IL DESIDERIO – MENÙ CUCINA

ANTIPASTI DI MARE

Gamberi in panko con salsa agrodolce – 13

Pane di Altamura tostato, calamari e mayo alle erbe – 13

Selezione di carpacci affumicati (salmone, sgombro, baccalà) – 16

Capasanta, crema di patate al timo, terra di pane di segale, polvere di olive e lime – 16

Polpo con lemon curd e salsa Ponzu – 16

ANTIPASTI DI TERRA

Burratina affumicata, capocollo di Martina Franca, taralli pugliesi e olive – 14

PRIMI DI MARE

Mezza manica al ragù di polpo con crema al basilico – 18

Tagliolino con calamaretti, crema di acciughe, pangrattato e limone – 18

Linguina di Gragnano al burro francese e caviale Prunier – 22

Tubettone con gamberi, coda di rospo e brodetto di pesce – 18

PRIMI DI TERRA

Orecchiette con salsiccia al finocchietto e cime di rapa – 12

Tortellone di ricotta, brodetto di burro francese, erbette e amaretto –15

Tortellini crema di Parmigiano e zafferano – 14

SECONDI DI MARE

Tonno scottato con spuma di caprino, foglia di cappero e origano di Pantelleria – 20

Ombrina con zafferano e Kafir lime – 20

Baccalà fritto con mayo alle erbe e olio alla menta – 16

Pesce spada alla pizzaiola – 18

SECONDI DI TERRA

Filetto di maiale con cipolla caramellata e brodo di carne – 16

Tagliata di manzo con sale grosso e rosmarino – 22

Cotoletta alla bolognese – 15

CONTORNI

Scarola saltata con uvetta e pinoli – 6

Patate al forno – 5

Verdure saltate – 5

❧ Executive Chef Marco Altamura

La nostra cucina nasce dall'equilibrio tra tradizione e contemporaneità: materie prime selezionate, rispetto della stagionalità e piatti che raccontano il mare e la terra con autenticità e cura.

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICHE

Bufala – 10
pomodoro, mozzarella di Bufala Campana

Ortolana – 10
pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure fresche

La Campana – 11
fiordilatte, scarola, acciughe, capperi, olive

Napoli – 7.5
pomodoro, alici, origano

Marinara – 5
pomodoro, aglio, origano

Schiacciata Bianca – 3
olio EVO, sale

CONTEMPORANEE

Amalfi – 11
poco pomodoro, Bufala, pomodorini gialli e rossi, basilico

Purgatorio – 12
pomodoro, burrata, basilico, grana, pepe nero, olio EVO

Inferno – 13
pomodoro, fiordilatte, salame piccante, ’nduja, provola affumicata

Apulia – 14
pomodoro, burrata pugliese intera, pomodori secchi, capocollo di Martina Franca

Parmigiana – 12
pomodoro, fiordilatte, salsiccia, melanzane fritte, grana

Messicana – 12
pomodoro, fiordilatte, salsiccia, peperoni al forno, gorgonzola, peperoncino

Salernitana – 13
pizza rossa, bufala, crudo di Parma, basilico, pomodorini, olio EVO fuori forno

BIANCHE

Amore – 13
fiordilatte, provola affumicata, ’nduja, melanzane fritte

Tirolo – 13
fiordilatte, provola affumicata, funghi porcini, speck

La Scarola – 12
fiordilatte, scarola, salsiccia, scaglie di grana

Nordica – 12
fiordilatte, pancetta, radicchio, gorgonzola

Paradiso – 13
fiordilatte, panna, pistacchi, porcini, prosciutto cotto, grana

Salsiccia e Friarielli – 10
fiordilatte, salsiccia, friarielli

PIZZE AL TAGLIERE

Verace – 22
pomodoro, Bufala, grana, olio EVO

Vesuvio – 24
Bufala, salsiccia, friarielli

Desiderio – 25
Bufala, pomodorini, melanzane fritte, salame piccante, salsiccia, grana

❧ La Nostra Farina
Capri · Progeo Molini
Lievitazione naturale 24–48 ore
Impasto leggero, digeribile, ben alveolato.

Le nostre materie prime sono selezionate con cura, dalla farina agli ingredienti freschi, per garantire sempre qualità e costanza.

BIRRE ALLA SPINA

Konig Ludwig Hell
(Hell) 5,1° grado alcolico
Media 5 €
Piccola 3,50 €

Pater Linus Blanche
(Blanche) 5° grado alcolico
Media 6 €
Piccola 4 €

BEVANDE

Acqua Naturale, Gasata – 2,50 €

Calice di vino bianco frizzante o fermo in bottiglia – 5 €

Calice di vino rosso in bottiglia – 5 €

Calice di prosecco in bottiglia – 6 €

Weiss in bottiglia da 50cl – 7 €

Vino della Casa – Pignoletto frizzante DOC 375 ml – 6,50 €

Vino della Casa – Pignoletto frizzante DOC 750 ml – 10 €

Coca cola 33cl in vetro – 4 €

Caffè – 2 €

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

Grazie di averci scelto
Sara e Melissa