



~ MENU' A LA CARTE ~

~ Ouverture ~

- **Parmigiana croccante** 14,00
(allergeni 1,3,7)
- **Peperone imbottito** 13,00
(allergeni 1, 3, 7)
- **Fiore di zucca ripieno di ricotta, limone e basilico** 14,00
(allergeni 1,3,7)
- **Calamaro con gazpacho mediterraneo** 16,00
(allergeni 1 escludibile, 4,8,9 – calamaro B)
- **Acquasale con polpo, patate, olive e pomodoro semisecco** 18,00
(allergeni 1 escludibile, 4 – polpo B)

~ Primo Atto ~

- **Sartù di riso** 14,00
(ricetta storica di Jeanne Carola Francesconi)
(allergeni 1,3,7,9,12)
 - **Genovese con Cipolla Ramata di Montoro e ziti spezzati a mano** 14,00
(oltre 9 ore di cottura Pasta di Gragnano IGP Pastai Gragnanesi, allergeni 1 escludibile, 6, 9, 10)
 - **Ragù napoletano e ziti spezzati a mano** 14,00
(Pasta di Gragnano IGP, Pomodoro San Marzano DOP, allergeni 1 escludibile, 6, 10)
-

-
- **Gnocchetti con cozze, fiori di zucca e basilico** 16,00
(allergeni 1,3,4,7,14)
 - **Cannelloni a Nerano** 16,00
(allergeni 1,3,7)
 - **Spaghetti con scampi e burrata di bufala** 20,00
(allergeni 1 escludibile, 2,3,4,6,7 – scampi B)

~ Secondo Atto ~

- **Pollo ruspante con peperoni e pelle croccante** 18,00
(allergeni 9 escludibile, 10)
- **Filetto di manzo con verdure di stagione** 22,00
(allergeni 9 escludibile)
- **Baccalà alla scapece** 20,00
(allergeni 4 – baccalà B)
- **Trancio di pesce con verdure di stagione** 22,00
(allergeni 4, 9 escludibile – pesce A)

~ Finale con brio ~

- **Tiramisù in tazza** 8,00
(allergeni 1,3,7)
- **Babà con salsa inglese e gel di frutta** 8,00
(allergeni 1,3,7 escludibile, 8)
- **Caprese al limone** 8,00
(allergeni 3,7, 8 – produzione C)
- **Bavarese ai tre cioccolati** 8,00
(allergeni 3,7,8 – produzione C)
- **Cioccolato Domori*** 7,00
degustazione 70% diverse origini con fave di cacao, allergeni 6,7,8
(* miglior cioccolato fondente italiano, tra i primi 5 cioccolati fondenti al mondo):
fonte "The Chocolate Tester" di Georg Bernardini, unanimamente riconosciuta come la bibbia del cioccolato