

## ANTIPASTI

Tartare di Tonno, Guacamole, Soia & Chips Integrali <sup>(1-4-6)</sup>	€22
Plateau Royal di Mare <sup>(2-4-14)</sup>	€38
Battuta di Gambero Rosa, Insalatina di Finocchi, Arance & Rapanelli <sup>(2)</sup>	€23
Polpo Rosticciato, Giardiniera Nostrana & Salsa al Lime <sup>(12-14)</sup>	€24
Merluzzo in Olio Cottura, Acqua di Pomodoro Maturato, Crostone di Pane & Valeriana <sup>(1-4)</sup>	€18
Carpaccio di Manzo, Insalatina, Noci Tostate, Albicocca Disidratata & Senape <sup>(8-10)</sup>	€21
Caponatina Siciliana <sup>(1-9-12)</sup>	€17

## CRUDITÀ

Ostrica del Giorno <sup>(12)</sup>

€4.5

Gambero Rosso di  
Mazara del Vallo <sup>(2)</sup>

€6

Scampo d'Irlanda <sup>(2)</sup>

€6

## PRIMI

Risotto con Astice, Fragola, Basilico  
& Scaglie di Fondente <sup>(4)</sup>

€25 p.p.  
*(min. 2 persone)*

Tagliolino Fresco, Triglia, Pomodoro  
Cilieginio, Zafferano & Uvetta <sup>(1-3-4-7-8)</sup>

€19

Spaghettoni al Gambero Rosso, la  
sua Tartare & Stracciatella <sup>(1-2-7)</sup>

€27

Tagliatelle Fresche  
alla Carbonara <sup>(1-3-7)</sup>

€18

Bauletti al Brasato, Fonduta di  
Caprino, Scaglie di Mandorla &  
Battutina di Manzo <sup>(1-3-7-8)</sup>

€23

Mezzo Pacchero  
alla Norma Rivisitata <sup>(1-7)</sup>

€18

## SECONDI

Fritto di Gamberoni & Calamari,  
Salsa Tartara <sup>(1-2-4-14)</sup>

€26

Spada alla Griglia con Verdure  
& Olio al Rosmarino <sup>(4)</sup>

€22

Dentice Scottato, Verdurine Saltate  
& Infuso al Gambero <sup>(4)</sup>

€28

Filetto di Manzo, Patata Schiacciata  
& Fondo Bruno <sup>(7-12)</sup>

€32

Pluma Iberica con Granella di  
Nocciola, Ortaggi Croccanti <sup>(8)</sup>

€28

Fiorentina  
con Patate al Forno

€6.9 / hg

Cannolo di Pasta Fillo alla Norma,  
Salsa di Datterino, Gocce di Burrata  
& Basilico <sup>(1-7)</sup>

€19

## LE PIZZE

### **Margherita | €8,5** <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Basilico

### **Bufalina | €11** <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Bufala, Basilico

### **FAM LIFESTYLE | €18** <sup>(1,2,4,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Bufala, Gambero Marinato, Salmone, Zucchine & Basilico

### **Bologna | €18** <sup>(1,7,8,12)</sup>

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Burrata, Granella di Pistacchio

### **Parma | €14.5** <sup>(1,7,12)</sup>

Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Pomodorini Ciliegini, Rucola, Grana

### **Sfiziosa | €14** <sup>(1-4-7)</sup>

Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro San Marzano, Bufala, Pomodorini, Acciughe, Origano

### **La Parmigiana | €12.5** <sup>(1,3,6,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Melanzane Fritte, Prosciutto Cotto, Uovo Sodo, Grana & Basilico

### **Bianca | €12** <sup>(1,7)</sup>

Mozzarella Fior di Latte, Scamorza, Pomodorini, Origano & Basilico

**Napoletana | €12** <sup>(1,4,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe di Sicilia, Olive Taggiasche, Basilico

**Capricciosa | €12.5** <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi, Champignon, Basilico

**Quattro Stagioni | €13** <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi, Champignon, Olive Taggiasche, Basilico

**Tonno & Cipolla | €11** <sup>(1,4,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Cipolla di Tropea

**Ortolana | €11** <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Zucchine, Peperoni, Melanzane, Basilico

**Quattro Formaggi | €12.5** <sup>(1,7)</sup>

Mozzarella Fior di Latte, Scamorza Affumicata, Gorgonzola, Grana

**Calabrese | €12.5** <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salamino Piccante, 'Nduja

**Salsiccia & Friarelli | €12** <sup>(1,7)</sup>

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Scamorza Affumicata, Friarielli

## DESSERT

Crema Catalana  
con fragole <sup>(3-7)</sup> €10  
*con Daiquiri alle fragole* €20

Soufflè al Cioccolato Fondente  
con fonduta di cioccolato  
e Crema Inglese <sup>(1-3-7)</sup> €10  
*con Rum Zacapa XO* €18

Tiramisù <sup>(1-3-7)</sup> €8  
*con Wakulitini Cocktail* €18

Crostata di pere e mandorle,  
crema Chantilly, gelato alla vaniglia,  
caramello salato <sup>(1-3-7-8)</sup> €9  
*con Sauternes Haut – Mayne 2021* €21

Panna cotta agli agrumi, purea di  
mango e crumble  
di pasta frolla <sup>(1-3-7)</sup> €7  
*con Gin Dry Cat Seco  
& Three Cents Tonic* €21

Sorbetto al Limone €6  
*con Vodka Sour* €18

## ELENCO ALLERGENI

- 1. Cereali e derivati**  
vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
- 2. Crostacei**  
vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.  
Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
- 3. Uova**  
considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.
- 4. Pesce**  
l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi**  
le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
- 6. Soia**  
le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte**  
è i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.
- 8. Frutta a guscio**  
ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
- 9. Sedano**  
che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- 10. Senape**  
allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
- 11. Sesamo**  
spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
- 12. Anidride solforosa e solfiti**  
solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
- 13. Lupini**  
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- 14. Molluschi**  
presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.