

LA CUCINA

I NOSTRI TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI	15
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	22
TAGLIERE DI FORMAGGI	15

LA PASTA

PAPPARDELLE AL RAGU DI OSSOBUCCO CON GREMOLADA AGLI AGRUMI	15
AGNOLOTTI CASARECCI, BURRO ALLA SALVIA E TARTUFO NERO	17
SPAGHETTONE DI "GRAGNANO" AL GORGONZOLA, PERE E NOCI TOSTATE	14
RISOTTO ALLA BARBABIETOLA, FONDUTA DI TALEGGIO, SPECK CROCCANTE E TIMO	16

PICCOLA CUCINA

PALLOTTA CACIO E OVA, CICORIA SALTATA AGLIO OLIO E PEPERONCINO, SALSA DI PEPERONE ARROSTO E COMPOSTA DI MELE. <u>10</u>	OSSOBUCCO "SECONDO PRIMA", SALSA DEMI-GLACE E SCAGLIOZZI PUGLIESI. <u>18</u>
TONNO SCOTTATO, CREMA DI TOPINAMBUR, TOPINAMBUR TRIFOLATO E CHIPS DI CULATELLO. <u>22</u>	L'UOVO IN PURGATORIO "SECONDO PRIMA". UOVO COTTO AL FORNO CON SALSA DI POMODORI PACHINO, ERBE AROMATICHE, SERVITO CON CHIPS DI PANE. <u>10</u>
TARTARE DI FASSONA, PUNTARELLE SALE E PEPE, CREMA DI ACCIUGHE E LATTICELLO. <u>14</u>	CONTROFILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI CON RADICCHIO TARDIVO ARROSTITO. <u>22</u>

PINSA ROMANA

— LE COMFORT —

LA MARINARA
POMODORO PELATO "BIO", ORIGANO E
OLIO E.V.O. ALL'AGLIO.

9

LA MARGHERITA
POMODORO PELATO "BIO", FIOR DI
LATTE DI "AGEROLA" E BASILICO.

10

LA BUFALA
POMODORO PELATO "BIO",
MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO
REGGIANO 24 MESI E BASILICO.

13

LA MORTAZZA
MORTADELLA BOLOGNA "LA
FELINESE", STRACCIATELLA E
PISTACCHIO.

13

LA PUTTANESCA
"SECONDO PRIMA"
POMODORO PELATO "BIO", OLIVE
TAGGIASCHE, ACCIUGHE DEL
CANTABRICO, POLVERE DI CAPPERI,
BASILICO E OLIO E.V.O. ALL'AGLIO.

13

PATATE & PANCETTA
PATATE ARROSTO, PANCETTA
ARROTOLATA "SALUMIFICIO PASINI",
PROVOLA DI "AGEROLA", TIMO E
ROSMARINO.

13

LA VASTESE
VENTRICINA PICCANTE DEL VASTESE,
POMODORO PELATO "BIO", BURRATA DI
ANDRIA E BASILICO.

14

— LE STAGIONALI —

MARGHERITA INVERSA
SALSA DI POMODORINI DI "CORBARA",
MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO
GENOVESE, PARMIGIANO REGGIANO 24
MESI E BASILICO.

16

NAPULE E'
FRIARELLI SALTATI AGLIO OLIO E
PEPERONCINO, PROVOLA DI "AGEROLA" E
SALSICCIA DI MAIALINO NERO
CASERTANO.

16

L'ORTO INVERNALE DI "PRIMA"
SCAROLA RIPASSATA, POMODORINI DEL
PIENNOLO, CAVOLFIORE SALTATI AGLIO
OLIO E PEPERONCINO, MOZZARELLA DI
BUFALA, CREMA DI BARBABIETOLA E
CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO.

17

UN GERMOGLIO A TRASTEVERE
PUNTARELLE SALE & PEPE,
STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL
CANTABRICO.

15

EMOZIONI
FUNGHI PORCINI SALTATI SALE & PEPE,
FIOR DI LATTE DI "AGEROLA", CREMA DI
FUNGHI PORCINI, BLU DI BUFALA
"CASEIFICIO QUATTRO PORTONI", COULIS
DI MELOGRANO E DRAGONCELLO.

18

LA CINQUE FORMAGGI
BASTARDO DEL GRAPPA, TALEGGIO, FIOR
DI LATTE DI "AGEROLA", FONDUTA DI
GORGONZOLA, CHIPS DI PARMIGIANO
REGGIANO E PEPE NERO DI SARAWAK.

17

MAIA
MAIALINO SFILACCIATO, FIOR DI LATTE DI
"AGEROLA", CIPOLLA ROSSA DI "TROPEA"
IN AGRODOLCE, SEDANO CROCCANTE E
SALSA DI SENAPE E MIELE.

19

1860
SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE
"RISERVA", CRÈME FRAÏCHE AL CAMPARI,
SONGINO, SESAMO E RIDUZIONE DI ACETO
DI LAMPONI.

20