

ANTIPASTI

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA Ripieno di ricotta profumata ai limoni di Sicilia	11€
POLPETTE MIKE Salsa al pomodoro, crema di basilico e provolone del Monaco	12€
POLPETTE SALSICCIA E FRIARIELLI Provola e fonduta di parmigiano stagionato	13€
PARMIGIANA Pomodoro, melanzane, fior di latte e parmigiano	11€
POLPO SCOTTATO Crema di patate e porri, stracciatella di burrata pugliese e crostino al rosmarino	17€
TARTARE DI TONNO Guacamole, alga wakame, gel di mango e chips di topinambur	17€
CEVICHE DI RICCIOLA Marinata con trito mediterraneo, dressing allo yuzu ponzu	22€
TARTARE DI MANZO Maionese di alici, chips di patata viola e uovo disidratato	16€
CARPACCIO DI MANZO Rucola e scaglie di parmigiano 24 mesi	16€

PRIMI

SPAGHETTI AL POMODORO <i>Aggiunta stracciatella di burrata pugliese +4€</i>	14€
LINGUINE ALLE VONGOLE Pasta Gerardo di Nola, vongole e tarallo napoletano	20€
PACCHERI DI MARE Pasta Gerardo di Nola, crema di rucola selvatica, chips di zucchine e melanzane	22€
TAGLIOLINI CACIO & PEPE <i>Aggiunta di tartare di gambero rosso +8€</i>	17€
RAVIOLI ALLA NERANO Ripieni di ricotta e provola con crema di zucchine, provolone del Monaco e chips di zucchine	18€
CANDELE SPEZZATE ALLA GENOVESE Pasta Gerardo di Nola, brasato di carne e spuma di Parmigiano Reggiano 24 mesi	19€
RISOTTO AL PROFUMO DI BISQUE Riso carnaroli invecchiato 18 mesi, crema di friarielli e tartare di gambero rosso	22€
RISOTTO ALLA MILANESE Riso carnaroli invecchiato 18 mesi	20€

SECONDI

PESCE ALL'ACQUA PAZZA Filetto di ricciola all'acqua pazza e crostino di pane fritto	26€
FILETTO DI MANZO Servito con patate al forno al profumo di rosmarino, friarielli saltati e la sua demiglace	29€
COTOLETTA ALLA MILANESE Servita con osso	32€
AGNELLO Crema di peperone rosso e giallo, formaggio caprino, porro grigliato ed olive disidratate	28€
SALMONE Grigliato con crema di zucchine alla scapece e patate profumate alla paprika	17€
POLLO ALLA CACCIATORA cotto a bassa temperatura	16€

CONTORNI

Verdure grigliate	6€
Patate arrosto	6€
Broccoli rapa saltati	6€
Spinaci saltati	6€

INSALATE

FRESELLA Pomodorini e tonno	16€
CAPRESE MIKE Pomodoro, burrata pugliese DOP, crema di basilico e mousse di pomodoro secco	17€
INSALATA SICILIANA Valeriana, arance, finocchi, cipolle, rosse di Tropea, olive e acciughe	15€
CAESAR SALAD CON POLLO Lattuga romana, dressing caesar salad, crostini di pane, pollo e parmigiano	16€
INSALATA DI QUINOA Salsa di soia, quenelle di guacamole, brunoise di verdure, chips di porro, gel ai mirtilli	15€

DOLCI

Tiramisù Mike	9€
Cheesecake ai lamponi	9€
Crema brulè	9€
Cannolo scomposto	9€

BEVANDE

Acqua naturale Panna 50cl	3€
Acqua frizzante San Pellegrino 50cl	3€
Coca cola 33cl	3.5€
Coca cola zero 33cl	3.5€
Fanta 33cl	3.5€
Sprite 33cl	3.5€
Caffè	1.5€
Caffè decaffeinato	2€
Orzo	2.5€
Ginseng	2.5€

*Per gli allergeni chiedere al personale di sala

*Disponibile anche pasta gluten free

Coperto a pranzo

Dal lunedì al venerdì **2€**

Sabato e domenica **4€**

Coperto a cena

Dal lunedì alla domenica **4€**



L'aperitivo

	<p>Arancine miste 5€</p> <p>Frittatine di maccheroni 5€</p> <p>Polpette miste 6€</p> <p>Chips formaggio e tartufo nero 6€</p> <p>Bruschettine miste 5€</p> <p>Fiori di zucca ripieni 6€</p> <p>Minibun di manzo 6€</p>	
--	--	--

TUTTI I GIORNI
dalle 18 alle 19:30



Format by

LUCIO GIORDANO
hospitality group