

SFIZI

per iniziare

Frittelle alle erbe

Pizzette fritte alla maggiorana, erba cipollina e salvia

8

Tapioca e spinaci

Frittelline di tapioca e spinaci al parmigiano reggiano

9

Falafel

Polpette speziate di ceci e piselli, servite con spinacino fresco, salsa yogurt e menta

11

Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais, servito con confettura di cipolle rosse

12

PASTA

fresca fatta in casa

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante

14

Tonnarelli

Pasta lunga di grano arso trafilata da noi in bronzo, mantecata con burro e acciughe, servita con pane croccante al prezzemolo e filetto di acciuga di Sicilia

15

Acqua Pazza

Ravioli di pasta fresca ripieni di baccalà e olive taggiasche, serviti in guazzetto di cozze e vongole, pomodoro San Marzano e capperi

16

In settimana a pranzo il coperto non si paga

*

Coperto serale, sabato a pranzo e festivi 2,5

UNICI

...come la tradizione

Sandwich P.P.P.

Pane di Altamura in cassetta farcito con crocchetta di patate, provola affumicata e ketchup di sedano

14

Vitello tonnato

Magatello di vitello cotto al giusto rosa servito con salsa tonnata, tuorlo mimosa, sedano a cubetti e capperi fritti

21

E POI

altre specialità

Hummus

di ceci e barbabietola con insalatina di radici, condita con vinaigrette, sesamo e salsa allo yogurt

14

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard

16

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

7

Choco Banana

Mousse di cioccolato fondente 72%, burro di arachidi, banana piastrata e sorbetto di banana

7

Pistacchio - mania

Pistacchio in diverse forme e consistenze: mousse, pan di Spagna, croccante e gelato

8

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2 | 1 1 | 2
LITRO LITRO

CAFFÉ 1,5

Specialty coffee - Brasile - Piantagione "Ottavio Reis"
Nowhere coffee roasters

BIBITE 3,5

Limonata, mandarinata, chinotto, acqua tonica
Niasca Portofino

ZIBO



MENÙ PRANZO

Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini.

Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

SFIZI

per iniziare

Frittelle alle erbe

Pizzette fritte alla maggiorana,
erba cipollina e salvia

8

Bao

Paninetto homemade cotto al
vapore, servito con
il nostro patè di fegatini
profumato al marsala

9

Tapioca e spinaci

Frittelline di tapioca e spinaci
al parmigiano reggiano

9

Falafel

Polpette speziate di ceci e piselli,
servite con spinacino fresco,
salsa yogurt e menta

11

Primosale

Formaggio fresco vaccino in
crosta di fiocchi di mais, servito
con confettura di cipolle rosse

12

PASTA

fresca fatta in casa

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola
di grano duro, ripieni di fonduta di
cacio e pepe, serviti con
guanciale croccante

14

Tonnarelli

Pasta lunga di grano arso
trafilata da noi in bronzo,
mantecata con burro e acciughe,
servita con pane croccante
al prezzemolo e filetto
di acciuga di Sicilia

15

Acqua Pazza

Ravioli di pasta fresca ripieni di
baccalà e olive taggiasche,
serviti in guazzetto
di cozze e vongole,
pomodoro San Marzano
e capperi

16

Norma

Lasagnetta aperta di pasta all'uovo
con crema di melanzane,
salsa fresca di pomodorini,
ricotta salata di pecora e basilico

16

E POI

altre specialità

Hummus

di ceci e barbabietola
con insalatina di radici,
condita con vinaigrette,
sesamo e salsa allo yogurt

14

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne
di manzo della cascina, prima
marinata, poi affumicata e cotta a
bassa temperatura, cavolo rosso
agrodolce e honey mustard

16

Polipetti alla Luciana

Polipetti cotti come da tradizione
all'interno del coccio con
pomodoro, capperi e olive,
serviti su crostone
di polenta frita

21

Agnello

Spiedo di straccetti di coppa di
agnello marinati con spezie e
yogurt, cotto sulle braci e servito
con babaganoush di melanzane
e pita sfogliata

22

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2 LITRO | 1 1 LITRO | 2

CAFFÈ

Specialty coffee - Brasile -
Piantagione "Ottavio Reis"

Nowhere coffee roasters

1,5

BIBITE

Limonata, mandarinata,
chinotto, acqua tonica

Niasca Portofino

3,5

In settimana a pranzo il coperto
non si paga

*

Coperto serale, sabato a pranzo e festivi

2,5

BIRRE

da 6 a 7

COCKTAILS

da 7 a 12

AMARI E DISTILLATI

da 5,5 a 10

ZIBO



MENÙ CENA



Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

7

Choco Banana

Mousse di cioccolato fondente 72%, burro di arachidi, banana piastrata e sorbetto di banana

7

Lemon Tart

Tartelletta di frolla, marmellata di limoni, lemon curd e meringa all'italiana fiammeggiata

8

Pistacchio - mania

Pistacchio in diverse forme e consistenze: mousse, pan di Spagna, croccante e gelato

8

AMARI

da amare

Amaro del ciclista

rabarbaro, anice, ginepro,
nota amarognola e persistente di china - 26°

Chiot

erbe alpine e distillati di fiori delle Alpi
Marittime, fresco e beverino -18°

Camatti

istituzione in Liguria dal 1924,
infuso di erbe, fiori e radici, sentori
mentolati e mandorlati - 20°

Amaro dell'Abate

dall'antica tradizione liquoristica dei monaci
fiorentini, grande espressione della Sila e dei
suoi boschi - 38°

Finocchietto

liquore prodotto unicamente con semi di
finocchietto selvatico
delle colline calabresi -30°

Alloro

liquore con grandi proprietà digestive, ottenuto
attraverso la macerazione in alcol delle foglie di
alloro -30°

Jannamico

dalle colline abruzzesi, corposo, note
di tamarindo e agrumi - 35°

Liquirizia

dalla migliore liquirizia calabrese,
liquore tipicamente dolce-amaro - 25°

Bomba Carta!

utilizzo di sole botaniche sarde,
addolcito con miele di corbezzolo,
intenso profumo di resine - 33°

Rupes

Calabria, note di alloro, liquirizia e finocchietto,
balsamico, amaricante ma morbido - 28°

Red Amacardo

prodotto con carciofino selvatico
e arance dell'Etna,
profumi di macchia mediterranea
e agrumi -30°

Dopolavoro

spezie scure, tamarindo, bergamotto e agrume,
conviviale e leggero -18°

Giass

profumi di scorza d'arancia, cardamomo,
rosa, karkadè e timo - 28°

Amarot

agrumi della riviera ligure ed erbe piemontesi,
sentori di chinotto e arancia - 28°

Calamaro

gusto tipicamente mediterraneo,
scorza d'arancia amara,
liquirizia, genziana, menta - 34°

Amara

Siciliano nell'animo, ottenuto da arance
tarocco, note speziate di cannella,
anice e chiodi di garofano - 30°

2 oz - 5,5 €

2 oz - 6,5 €

APPETIZERS

to start

Frittelle

Fried little pizzas with marjoram, chives and sage

8

Tapioca and spinach

Tapioca and spinach fritters with parmesan cheese

9

Falafel

Spiced chickpea and pea meatballs, served with fresh spinach, yogurt and mint sauce

11

Primosale

Fresh cow's milk cheese in a corn flake crust served with red onion jam

12

PASTA

fresh and homemade

Carbonara

Durum wheat semolina and egg yolks ravioli, stuffed with cheese and pepper fondue, served with crispy pork cheek

14

Tonnarelli

Long bronze-drawn toasted wheat pasta, creamed with butter and anchovies and served with crunchy parsley bread and Sicilian anchovy fillet

15

Acqua Pazza

Fresh pasta ravioli filled with codfish and taggiasca olives, served with mussels and clams stew, made with San Marzano tomatoes and capers

16

No service charge at lunch

*

Service charge at dinner
saturday at lunch and holiday
2,5€

MAIN

course

Sandwich P.P.P.

Altamura bread stuffed with potato croquette, smoked provola and celery ketchup

14

Vitello tonnato

Veal sirloin cooked at slow temperature served with tuna sauce, egg yolk, diced celery and fried capers

21

AND

other specialties

Hummus

Chickpeas and beetroot hummus with root salad, dressed with vinaigrette, sesame and yogurt sauce

14

Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with beef, first marinated, then smoked and cooked at low temperature, sweet and sour red cabbage and honey mustard

16

DESSERTS

homemade

Catalana our way

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar, crunchy almonds and coffee and licorice reduction

7

Choco Banana

Dark chocolate mousse, peanut butter, plated banana and banana sorbet

7

Pistachio - mania

Pistachio in different shapes and consistencies: mousse, sponge cake, brittle and ice cream

8

WATER

micro filtered tap water

1/2 LITRO | 1 1 LITRO | 2

COFFEE 1,5

Specialty coffee - Brazil - "Ottavio Reis" plantation
Nowhere coffee roasters

SOFT DRINKS 3,5

Lemonade, mandarinata, chinotto, tonic water

Niasca Portofino

ZIBO



LUNCH MENU

Food allergies

Some dishes served in our restaurant might contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order and we will do our best to find a suitable dish that accommodates your needs.
List of allergens: Cereals with gluten, eggs, dairy products, sesame seeds, soy, mustard seeds and derived products, dried fruits, nuts, peanuts and derived products, fish and seafood, sulphites.

