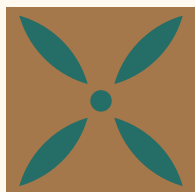




*C'è un momento preciso in cui  
la semola cede alla pressione delle  
dita e diventa vita: è lì che nasce  
la nostra pasta.*



*La lavoriamo col cuore tra i denti  
e la farina sui vestiti, cercando  
quella rugosità che solo il contatto  
umano sa dare.*



# MENTRE L'ACQUA BOLLE

## VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

14 euro

con boccone di bufala  
(150gr) su carpaccio  
di melone cantalupo (7)

## BURRATINA DI ANDRIA

12 euro

pomodorini di stagione  
all'insalata e in succo (7)

## PARMIGIANA

10 euro

di melanzane della nonna (7)

## POLPETTE AL SUGO

12 euro

della tradizione napoletana (1,3,7)

## CAESAR SALAD

13 euro

lattuga romana, pollo grigliato, salsa  
caesar, scaglie di grana e crostini di pane  
(1,3,4,7,10)

## TAGLIERE

14 euro

di salumi e formaggi (7)

## CAPONATINA MEDITERRANEA

14 euro

con filetto di tonno rosso  
all'olio extravergine di oliva (1,4)

## ALICI MARINATE

8 euro

peperoncino verde e limone (4)

## SCAROLA RIPASSATA

6 euro

accughe, olive e capperi (4)

## LE PASTE

### TONNARELLO

14 euro

alla Nerano (1,7)

### CHITARRINE

12 euro

cacio e pepe (1,7)

### FUSILLO MOLISANO

12 euro

allo scarpariello (1,3,7)

### SPAGHETTI

12 euro

alla carbonara (1,3,7)

### SPAGHETTI

18 euro

vongole e lupini di mare (1,14)

### FUSILLO MOLISANO

14 euro

al ragù napoletano  
con polpette (1,3,7)

### TAGLIATELLE

15 euro

alla bolognese (1,3,7,9)

### RAVIOLI

14 euro

ripieno di ricotta di bufala  
ai tre pomodori e basilico (1,3,7)

### TAGLIOLINO AL LIMONE

18 euro

burro salato e battuto  
di gambero viola (1,2,7)

### FETTUCCINE

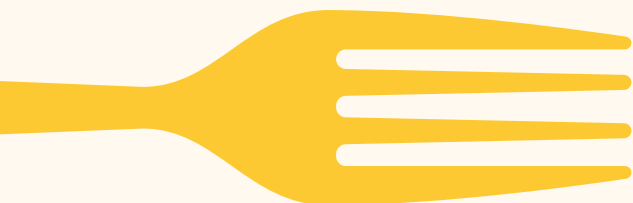
12 euro

all'Alfredo (1,3,7)

### BUCATINI

12 euro

amatriciana (1,7)



COPERTO 2 EURO

## AL FORNO

### CAVATELLI

patate e provola  
dei monti Lattari (1,7,9)

12 euro

### GNOCCHI

alla Sorrentina (1,7)

12 euro

### FUSILLO CASERECCIO

alla Siciliana (1,7)

12 euro

## SENZA GLUTINE

### RAVIOLI

ripieno di burrata  
ai tre pomodori  
e basilico (3,6,8,9)

18 euro

### GNOCCHI DI PATATE

alla sorrentina (7)

16 euro

### TONNARELLO

con sugo a scelta tra quelli  
presenti nel menù (3,6,9)

16 euro



## I DOLCI

### TIRAMISÙ (1,3,7)

6 euro

### CHEESECAKE (1,7)

ai frutti rossi

7 euro

### BABÀ AL RUM (1,3,7)

con crema pasticciera e amarene

6 euro

### CREMA CATALANA (3,7)

vaniglia e agrumi

7 euro

### SORBETTO

al limone amalfitano

6 euro

### GELATO

a scelta: cioccolato o nocciola (7,8)

6 euro

### BRIOCHE CON GELATO

cioccolato o nocciola (1,3,7,8)

7 euro

## DOLCI SENZA GLUTINE

### TIRAMISÙ (3,7,8,11)

7,5 euro

### CHEESECAKE (3,8,11)

ai frutti rossi

7,5 euro

## LE BEVANDE

### COCACOLA

0,33 cl

3 euro

### COCA ZERO

0,33 cl

3 euro

## LA SELEZIONE SANBERNARDO

### ACQUA

0,50 cl

2 euro

### ARANCIA ROSSA

26 cl

3 euro

### THE LIMONE

26 cl

3 euro

### THE PESCA

26 cl

3 euro

### CHINOTTO

26 cl

3 euro

## AH, SI BEVE

### APEROL SPRITZ

8 euro

### AMALFI SPRITZ

8 euro

### VODKA TONIC

10 euro

### VODKA LEMON

10 euro

### GIN TONIC

10 euro

### GIN LEMON

10 euro

## LE BIRRE

### Peroncino 25cl

4,7%

3 euro

### Rebel's Belvedere 33 cl

Pilz 5%

7 euro

### Rebel's Tropical 33 cl

Ipa 4,5%

7 euro

### Rebel's Secret View 33 cl

Pale 4,8%, gluten free

7 euro

## LISTA ALLERGENI

### 1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

### 2. CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

### 3. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

### 4. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

### 5. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

### 6. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

### 7. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

### 8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

### 9. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

### 10. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

### 11. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI  
Cibi sott'aceto, sottolio e in salamoia. Marmellate, funghi secchi, conserve ecc

### 13. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

### 14. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc