

ANTICA BOQUERIA



Mini Tagliere

Degustazione di 2 salumi nostrani,
formaggio, crostoni di pane alle salse (per 1 persona)
in aggiunta mozzarella o stracciatella 5€

Tagliere Sfizioso

Selezione Anticaboqueria di 2 Salumi nostrani
formaggio - miele - crema di formaggio
crostoni di pane (Cons. per 1/2 persone)
in aggiunta mozzarella o stracciatella 5€

Tagliere Speciale

Selezione Anticaboqueria di 3 Salumi nostrani +
Salame Corallina - formaggi misti - miele -
crema di formaggio - crostoni di pane con
salsa tartufata - (Cons. 2/3 persone)
In aggiunta mozzarella o stracciatella 5€

Tagliere XXL

Selezione Anticaboqueria di 4 Salumi nostrani Porchetta di
Ariccia - Salame Campagnolo Toscano Pancetta di Ariccia -
Mortadella di Cinghiale di Norcia
Salame Corallina - Formaggi misti - crema di formaggio -
125g mozzarella di bufala D.O.P - miele crostoni di pane
con varie salse di cui tartufata Sfizziosità Anticaboqueria
(Cons. 2/4 persone con aggiunta Max 5 pers.)
in aggiunta 1 salume + 1 Mozz.a pers. o stracciatella €10

Gran Tagliere Antica Boqueria

XXL + Degustazione Salumi iberici

Selezione Anticaboqueria Di 4 Salumi nostrani
Crudo D'Ostvaldo 24 mesi - Porchetta di Ariccia
Salame Toscano - Mortadella di Cinghiale di Norcia
Salame Corallina - Formaggi misti + grana di bufala
crema di formaggio - 125g mozzarella di bufala D.O.P
miele - crostoni di pane alle varie salse - sfizziosità
Anticaboqueria + Jamon Patanegra 100% Bellota - Lomo
- Chorizo - Salsichon - Lardo di Patanegra - Morcón
(Cons. 3/5 persone con aggiunta Max 6 pers.)
in aggiunta 1 salume + 1 Mozz.a pers. o stracciatella €15

TAGLIERI & TABLAS

***Aggiungi al tuo tagliere la nostra Pinsa calda soffice e croccante ***



con impasto de Cristal con soli 7,50€ (250g)



8€

14€

20€

36€

60€

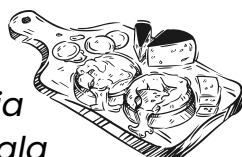
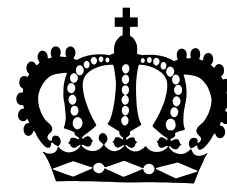


Tabla del Rey 120€



Selezione Anticaboqueria di Salumi
Nostrani D.o.P. Crudo D'Ostvaldo 24 mesi -
Porchetta di Ariccia - Salame Toscano -
Capocollo di Martina F.
Mortadella di Cinghiale di Norcia - Salame
Corallina - Pancetta di Ariccia - selezione di
Formaggi misti + grana di bufala - Torta di
Camembert di Normandia - crema di
formaggio - mozzarelle di bufala D.O.P -
miele - crostoni di pane alle varie salse -
Vulcano cremoso - sfizziosità Anticaboqueria
(Cons. 5/8 pers.)

Superiore alle 8 pers. 15€ a persona



Mega Tabla Imperiale 160€

Mega Selezione di Salumi Nostrani D.o.P.
Crudo D'Ostvaldo 24 mesi - Porchetta di
Ariccia - Salame Toscano - Capocollo di
Martina F. - Mortadella di Cinghiale di Norcia
Salame Corallina - Pancetta di Ariccia -
selezione di Formaggi misti + grana di bufala
Torta di Camembert di Normandia - crema di
formaggio mozzarelle di bufala D.O.P - miele
crostoni di pane alle varie salse - Vulcano
cremoso - sfizziosità Anticaboqueria +
Selezione di Salumi iberici Jamon Patanegra
100% Bellota + Selezione di Carpacci.
(Cons. 5/8 pers.)
Superiore alle 8 pers. 20€ a persona

