

# CUCINA

## ANTIPASTI

---

	euro
<b>Tortino di alici e zucchine</b>	12,00
<b>Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con burrata ed arancia dal vivo</b>	20,00
<b>Pata Negra – Jamòn de Bellota 100% iberico cinco jotas 5j – Jabugo 1879</b>	27,00
<b>Fagottino di pasta fillo ripieno di formaggio fresco, spinacini e fonduta di parmigiano</b>	12,00
<b>Tartare di salmone con crema di mango</b>	18,00
<b>Polpo alla griglia con schiacciatina di patate e mentuccia</b>	18,00
<b>Millefoglie di pomodori, mozzarella di bufala e salsa al basilico</b> Pomodoro fresco a fette, mozzarella di bufala campana e basilico	12,00
<b>Sformatino di pasta sfoglia con zola e noci</b>	12,00

## INSALATE

---

	euro
<b>Insalata verde</b>	6,00
<b>Insalata mista</b>	8,00
<b>Insalata greca</b> Pomodori ramati, cetrioli, cipolla dolce, olive nere, origano e feta	12,00
<b>Insalata estiva</b> Germogli di soia, avocado, ceci, olive nere, mozzarella di bufala, melograno	15,00
<b>Insalatona</b> Songino, mais, tonno, pomodorini, cannellini, uovo sodo e cipolla di tropea	15,00

Alcun prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

# CUCINA

## PRIMI PIATTI

	euro
<b>Spaghetti alla sorrentina con pomodorini, basilico e bocconcini di bufala</b> Pasta di Gragnano "La Fabbrica della Pasta" - Napoli	16,00
<b>Risotto con asparagi, cozze e burrata</b> Riso Acquerello	22,00
<b>Risotto con cime di rapa, rafano ed alici</b> Riso Acquerello	20,00
<b>Riso venere con zucchine e gamberi freschi</b>	24,00
<b>Tagliolini freschi alla bottarga di muggine con pomodorini e sedano bianco</b> Pasta fresca	18,00
<b>Cappellacci verdi ripieni di patate, zola piccante e salsa allo zafferano</b> Pasta fresca	18,00
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b> Pasta di Gragnano "La Fabbrica della Pasta" - Napoli	18,00
<b>Paccheri con crema di avocado, pomodori datterini e dadini di salmone fresco</b> Pasta di Gragnano "La Fabbrica della Pasta" - Napoli	20,00
<b>Pappardelle al ragù di fassona</b> Pasta fresca	18,00

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

# CUCINA

## SECONDI PIATTI DI CARNE

---

	euro
<b>Tagliata di filetto di manzo con salsa ravigote</b>	26,00
<b>Filetto di manzo alla piastra con mirtilli e sbriciolata di patate</b>	28,00
<b>Grande costata di manzo servita in padella</b> <i>(per due persone)</i> servita con verdure grigliate e patate al forno	75,00
<b>Cestino di insalata con bocconcini di pollo spadellato</b> insalata mista con bocconcini di pollo croccante e rosmarino	18,00
<b>Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello ed al naturale con tuorlo d'uovo crudo</b> Condimenti serviti a parte (capperi, erba cipollina ed acciughe)	26,00
<b>Costolette di vitello con mandorle e salsa al lampone</b>	24,00
<b>Medaglione di vitello con salsa bernese e tortino di verdura</b>	22,00

## SECONDI PIATTI DI PESCE

---

	euro
<b>Trancio di salmone con salsa bretone</b>	22,00
<b>Filetto di tonno appena scottato con salsa allo yogurt</b>	26,00
<b>Filetto di merluzzo con purè di patate e pomodori secchi</b>	20,00
<b>Involentino di branzino con carciofi e salsa alla rucola</b>	22,00
<b>Pepata di cozze al pomodoro o in bianco servita in padella con crostini di pane</b>	18,00

