

# La bellezza della diversità

## Per iniziare

### Belli Freschi

Capasanta, crema di lattuga, marmellata di pesche  
e chips di parmigiano

**(5,7)**

16.00

### Il gambero ha bisogno dell'alcool test

Tartare di gambero viola, granita di limoncello  
basilico e noci di macadamia

**(6,2)**

20.00

### Dio li fa, poi li accoppia

Calamaro con crostino, maionese alle erbe

**(1,7,3)**

12.00

### Vecchie canaglie

Tartelletta alla quinoa, scampi scottati  
spuma di philadelphia e pomodorini

**(1,2,5,3)**

16.00

### Vieni a ballare in Puglia

Capocollo di Martinafranca presidio "Slow food" (Salumificio Santoro)  
pomodorini secchi, fichi, taralli alla cipolla, mozzarella fiordilatte

**(1,5)**

13.00

### Pappa e ciccia

Sfera di Mortadella, stracciatella e basilico

**(1,5,3)**

12.00

Ai Nonni, che con le loro tradizioni e il loro amore sono  
la nostra ispirazione in cucina...

*Executive Chef: **Marco Altamura***

# Primi

Po po po po po poolpoooo

Mezza manica, ragù di polpo, stracciatella e basilico

**(1,4,5,7)**

18.00

A mia Moglie

Tagliolini, baccalà mantecato, zucchine alla scapece

**(1,3,4,5)**

16.00

Troppo forte

Chicche di patate, gamberi, fave, spuma di ricotta al  
limone

**(1,2,5)**

18.00

17 marzo 1861, Taranto

Tubettoni con Cozze, pomodorini, cime di rapa  
e chips di caciocavallo podolico

**(1,5,7)**

16.00

Sorry Bologna

Tortellino con crema di parmigiano e zafferano

**(1,3,5)**

15.00

Cambia il vento ma noi no A.S.Roma

Tonnarello alla Gricia

**(1,3,5)**

12.00

Non giudicare sbagliato ciò che non conosci,  
cogli l'occasione per comprendere e scoprire.

# Secondi

## Polp Fiction

Polpo CBT, crema di fave, philadelphia, composta di pomodorini del Piennolo DOP

**(7,5)**

18.00

## Terr- one

Tonno, zucchine alla scapece, pangrattato aromatico

**(1,4)**

18.00

## Un sacco bello

Baccalà alla pizzaiola

**(4)**

16.00

## La musica del mare termina sulla riva

Pesce spada, pomodorini marinati e insalata riccia

**(4)**

16.00

## Posti in piedi in paradiso

Bun burger, pastrami di manzo, spinacino, senape e philadelphia

**(1,3,5)**

13.00

## Il classico

Ejendù Boef (scottona Francese) e maionese alle erbe

**(3)**

22.00

# Accompagna i tuoi piatti

## Il mio miglior nemico

“Verdure alla griglia secondo me”

7.00

## Patate al forno

5.00

## Verdure saltate di stagione

4.00

## La scarola vi fa gola

Scarola saltata

5.00

# Le nostre pizze

## Bufala

pomodoro, mozzarella di Bufala Campana  
9.00

Provala doppio impasto 1.50  
stesa 2.50

## Amalfi

poco pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, pomodorini gialli e rossi,  
basilico  
10.00

## Paradiso

mozzarella fiordilatte, panna, pistacchi, funghi porcini, prosciutto cotto, grana  
12.00

## Purgatorio

pomodoro, burrata pugliese, basilico, grana, pepe nero, olio EVO  
11.00

## Inferno

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, nduja calabrese, provola affumicata  
11.00

## Amore

mozzarella fiordilatte, pomodori secchi, nduja calabrese, burrata affumicata di Murgella  
DOP, melanzane fritte  
12.00

## Positano

mozzarella fiordilatte, pomodori secchi, burrata affumicata di Murgella DOP,  
melanzane fritte  
9.00

## Borgo Panigale

mozzarella fiordilatte, provola affumicata, funghi porcini, speck  
12.00

## Apulia

pomodoro, burrata pugliese intera, pomodori secchi, capocollo di  
Martinafranca presidio "slow food"  
12.00

## Romana a modo mio

mozzarella fiordilatte, pomodorini, zucchine, pancetta, scaglie di pecorino  
Romano  
11.00

## La scarola vi fa gola

mozzarella fiordilatte, scarola piccante, salsiccia, scaglie di pecorino Romano  
10.00

## Ortolana

pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure  
9.00

## Parmigiana

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, melanzane fritte e grana  
10.00

## Salsiccia e friarielli

mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli  
9.00

[Provala con + mozzarella di Bufala Campana 2.50](#)

## Messicana

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, peperoni al forno, gorgonzola, peperoncino  
11.00

## Salernitana

poco pomodoro, fuori forno: mozzarella di bufala Campana, pomodorini, prosciutto crudo di Parma, basilico  
11.00

## Nordica

mozzarella fiordilatte, pancetta, radicchio, gorgonzola  
11.00

## Pizze al tagliere

(Pizza grande per 2 persone con bordo alto alla napoletana)

### Verace

Pomodoro, mozzarella di bufala, grana e olio extra vergine d'oliva  
20.00

### Vesuvio

Mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli 22.00

### Desiderio

Mozzarella di bufala, pomodorini, melanzane fritte, salame piccante, salsiccia e grana  
23.00

*Ogni ingrediente aggiunto extra 1.00*

*Salumi extra 2.00*

*Aggiunta di mozzarella 2.00*

*Le pizze stese hanno un supplemento di 2.50*

## Birre Alla Spina

Konig Ludwig hell (Hell) 5,1°  
grado alcolico M: 5,00 P:  
3,50 Pater Linus Blanche  
(Blanche) 5° grado alcolico

## Bevande

Acqua Naturale, Gasata 2,50  
Calice di vino bianco frizzante o fermo in bottiglia 5.00  
Calice di vino rosso in bottiglia 5,00  
Calice di prosecco in bottiglia 6,00  
Weiss in bottiglia da 50cl 7,00  
Pignoletto frizzante DOC in bottiglia 375 ml 6.50  
Pignoletto frizzante DOC in bottiglia 750 ml 10.00  
Coca cola 33cl in vetro 4,00  
Caffè 2,00

E' tempo che divulghiamo il pensiero che  
nella diversità c'è bellezza e c'è forza.

Grazie di averci scelto  
Sara e Melissa

Coperto, pane 3.00

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce  
5 latte e derivati, 6 frutta a guscio, 7 molluschi