FORMAGGI



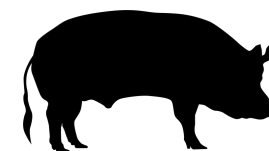
Tabla de Queso 20€

Degustazione di 5 Formaggi selezione
Antica Boqueria accompagnati con
mostarde frutta secca e miele.
(Cons. Per 2/3 persone)

Mezza Tabla de Queso 10€

Blu di Mucca affinato ai Mirtilli 15€

Zola di latte vaccino affinato ai mirtilli
(Cons. Per 2 persona)



SALUMI IBERICI 
PATANEGRA 100%

Tabla de Jamon de Patanegra 100% 22€

Piatto Jamon de Bellota seleccion C.G. (90/100g)

Tablita Jamon de Patanegra 100% 13€

Mezza de Jamon de Bellota seleccion C.G. (45g)

Tablita de Lomo de bellota 100% 13€

Mezza de Lomo de Bellota seleccion C.G.

Tablita de Salsichon e Chorizo 100% 13€

Mezza de Salsichon & Chorizo de Bellota
seleccion C.G.

Tablita di Lardo di Patanegra 13€

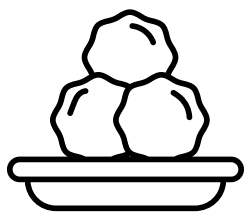
Mezza di Lardo di Patanegra 100%

Tagliere Iberico 100% Patanegra 48€

Deg. salumi Iberici (Patanegra 100% Bellota C.G.
Jamon Patanegra - Lomo de Bellota - Chorizo
Salsicòn - Lardo di Patanegra 6 fette per ogni
salume).
(Mòrcon & Picanha di Rubia Gallega
4 fette per ogni salume)
+ Pane e Pomodoro (Cons. 2/3 pers)



TUTTI I NOSTRI SALUMI POSSONO CAMBIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MOMENTO



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 (6Pezzi) 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€

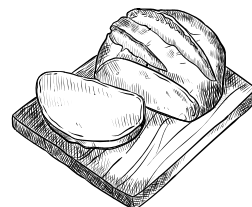
*Polpette con fonduta di formaggio, crema al tartufo, grattugiata di Tartufo nero.
(a scelta granella di nocciola)*

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 verdure, 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€

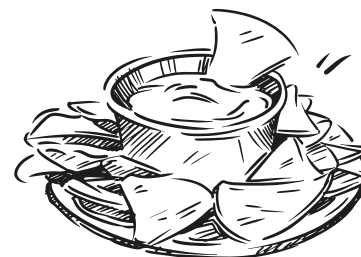
Nachos con crema di formaggio, salsa e granella di pistacchio.

Nachos allo Zola di Bufala 9€

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

Nachos al Tartufo 13€

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



MOZZA GORDA

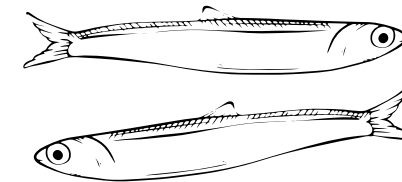
Mozzarella di Bufala da 125g o 250g

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

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

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

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



Gourmet

LA PESCHERIA

**Acciughe del Cantabrico 16€
Selezione Revilla**

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



**Acciughe del Cantabrico 20€
Selezione Revilla 50 ml**

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



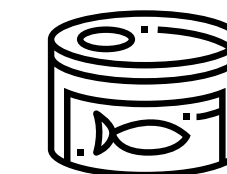
**Acciughe del Cantabrico 39€
Selezione Revilla Giganti 140 ml**

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



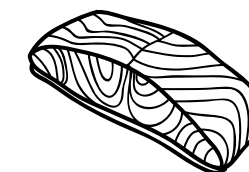
**Filetti di Tonno Del Norte 18€
Selezione ANA Maria in olio d'oliva**

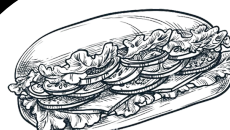
Servito con Pan de Cristal pomodorini datterino, basilico, mozzarellina di bufala campana D.o.P e olive taggiasche.



