

# MENÙ CENA / DINNER MENU

1/2

## ANTIPASTI / STARTER

### SALTED MARITOZZO

*con alici, burrata e pomodorino confit*

### HUMMUS DI CECI

*con focaccia croccante*

### NACHOS

*con guacamole fresca*

### CRUDO E BUFALA

### TARTARE DI MANZO

*con tarallo e tartufo*

## FRITTI / FRIED

### CHIPS TRICOLORE

*3 tipi di patate fritte*

### STICK DI POLLO

*con selezione di salse*

### VERDURE DI STAGIONE

*con glassa balsamica*

### MELANZANE DORATE

*con dressing al miele*

## INSALATE / SALAD

### MISTICANZA

*con arance, finocchio, olive nere  
e semi di zucca*

### SPINACINO

*con pere, grana e dressing al miele*

## PIZZE ARTIGIANALI / ARTISAN PIZZAS

### MARGHERITA

*con pomodoro mozzarella e basilico*

### ORTO

*con verdure grigliate e mozzarella*

## PINZIMONIO FREE

### SALTED MARITOZZO

*with anchovies, burrata, and confit cherry tomatoes*

### HUMMUS DI CECI

*with crispy focaccia*

### NACHOS

*with fresh guacamole*

### CRUDO E BUFALA

### TARTARE DI MANZO

*with tarallo and truffle*

### TRICOLOR CHIPS

*3 types of fried potatoes*

### CHICKEN STICKS

*with a selection of sauces*

### SEASONAL VEGETABLES

*with balsamic glaze*

### GOLDEN EGGPLANT

*with honey dressing*

### MIXED GREENS

*with oranges, fennel, black olives,  
and pumpkin seeds*

### BABY SPINACH

*with pears, Parmesan, and honey dressing*

### MARGHERITA

*with tomato, mozzarella, and basil*

### ORTO

*with grilled vegetables and mozzarella*

12 €

10 €

10 €

14 €

14 €

8 €

12 €

8 €

8 €

12 €

12 €

14 €

14 €

**GUS**



## FOCACCE GOURMET / GOURMET FOCACCIA

<b>CULATELLO</b> <i>con confettura di fichi e basilico</i>	<b>CULATELLO</b> <i>with fig jam and basil</i>	18 €
<b>MORTADELLA</b> <i>con ricotta affumicata, misticanza e granella di pistacchio</i>	<b>MORTADELLA</b> <i>with smoked ricotta, mixed greens, and pistachio crumbles</i>	18 €
<b>CAPOCOLLO</b> <i>con cime di rapa e bufala</i>	<b>CAPOCOLLO</b> <i>with turnip greens and buffalo mozzarella</i>	18 €
<b>TONNO AFFUMICATO</b> <i>con marmellata d'arancia e songino</i>	<b>SMOKED TUNA</b> <i>with orange marmalade and lamb's lettuce</i>	18 €
<b>TARTUFO e PORCINI</b> <i>con bufala fresca</i>	<b>TRUFFLE AND PORCINI</b> <i>with fresh buffalo mozzarella</i>	20 €

## PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

<b>VITELLO TONNATO</b> <i>con tartare di tonno e Chips di pane carasau</i>	<b>VEAL WITH TUNA SAUCE</b> <i>with tuna tartare and carasau bread chips</i>	22 €
<b>COTOLETTA DI CARPACCIO</b> <i>manzo crudo con insalata di carciofi</i>	<b>CARPACCIO CUTLET</b> <i>raw beef with artichoke salad</i>	20 €
<b>POLLO CHIMICHURRI</b> <i>con patate e pomodorino confit</i>	<b>CHIMICHURRI CHICKEN</b> <i>with potatoes and confit cherry tomatoes</i>	20 €
<b>TRIS DI TACOS</b> <i>*crispy caesar salad *tonno pomodoro e avocado *songino, salmone e melograno</i>	<b>TACOS TRIO</b> <i>*crispy Caesar salad *tuna, tomato, and avocado *lamb's lettuce, salmon, and pomegranate</i>	22 €

## DOLCI / DESSERTS

<b>CHEESECAKE</b> <i>con frutti di bosco</i>	<b>CHEESECAKE</b> <i>with mixed berries</i>	8 €
<b>CANNOLO SCOMPOSTO</b> <i>con ricotta e cioccolato</i>	<b>CANNOLO SCOMPOSTO</b> <i>with ricotta and chocolate</i>	8 €
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	8 €
<b>SELEZIONE MIGNON</b> <i>con i pasticcini di RUSCHENA</i>	<b>SELEZIONE MIGNON</b> <i>with pastries from RUSCHENA</i>	8 €