



Carciofata € 10,00

Crema di carciofi, mozzarella fior di latte, carciofi a fettine, carciofo alla Romana, carciofo rustico

Artichoke cream, mozzarella fior di latte, sliced artichokes, artichoke alla Romana, rustic artichoke

Cetara € 10,00

Pesto di pistacchio, mozzarella fior di latte, fuori cottura: acciughe di Cetara e pomodoro pachino confit

Pistachio pesto, mozzarella fior di latte, after cooking: Cetara anchovies and confit cherry tomatoes



Fantastica € 10,00

Crema di radicchio di nostra produzione, mozzarella fior di latte, scamorza legg. affumicata, chiffonade di radicchio fresco

Radicchio cream of our production, mozzarella fior di latte, lightly smoked scamorza cheese, fresh radicchio chiffonade

Mantovana € 10,00

Crema di zucca (nostra produzione), mozzarella fior di latte, salsiccia e scamorza legg. affumicata

Pumpkin cream (our production), mozzarella fior di latte, sausage and lightly smoked scamorza cheese







Calabria € 10,00

Crema di peperoni (nostra produzione), mozzarella fior di latte, spianata calabra, cipolla viola, olive nere, fili di peperoncino

Pepper cream (our production), mozzarella fior di latte, esplanade in Calabria, purple onion, black olives, chilli threads

Toscana € 10,00

Crema tartufo nero, mozzarella fior di latte, champignon, fuori cottura: lonzino di Montalcino

Black truffle cream, mozzarella fior di latte, champignons, after cooking: Montalcino loin



La Valchiria 2.0 € 11,00

Crema patate di montagna, mozzarella fior di latte, fuori cottura: salmone marinato di nostra produzione, pomodorini confit, crema avocado e limone mentuccia

Mountain potato cream, mozzarella fior di latte, after cooking: marinated salmon of our production, confit cherry tomatoes, avocado cream and mint lemon





La Tonnara € 11,00

Crema di cipolle viola (nostra produzione) mozzarella fior di latte, tonno rosso (cotto al vapore), fuori cottura: sedano croccante, cipolle brasate, origano, pomodoro confit

Purple onion cream (our production) mozzarella fior di latte, red tuna (steamed), after cooking: crunchy celery; braised onions, oregano, confit tomato

Mare Nostrum € 11,00

Crema di scampi, mozzarella fior di latte, zucchine alla julienne, frutti di mare (seppia, polipo, ciuffi di calamaro, surimi, moscardino)

Shrimp cream, mozzarella fior di latte, julienne courgettes, seafood (cuttlefish, octopus, squid tufts, surimi, baby octopus)





Federico II € 12,00

Crema peperoni, mozzarella fior di latte, fuori cottura: porchetta, stracciatella pugliese affumicata, germogli freschi, pepe nero di mulinello

Pepper cream, mozzarella fior di latte, after cooking: porchetta, smoked stracciatella from Puglia, fresh sprouts, black pepper





Christo € 12,00

Crema di patate di nostra produzione, mozzarella fior di latte, guanciale croccante, fuori cottura: insalatina gamberoni fritti e glassa all'aceto balsamico di Modena

Potato cream of our production, mozzarella fior di latte, crispy bacon, after cooking; fried prawn salad and Modena balsamic vinegar glaze

Fior di prato € 12,00

Crema di zucchine (nostra produzione), mozzarella fior di latte, fuori cottura: bresaola punta d'anca, grana padano riserva a scaglie, burratina di lavorazione pugliese, timo limonato

Zucchini cream (our production), mozzarella fior di latte, after cooking: bresaola tip d'anca, grana padano reserve in flakes, burratina from Puglia, lemon thyme



Regina Margherita € 11,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, fuori cottura: pomodorini confit, stracciatella di lavorazione pugliese, pesto di basilico emulsionato di nostra produzione

Tomato, mozzarella fior di latte, out of cooking: confit cherry tomatoes, stracciatella from Puglia, basil pesto emulsified of our production

La nostra Norma € 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane sautè, pomodorini freschi, scalogno essiccato croccante, ricotta stagionata

San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, sautéed aubergines, fresh cherry tomatoes, crispy dried shallots, seasoned ricotta