## PIATTI DI CONTORNO

---

	euro
<b>Verdure grigliate di stagione</b>	8,00
<b>Patate al forno</b>	6,00

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP  
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato  
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

# CUCINA

## DESSERT e DOLCI fatti in casa

euro

---

<b>Semifreddo al caffè con salsa chantilly</b>	8,00
<b>Tiramisù</b>	8,00
<b>Treccia alla crema pasticcera con crema calda e gelato alla cannella</b>	8,00
<b>Cheesecake con chicchi di cioccolato fondente</b>	8,00
<b>Tortino caldo al cioccolato fondente “Amedei” – Toscano black 70% con zenzero e gelato alla vaniglia</b>	9,00
<b>Cestino di pasta fillo con frutti di bosco al naturale e gelato alla vaniglia</b>	9,00
<b>Torta cannolo con crema di pistacchio</b>	8,00

## VINI DOLCI per dessert

Euro

---

<b>Zibibbo “Sicilia” vino liquoroso</b> (bicchiere)	4,00
<b>Passito liquoroso “Pantelleria”</b> (bicchiere)	6,00
<b>Torcolato 2009 “Maculan”</b> (375 ml)	35,00
<b>Ben Ryé 2012 Passito di Pantelleria “Donnafugata”</b> (375ml)	50,00

Coperto euro 3,00

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

# PIZZE

*al piatto od al tagliere con impasto a base di farina di grano tenero "integrale" o "00"*

pizza al  
piatto euro

## **Marinara**

Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva

7,00

## **Margherita**

Pomodoro, mozzarella

8,00

## **Napoli**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

10,00

## **Capricciosa**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, farcitura mista

12,00

## **Quattro stagioni**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, farcitura mista, funghi champignon

13,00

## **Quattro formaggi**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina

12,00

## **Prosciutto cotto e funghi**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

12,00

## **Calzone liscio**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

11,00

## **Calzone farcito**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, farcitura mista

13,00

## **Ortolana**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, spinaci

13,00

## **Bresaola rucola e grana**

Pomodoro, mozzarella, bresaola valtellinese, rucola, grana padano

14,00

## **Tonno e cipolle**

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse di Tropea

12,00

## **Caprese**

Pizza bianca, pomodoro a fette, mozzarella - fior di latte, olio extravergine d'oliva

10,00

## **Bufalona**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodori pachino, basilico

14,00

# PIZZE

pizza al  
piatto euro

## **Radicchio prosciutto crudo e grana**

Pomodoro, mozzarella, radicchio, prosciutto crudo, grana padano

14,00

## **Numero Nove Special**

Pizza a sorpresa del pizzaiolo Mimmo

15,00

## **Prosciutto cotto "Magnifica"**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto delicato "Magnifica" di Rovagnati aggiunto dopo la cottura

14,00

## **Burratona**

Mozzarella e burrata fresca intera (con pomodoro se gradito)

16,00

## **Gran Gourmet**

Pizza al tagliere con mozzarella, patata negra jamon iberico de Bellota, burrata ed ingrediente di stagione

30,00

## **Salame piccante**

Pomodoro, mozzarella, salame piccante calabrese

12,00

## **Tirolese**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, noci

14,00

## **Sudamericana**

Pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia, pancetta, peperoncino

15,00

## **Tedesca**

Pomodoro, mozzarella, crauti, würstel di carne suina, patate al forno

14,00

## **Inglese**

Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto

14,00

## **Russa**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

14,00

## **Pizza al metro con condimento tradizionale**

50,00

## **Focaccia al pomodoro e al rosmarino**

3,00

## **Focaccia con prosciutto crudo San Daniele**

10,00

### **Supplemento**

Il prezzo varia in funzione della qualità e della quantità del prodotto.

Tutte le pizze servite al **TAGLIERE** sono maggiorate di € 1,00.

Ogni ingrediente aggiunto comporta la maggiorazione da €1,00 a €3,00 **cadauno**.

Aggiunta di bufala € 6,00 – aggiunta di burrata € 8,00