

PIZZA

AMATRICIANA 14 €

Mozzarella fior di latte, il nostro sugo all'Amatriciana, pecorino a scaglie

BOSS 14 €

(la preferita di nonno Franco Nolli Chef)
Pomodoro, mozzarella fior di latte, ricotta, pecorino, acciughe del Cantabrico

BUFALA MIA 13 €

Base pomodoro. In uscita: bufala pugliese, pomodori datterini, basilico fresco

CAPPERI CHE ACCIUGA! 18 €

Mozzarella fior di latte. In uscita: stracciatella pugliese, pomodorini confit, acciughe del Cantabrico, frutti e foglie di capperi

CAPRICCIO 14 €

Passata di pomodorini gialli, mozzarella fior di latte, champignon trifolati, carciofi alla romana.
In uscita: prosciutto cotto Capitelli selezione San Giovanni della Luna Calante

FRESCA 22 €

Base focaccia. In uscita: stracciatella pugliese, tartare di gamberi rossi, pomodorini confit, olive taggiasche, basilico fresco.

LA SPINTA 15 €

Mozzarella fior di latte, gorgonzola tradizionale Castelli, cipolla rossa di Tropea, pancetta Giovanna di Capitelli.

MACIU 13 €

Mozzarella fior di latte, melanzane fritte, poco pomodoro, grana a scaglie.

MARGHE-TIRA 10 €

(così la chiamava nonno Franco Nolli Chef)
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodori datterini, basilico fresco.

ME GUSTA 18 €

Mozzarella Fior di Latte. In uscita: stracciatella pugliese, pomodorini confit, Patanegra

NOLLI TOP 22 €

Passata di pomodorini gialli.
In uscita: stracciatella pugliese, tartare di gamberi rossi

NDUJA 12 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, nduja, formaggio di malga a scaglie

PREZIOSILLA TOP 22 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, formaggella nostrana, pancetta Giovanna di Capitelli, olio al tartufo bianco, scaglie di tartufo nero

RE COTTO e CHAMPIGNON 15 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon trifolati.
In uscita: prosciutto cotto Capitelli Selezione San Giovanni della Luna Calante

LA PIZZA DI STAGIONE

PORCINI & BAGOSS 16 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini trifolati, scaglie di formaggio bagoss fuori cottura

Suppl. base No Glutine 2.5 €

(Non si garantisce la non contaminazione)

Suppl. mozzarella No Lattosio 2.5 €

Suppl. porcini freschi su pizza 5 €

Coperto 2.5 €

****NON SONO CONSENTITE VARIAZIONI DURANTE I MOMENTI DI MAGGIOR AFFLUENZA
ECCEPTE PER INTOLLERANZE o ALLERGIE**

CUCINA

ANTIPASTI

Crudità di mare **28 €**

(1 ostrica Bretagna, 2 gamberi, 1 scampo, tartare del giorno e carpaccio di tonno)

Ostrica **4 €** • Scampo **5 €** • Gambero Rosso **4 €**

Carpaccio di salmone marinato con pan brioche e burro montato all'aneto **16 €**

Burratina "di mare" con tartare di gamberi rossi, olive taggiasche, basilico e spinacine fresche **20 €**

Polpo alla Gallega su passatina di ceci neri **16 €**

Fritto croccante di calamari **14 €** • Versione Maxi **20 €**

Tartare di manzo scelto con tuorlo fritto e chips di pane **16 €** • Con aggiunta di porcini freschi crudi **21 €**

Patanegra, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese, olive e gnocco fritto **20 €**

Porcini fritti **12 €** • Versione Maxi **18 €**

PRIMI

Linguine alle vongole veraci, pomodorini, olive taggiasche, basilico e limone **18€**

Spaghetto chitarra di pasta fresca guanciaie nostrano, code di gamberi e stracciatella **16 €**

Caserecce di pasta fresca con ragù bianco e porcini **16 €**

SECONDI

Lingotto di salmone al forno con panure aromatica, crema di topinambur e verdure di stagione **18 €**

Tagliata di tonno al sesamo su cipolle rosse Tropea in agrodolce **22 €**

Catalana di crostacei **40 €**

(3 scampi, 3 gamberoni, ½ aragostella)

Filetto di manzo alla piastra con patate al forno **25 €**

Filetto di manzo con funghi porcini **32 €**

Tagliata di manzo con patate al forno **19 €**

CONTORNI

Verdure di stagione al vapore/saltate • Fagiolini • Verdure grigliate **6 €**

Insalata verde • Patate al forno • Patatine fritte **6 €**

Porcini trifolati **12 €**

INSALATE

"HOME MADE CAESAR" **15 €**

Spinacine fresche, pomodorini, carote, petto di pollo marinato e cotto a bassa temperatura,

"Home Made" salsa Caesar, scaglie di grana e olive taggiasche

LA TONNARA **20 €**

Spinacine fresche, pomodorini, olive taggiasche, lacrime di peperoncino, fagiolini,

uovo sodo, acciughe Cantabrico, tonno alla piastra.

Si prega di far presente al personale eventuali allergie e intolleranze. La lista degli allergeni è disponibile su richiesta.

Come previsto dalla legge, tutto il pesce crudo servito viene preventivamente abbattuto a -19° per 24 ore.



I DOLCI

Meringhetta con frutti rossi e coulis 7

Ciocco-tiramisù 6

Crostatina di frutta fresca 6

Gelato crema, con fragole fresche, coulis e panna montata 7

Affogato caffè con gelato e panna montata 6 con correzione Baileys 7

Insalata di frutta su purea di mango 7

Sorbetto Ananas & Zenzero o Limone 5

I piatti del menu sono ordinabili anche d'asporto, potrebbero subire alcune variazioni negli ingredienti o nel formato di pasta.