APPETIZERS

to start

Frittelle

Fried little pizzas with marjoram,
chives and sage

8

Tapioca and spinach

Tapioca and spinach fritters with
parmesan cheese

9

Bao

Homemade steamed sandwich,
served with our pâté
of livers flavored with Marsala

9

Falafel

Spiced chickpea and pea meatballs,
served with fresh spinach,
yogurt and mint sauce

11

Primosale

Fresh cow's milk cheese in a corn
flake crust served with
red onion jam

12

PASTA

fresh and homemade

Carbonara

Durum wheat semolina and egg
yolks ravioli, stuffed with cheese
and pepper fondue, served with
crispy pork cheek

14

Tonnarelli

Long bronze-drawn toasted wheat
pasta, creamed with butter and
anchovies and served with
crunchy parsley bread and
Sicilian anchovy fillet

15

Acqua Pazza

Fresh pasta ravioli filled with
codfish and taggiasca olives,
served with mussels and clams
stew, made with San Marzano
tomatoes and capers

16

Norma

Open egg pasta lasagne with
aubergine cream,
fresh cherry tomato sauce,
dried sheep's ricotta and basil

16

MAIN

course

Hummus

Chickpeas and beetroot hummus
with root salad,
dressed with vinaigrette,
sesame and yogurt sauce

14

Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with beef
first marinated, then smoked and
cooked at low temperature, sweet
and sour red cabbage
and honey mustard

16

Polipetti alla Luciana

Small octopuses traditionally
cooked inside the crock with
tomato, capers and olives, served
on fried polenta toast

21

Lamb

Grilled skewer of strips of lamb,
marinated with spices and
yogurt, served with aubergine
babaganoush and pita

22

WATER

micro filtered tap water

$\frac{1}{2}$ LITRO | 1 LITRO | 2

COFFEE

Specialty coffee - Brazil -
"Ottavio Reis" plantation

Nowhere coffee roasters

1,5

SOFT DRINKS

Lemonade, mandarinata,
chinotto, tonic water

Niasca Portofino

3,5

No service charge at lunch

*

Service charge at dinner,
saturday at lunch and holiday 2,5

BEER

6 - 7

COCKTAILS

7 - 12

BITTERS AND DISTILLATES

5,5 - 10

ZIBO



DINNER MENU



Food allergies

Some dishes served in our restaurant might contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order and we will do our best to find a suitable dish that accommodates your needs.

List of allergens: Cereals with gluten, eggs, dairy products, sesame seeds, soy, mustard seeds and derived products, dried fruits, nuts, peanuts and derived products, fish and seafood, sulphites.

DESSERTS

homemade

Catalana our way

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar, crunchy almonds and coffee and licorice reduction

7

Choco Banana

Dark chocolate mousse, peanut butter, plated banana and banana sorbet

7

Lemon Tart

Shortcrust pastry tartlet, lemon jam, lemon curd and flamed Italian meringue

8

Pistachio - mania

Pistachio in different shapes and consistencies: mousse, sponge cake, brittle and ice cream

8

BITTERS

and distillates

Amaro del ciclista

rhubarb, anise, juniper,
bitter and persistent note of cinchona - 26°

Chiot

Alpine herbs and flower distillates,
fresh and drinkable -18°

Camatti

institution in Liguria since 1924,
infusion of herbs, flowers and roots,
mentholated and almondy hints - 20°

Amaro dell'Abate

from the ancient liquor tradition of the
Florentine monks, a great expression of the Sila
region and its woods- 38°

Finocchietto

liqueur produced solely with seeds of
wild fennel of the Calabrian hills - 30°

Alloro

liqueur with great digestive properties,
obtained through the maceration in alcohol
of bay leaves -30°

Jannamico

from the hills of Abruzzo, full-bodied with
notes of tamarind and citrus fruits- 35°

Liquirizia

from the best Calabrian liquorice,
typically bittersweet liqueur - 25°

2 oz - 5,5 €

Bomba Carta!

use of only Sardinian botanicals,
sweetened with strawberry tree honey,
intense scent of resins - 33°

Rupes

Made in Calabria,
notes of bay leaves, liquorice and fennel,
balsamic, bitter but soft - 28°

Red Amacardo

produced with wild artichoke
and oranges from the volcano Mount Etna,
scents of Mediterranean scrub
and citrus fruits-30°

Dopolavoro

dark spices, tamarind, bergamot and citrus,
convivial and light -18°

Giass

aromas of orange peel, cardamom,
rose, karkadè and thyme - 28°

Amarot

citrus fruits from the Ligurian Riviera and
Piedmontese herbs,
hints of chinotto and orange - 28°

Calamaro

typically Mediterranean taste,
bitter orange peel,
liquorice, gentian, mint - 34°

Amara

Sicilian at heart, obtained from oranges,
spicy notes of cinnamon,
anise and cloves - 30°

2 oz - 6,5 €