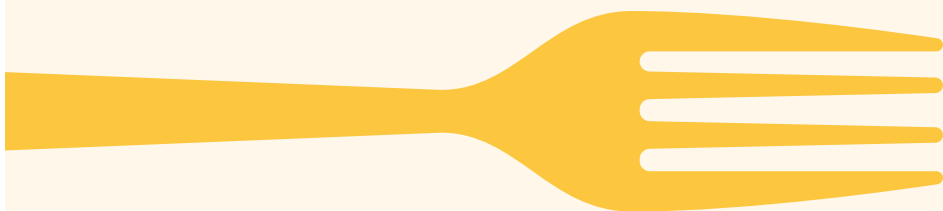




*C'è un momento preciso in cui  
la semola cede alla pressione delle  
dita e diventa vita: è lì che nasce  
la nostra pasta.*



*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

**VELO DI PROSCIUTTO  
CRUDO DI PARMA** 14 euro  
con burratina di Andria (125 g) (7)

**PARMIGIANA** 10 euro  
di melanzane della nonna (1,7)

**POLPETTE AL SUGO** 10 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)

**SELEZIONE DI SALUMI** 14 euro

**ALICI MARINATE** 8 euro  
peperoncino verde e limone (4)

**TORTINO DI CARCIOFI** 9 euro  
con caprino (3,7)

**ZUPPETTA DI FAGIOLI** 9 euro  
con tarallo napoletano  
e finocchietto selvatico (1,9)

**VELLUTATA DI PATATE E PORCINI** 12 euro

**SCAROLA RIPASSATA** 6 euro  
acciughe, olive e capperi (4)

## LE PASTE

**ZITI** 15 euro  
alla Genovese (1,7)

**ORECCHIETTE** 13 euro  
cime di rapa e cacioricotta (1,7)

**FETTUCCELLA** 16 euro  
ai funghi porcini (1,7)

**TAGLIATELLA** 15 euro  
alla bolognese (1,3,9)

**FUSILLO MOLISANO** 12 euro  
allo scarpariello (1,7)

**TONNARELLO** 12 euro  
alla carbonara (1,3,7)

**TONNARELLO** 12 euro  
cacio e pepe (1,7)

**FUSILLO MOLISANO** 14 euro  
al ragù napoletano  
con polpetta (1,3,7)

**RAVIOLI** 14 euro  
ripieni di ricotta di bufala  
ai tre pomodori (1,3,7)

**CHITARRINE** 14 euro  
alla Nerano (1,7)

**TAGLIOLINO** 18 euro  
burro e tartufo nero (1,3,7)

**TAGLIOLINO** 20 euro  
burro, gambero viola  
e tartufo nero (1,2,3,7)

**SPAGHETTONE** 18 euro  
vongole e lupini di mare (1,14)



COPERTO 2 EURO

## AL FORNO

### CAVATELLI

patate e provola  
dei monti Lattari (1,7)

12 euro

### GNOCCHI

alla Sorrentina (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 (3,7) (SENZA LATTOSIO)

7 euro

CHEESECAKE (7) (SENZA LATTOSIO)

7 euro

ai frutti rossi

CREMA CATALANA (3,7)

7 euro

vaniglia e agrumi

GANACHE AL CIOCCOLATO

7 euro

con crumble al cacao salato (7)  
(SENZA LATTOSIO)

CROSTIERA (1,3,5,7,8)

7 euro

crostatina al limone della Costiera

SORBETTO

6 euro

al limone amalfitano

*I nostri dolci sono preparati  
prevalentemente nella nostra cucina,  
privilegiando ingredienti senza glutine.*

*Alcune preparazioni sono inoltre senza  
lattosio, ma possono contenere proteine  
del latte. Ti invitiamo a consultare gli  
allergeni indicati accanto a ciascun dolce.*



## 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

lpa 4,5%

7 euro

### Rebel's Secret View 33 cl

Pale 4,8%, gluten free

7 euro

### Hacker 1471 50cl

Lager 5,5%

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