PER INIZIARE

TAGLIERE 7 — 19€
di crudo e culatello del Berlinghetto con burrata di Andria

TARTARE DI BARBINA FRANCIACORTINA — 19€
con BBQ alla zucca e nocciole tostate

TAGLIERE DI PATANEGRA 1 7 — 25€
con pan brioches homemade

SASHIMI 4 — 19€
di dentice con salsa Franciacorta al bergamotto e capuli

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

RADICCHIO 7 — 16€
variegato di Castelfranco alla brace, fonduta di Bagoss e pere caramellate

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO (min. 2 persone) — 19€

TORTELLO DI PASTA FRESCA 1 7 — 19€
con ripieno alla Bresciana, robiola di Casto e castagne al burro di Malga

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA 1 4 — 19€
con "polpo alla luciana" e limone

SPAGHETTONI METODO MASSI 1 2 3 — 19€
alla carbonara con gambero rosso

RIGATONI PASTIFICIO FELICETTI 1 — 18€
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.

Comunicate 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 con burro francese, hamburger di Manzetta prussiana, cheddar, insalata e maionese Norma

COTOLETTA ALLA MILANESE 1 3 7 — 28€
con patate novelle al burro e pomodorini

GUANCETTA DI VITELLO — 23€
brasata con spuma di polenta e cicorietta alla brace

FILETTO DI MANZO — 25€
con ratatouille di verdure

FILETTO DI MANZO DEL GIORNO... — 30€

SECONDI PIATTI DI PESCE

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

BACCALÀ 4 — 24€
in olio cottura con hummus di ceci e puntarelle

RICCIOLA 4 — 23€
di fondale con latte di cocco e fungo pleuroto alla brace

CERNIA 4 — 25€
all'amatriciana con salsa di datterino e guanciale iberico di Bellota

PESCATO DEL GIORNO... — ...€

CONTORNI

INSALATA MISTA	6€
PATATE AL FORNO	6€
PATATINE FRITTE 1	5€
VERDURE GRIGLIATE	7€
RATATOUILLE DI VERDURE	7€
PANE, COPERTO E SERVIZIO	4€
ACQUA NATURALE E GASSATA IN BOTTIGLIA	3.5€

PIZZE SPECIALI

SALSICCIA 1 4 — 18€
Mozzarella fior di latte Partenope, salsiccia, provola affumicata e friarielli casa Marrazzo

CETARA 1 4 — 17€
Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, pomodorini pizzutello, olive taggiasche, alici di Cetara e origano

MORTAZZA 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 e cime di rapa

BAGÒSSA 1 7 — 19€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, lardo di patanegra, bagoss 36 mesi, insalatina e funghi porcini

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 casa Marrazzo

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)

PROSCIUTTO 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 casa Marrazzo

DIAVOLA 1 7 — 14€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, salame piccante Napoli Levoni

CAPRICCIOSA 1 7 — 15€
Mozzarella fior di latte Partenope, pomodoro San Marzano casa Marrazzo, spalla cotta Proibita di Capitelli, funghi e carciofi arrosto Casa Marrazzo

---

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.

Comunicate 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.