

IL BUON GIORNO

I DOLCI

CORNETTO ISCHITANO DI CALISE	1,50€
semplice, marmellata chiara, marmellata scura, crema con amarena	
SFOGLIATELLE	2,00€
frolla o riccia della tradizione napoletana	
MUFFIN	4,00€
frutti di bosco	
BISCOTTI	1,00€
fior di sale e gocce di cioccolato	

I SALATI

CORNETTO AL SALMONE	6,00€
cornetto ischitano di Calise con salmone affumicato e crema di formaggio	
CORNETTO VEGETARIANO	4,50€
cornetto ischitano di Calise con avocado e hummus di ceci	
TOAST	4,00€
pure il toast "sadda sape fa"	

LE TORTE

BROOKIES	4,50€
brownie di cioccolato fondente ricoperto da un delizioso cookie fatto in casa e un pizzico di sale	
CROISSANT CAKE	3,50€
impasto di pan brioche con gocce di cioccolato	
CINNAMON ROLLS	4,00€
morbidi rotoli di pasta ricoperti di cannella e noci	
CARROT CAKE	4,00€
leggerissima torta a base di carote e frutta secca	
CROSTATA	4,00€
visciole e pistacchio	

IL PRANZO

LA ZUPPA DI LULÙ	8,00€
zuppa o vellutata del giorno con ingredienti di stagione	
POLLO AL CURRY	12,00€
pollo ruspante Campese allevato a terra condito con curry piccante e accompagnato da riso basmati	
MEMORIE DI 20 MQ	12,00€
bowl di verdure di stagione su base di riso basmati o riso venere con proteina a scelta tra pollo healthy, hummus di ceci o salmone	
INSALATA INVERNALE	10,00€
cuore di indivia, cavolo viola, finocchio, ceci e mela golden con topping di noci	
PARMIGIANA	9,00€
melanzane al forno con passata napoli di Casa Marrazzo, mozzarella e gratinatura di formaggio grana padano	
LASAGNA	10,00€
sfoglia fresca condita a cura dello chef	
"GATTÒ" NAPOLETANO	10,00€
la storica ricetta tradizionale del timballo di patate ripieno di mozzarella e salame napoli, ricoperto di uno strato croccante di grana	

PANE E...

BAGEL SALMONE	14,00€
salmone, crema di formaggio e lattuga	
BAGEL PULLED PORK	13,00€
pulled pork, crema di formaggio, menta e lattuga	
BAGEL VEGETARIANO	11,00€
vegetariano con hummus di ceci, avocado, crema di formaggio e pomodori secchi	

L'APERITIVO

HUMMUS

di ceci accompagnato con pane croccante

8,00€

POLPETTE DI MELANZANE

5 crocchette vegetariane a base di melanzane con un topping di formaggio cremoso e aceto balsamico

10,00€

TORTINO DI ZUCCHINE

corposo stufato di zucchine e aceto balsamico con un ciuffo di crema al formaggio

10,00€

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 18,00€

PER 2/3 PERSONE

3 salumi e 3 formaggi scelti tra i migliori caseifici e salumifici d'Italia

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 27,00€

PER 4/6 PERSONE

5 salumi e 5 formaggi scelti tra i migliori caseifici e salumifici d'Italia

IL TAGLIERE DEL CASEARO

selezione di 5 formaggi accompagnati da miele e marmellate

15,00€

LA PLATA DI PATANEGRÀ

24,00€

80 grammi di selezionatissimo Patanegra 100% Bellota servito con giardiniera e pane croccante

ALICI PER NULLA BANALI

18,00€

alici del Cantabrico servite con burro salato francese e crostini di pan carrè integrale

L'ACQUA

PARMIGIANA

11,00€

melanzane al forno, con passata napoletana di Casa Marrazzo, mozzarella e gratinatura di formaggio grana padano

LASAGNA

12,00€

sfoglia fresca condita a cura dello chef

“GATTÒ”

NAPOLETANO

12,00€

la storica ricetta tradizionale del timballo di patate ripieno di mozzarella e salame napoli, ricoperto di uno strato croccante di grana

I LOVE

ROASTBEEF

16,00€

succulento roast beef affettato a macchina con salsa a cura dello chef e patate novelle al forno

LA CRUDA DI PIGRECO

AL NATURALE

16,00€

tartare di black angus battuta a mano servita con tris di quenelle (senape di Digione, confettura di cipolle e capperi)

LA CRUDA DI PIGRECO

DELLO CHEF

17,00€

tartare di black angus battuta a mano servita su letto di rucola, tarallo sbriciolato, quenelle di avocado e cavolo rosso marinato

POLPETTE

DELLA NONNA

10,00€

polpette al sugo servite con pane brusciato

LA CENA

L'APERITIVO