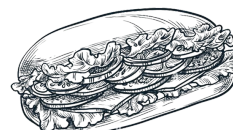
**Salmone norvegese affumicato 20€
Calvisius**

Servito con stracciatella di bufala, patè di pomodori secchi, crema e granella di pistacchio





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 verdure e cremosa di Formaggella di Alta Malga.

Panino Sabroso Dolce o Piccante

10€

Spianata di Ariccia, Provola 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 lardiato

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

20€

Cecina di Black Angus M.V.

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, fonduta cremosa, basilico e olio Evo.
aggiunta di crema di Nduja + €2

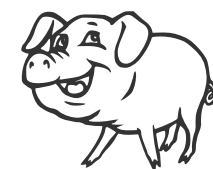
Panino Zoloso

11€

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



I NOSTRI BURGER



Burger Suino

14€

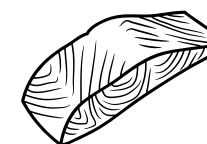
Porchetta di Ariccia IGP, salsa di cipolle confit, caciocavallo affumicato servito con Nachos e salsa Barbecue .



Burger Pulle-Dino Porkino

15€

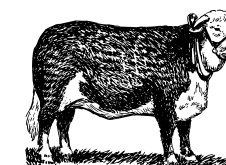
Pulled Pork (spalla di maialino a lenta cottura con erbe aromatiche) lattuga, guanciale croccante, formaggio Cheddar, maionese casera.
Servito con Nachos e salsa Barbecue .



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, fonduta 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 Cinghialone

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.

CARPACCI



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 Pinsa Calda +7€)**

Cecina di Black Angus Selez. Miguel Vergara 20€
Servita con olio Evo

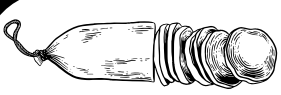
Carpaccio di Black Angus 18€
Black Angus Irlandese legg.affumicato servito con scaglie di grana di bufala e olio Evo

Carpaccio di Roast-Beef Selez. Miguel Vergara 15€
Con fiore di capperi 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 Mediterranee e olio Evo

I NOSTRI SALUMI



Gourmet



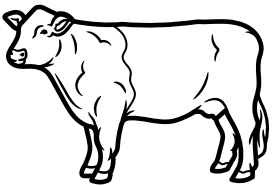
Crudo e Bufala 15€
Crudo 24 mesi D'osvaldo, Bufala Campana DOP, pomodorini basilico e olio Evo.

Spagna Vs Italia 20€
Piatto di Crudo D'osvaldo 24 mesi , e Patanegra 100% Bellota Casto & Gonzales .

Capocollo di Martina Franca 14€
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 10€
soggetto a disponibilità



TARTARE 18€

Tartare di Chianina con Stracciatella di Bufala (200g)
Tartare di Chianina servita con stracciatella di Bufala, fiori di capperi, granella di nocciola, pistacchio, mandorle e sale Maldom

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€**

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

DRINKS & DOLCI



ACQUA - GASATA cl 50 2€

CAFFE' 1,50€
Servito con cantuccio artigianale alle mandorle

BIBITE 3,50€
Coca-Cola
Acqua Tonica (Fever-Tree)
Fanta



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 €

Pan de Cristal alla Nutella 6€

Pan de cristal caldo con Nutella e granella di nocciola

Cheesecake 6€
a scelta al pistacchio o Nutella

Cantucci & Hierbas 6€
Cantucci artigianali con Hierbas (liquore ibizenco a base di erbe mediterranee)

Babà di Papà 13€
Babà artigianale 200g (Pasticceria Pezzullo di Napoli) aggiunta di Nutella calda + Panna + granella di nocciola +€ 2

Gelato alla crema Catalana 6€
Con biscotto e crumble al caramello salato

EXPLOSION 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€

