €5

Tutte le nostre Pinse sono artigianali e hanno un impasto de Cristal tipico Spagnolo che si distingue per una crosta sottile e una super lievitazione con una idratazione del 90% quasi solo acqua rendendo all'interno alveoli soffici ed esternamente una crosta croccante.

**TAGLIERE CARPACCI ❤ AMO ❤ 46€**

Degustazione di Carpacci (consigl. 2/3 pers)

Carne salada

Roastbeef M.V.- Bresaola Limousine

Carpaccio di Black Angus

Cecina di Black Angus M.V.

Accompagnati da stracciatella - Pomodorini e Olive taggiasche. **(Aggiunta Pansa Calda +7€)****Cecina di Black Angus Selez. Miguel Vergara 20€**

Servita con olio Evo

Carpaccio di Black Angus

Black Angus Irlandese legg.affumicato servito con scaglie di grana di bufala e olio Evo

Carpaccio di Roast-Beef Selez. Miguel Vergara 15€

Con fiore di cappero e olive taggiasche

Aggiunta di salsa tonnata home Made +2€**Carpaccio di Bresaola Limousine (Francese) 13€**

Con scaglie di Grana e olio Evo

Carpaccio di Carne Salada 13€

Carne salada profumata alle erbe Mediterraneanee e olio Evo

**I NOSTRI SALUMI****Crudo e Bufala**

15€

Crudo 24 mesi D'osvaldo, Bufala Campana DOP, pomodorini basilico e olio Evo.

Spagna Vs Italia

Piatto di Crudo D'osvaldo 24 mesi, e Patanegra 100% Bellota Casto & Gonzales.

Capocollo di Martina Franca

Capocollo di Martina F.salumificio Santoro con stracciatella di Bufala

Prosciutto Arrosto al Tartufo di Norcia

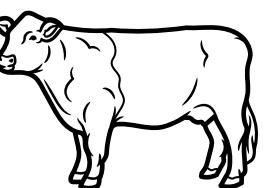
15€

Prosciutto al tartufo accompagnato con crema al tartufo

Grattugiata di Tartufo Nero

soggetto a disponibilità

10€

**TARTARE 18€****Tartare di Chianina con Stracciatella di Bufala (200g)**

Tartare di Chianina servita con stracciatella di Bufala, fiori di cappero, granella di nocciole, pistacchio, mandorle e sale Maldon

ASADO DI BLACK ANGUS € 25

Asado di Black Angus (220g) cotto a bassa temperatura e affumicato.

Selezione MIGUEL VERGARA

accompagnato con purea di patate, e le sue salse: pomodori secchi - aioli e chimichurri.

**LE NOSTRE****VERDURE****Carciofi romani**

7€

Giardiniera Casera

7€

Olive taggiasche

6€

Fiori di Capperi

6€

Pomodori Secchi

6€

**ACQUA - GASATA cl 50 2€****CAFFE'**

1,50€

Servito con cantuccio artigianale alle mandorle

BIBITE

Coca-Cola

Acqua Tonica (Fever-Tree)

Fanta

3,50€

**BIRRA Alhambra 6€****Riserva Chiara cl 33****BIRRA Alhambra 6€****Riserva Scura cl 33****COCKTAIL****Negroni 8€****Sbagliato 8€****Spritz 6€****Gin 8/12€****Sangria Cal 6/1L 20 €****Aggiungi la nostra Pansa calda soffice e croccante * con impasto de Cristal con soli 7,50€ (250g)***EXPLOSIÓN DE AMOR AL PISTACCHIO***La vera esplosione del piacere, impasto soffice al pandoro vanigliato al profumo di arancia ripieno nel cuore di gelato alla crema ricoperto di glassa calda e granella al pistacchio. circa 400g Consigl.x 2/3 pers.***Prodotto soggetto a disponibilità*

18€

