

PER INIZIARE

TAGLIERE 7 19€
di crudo e culatello con burrata

TARTARE DI BARBINA
FRANCIACORTINA 4 7 19€
con acciughe del Cantabrico e stracciatella
di Andria

TAGLIERE DI PATANEGRA 1 7 25€
con pan y tomate

SASHIMI 4 19€
di ombrina marinata con datterini
alla mediterranea

TARTARE DI TONNO 3 4 6 19€
agrumata con maionese alla soia

LATTUGA ROMANA 8 16€
alla brace, chutney di pesche e
noci caramellate

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO (min. 2 persone) 19€

FUSILLONE METODO MASSI 1 7 19€
ragù bianco di cortile, stracchino delle
Valli Orobiche e nocciole tostate

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA 1 4 19€
con “polpo alla luciana” e limone

TONNARELLO DI PASTA FRESCA 1 2 3 18€
alla carbonara con gambero rosa

SPAGHETTONE METODO MASSI 1 17€
cacio, pepi e lime

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile si sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l’elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

ALLERGENI:
1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE, 2) CROSTACEI, 3) UOVA, 4) PESCE, 5) ARACHIDI,
6) SOIA, 7) LATTE, 8) FRUTTA A GUSCIO, 9) SEDANO, 10) SENAPE, 11) SESAMO,
12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13) LUPINI, 14) MOLLUSCHI.



SECONDI PIATTI DI CARNE

BUN BURGER NORMA 1 3 7 18€
pane di nostra produzione, hamburger di
Manzetta prussiana, cheddar, insalata e
maionese Norma

COTOLETTA DI VITELLO 1 3 7 28€
alla milanese con patate novelle al burro
e pomodorini

ENTRECÔTE 26€
con chimichurri e patate arrosto

FILETTO DI MANZO 25€
con ratatouille di verdure

FILETTO DEL GIORNO... 30€

SECONDI PIATTI DI PESCE

BUN BURGER DI MARE 1 4 22€
pane di nostra produzione, filetto di
salmone, yogurt all’aneto e lattuga

POLPO ALLA BRACE 3 4 24€
con ratatouille di verdure e salsa Norma

RICCIOLA 4 6 23€
con salsa teriaki e baby verdure di stagione

FILETTO DI TONNO ROSSO 4 25€
scottato con gazpacho e friggitelli

PESCATO DEL GIORNO... ...€

CONTORNI

INSALATA MISTA 5€
PATATE AL FORNO 6€
PATATINE FRITTE 1 5€
VERDURE GRIGLIATE 7€
RATATOUILLE DI VERDURE 7€

PANE, COPERTO E SERVIZIO 3.5€
ACQUA NATURALE E GASSATA IN BOTTIGLIA 3€

PIZZE SPECIALI

GIOVANNA 1 7 19€
Mozzarella fior di latte Partenope, asparagi rustici sott’olio, pomodorini pizzutello, stracciatella di Andria e pancetta “Giovanna Capitelli”

CETARA 1 4 17€
Pomodoro san marzano Casa Marrazzo, pomodorini pizzutello, olive taggiasche, alici di Cetara e origano

LA SPOSA 1 7 18€
Mozzarella fior di latte Partenope, mortadella La Sposa Capitelli, burrata di Andria, pomodorini “dorati”, pesto alla genovese (no aglio)

CAPRETTA 1 18€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo, gorgonzola di capra e funghi porcini

NORMA 1 2 7 17€
Mozzarella fior di latte Partenope, gamberoni, pesto alla genovese, pomodorini

BAGÒSSA 1 7 19€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo, lardo di patanegra, bagoss 36 mesi e misticanza

BERLINGHETTA 1 7 19€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzao, culatello del Berlinghetto, burrata di Andria

CANTABRIA 1 4 7 19€
Mozzarella fior di latte Partenope, acciughe del mar Cantabrico, burrata di Andria e carciofo arrosto

DELIZIA 1 7 18€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo, mozzarella di bufala Barlotti, prosciutto crudo del Berlinghetto e pomodorini secchi

INTRIGANTE 1 2 7 17€
Pomodoro san marzano Casa Marrazzo, burrata di Andria, gamberi e pesto alla genovese (no aglio)

PROIBITA 1 7 18€
Mozzarella fior di latte Partenope, spalla cotta Proibita di Capitelli e stracciatella di Andria

VIVACE 1 4 7 19€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro pizzutello, roast beef di tonno rosso, cipolle caramellate, mozzarella di bufala Barlotti e polvere di limone



PIZZE TRADIZIONALI

REGINA MARGHERITA 1 7 13€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo

MARINARA 1 13€
Pomodoro san marzano Casa Marrazzo, origano e aglio

ROMANA 1 4 7 14€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo, acciughe, capperi e origano

PROSCIUTTO E FUNGHI 1 7 15€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo, funghi e spalla cotta Proibita di Capitelli

BUFALINA 1 7 15€
Mozzarella fiori di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo, mozzarella di bufala Barlotti, pomodoroni “dorati”

VERDURISSIMA 1 7 15€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo, melanzane, zucchine e peperoni grigliati

DIAVOLA 1 7 14€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro san marzano Casa Marrazzo, salame Napoli Levoni

CAPRICCIOSA 1 7 15€
Mozzarella fior di latte Partenope, spalla cotta Proibita di Capitelli, funghi e carciofi

L’impasto è sapientemente realizzato da un maestro pizzaiolo con lievito madre. La cottura esalta la fragranza della pasta e dona alla pizza il tipico aspetto da pizza verace. La salsa di pomodoro è preparata con una selezione di materie prime di qualità, insaporita con erbe naturali e quel tanto che basta di zucchero e sale. I formaggi sono acquistati dai piccoli produttori delle Valli Bresciane per preservare il gusto sincero dei sapori nostrani di cui siamo ferocemente orgogliosi.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile si sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l’elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

ALLERGENI:
1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE, 2) CROSTACEI, 3) UOVA, 4) PESCE, 5) ARACHIDI, 6) SOIA, 7) LATTE, 8) FRUTTA A GUSCIO, 9) SEDANO, 10) SENAPE, 11) SESAMO, 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13) LUPINI, 14) MOLLUSCHI.