

MENU



TAGLIERI DEL BUONGUSTAIO

MISTO AFFETTATI	€ 15,00
MISTO FORMAGGI	€ 15,00
TAGLIERE MISTO PICCOLO	€ 15,00
TAGLIERE MISTO GRANDE	€ 35,00

NOVITA' 2023 - GEMMELLAGGIO CULINARIO, TRA PRODOTTI LIGURI E SICILIANI IN ONORE DI FRANK SINATRA. ASSAGGIATE LE NOSTRE ESCLUSIVE NEW 2023



SCROCCHIARELLE

SANREMO INSALATINA FRESCA, POMODORI CILIGIENI, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E BURRATA DI ANDRIA DOP	€ 20,00
ALASSIO INSALATA MISTA, POLPO AL VAPORE, POMODORI CILIGIENI E OLIVE TAGGIASCHE	€ 22,00
LAIGUEGLIA INSALATA MISTA, TARTARA DI SCOTTONA, SCAMORZA AFFUMICATA, SENAPE MAILLE DOLCE	€ 22,00
LA SPEZIA BUFALA CAMPANA DOP, AVOCADO FRESCO, SALMONE DI RISALITA SELVAGGIO AFFUMICATO	€ 30,00
CHIAVARI BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO COTTO DOP, PESTO DI PRA'	€ 18,00
VESIMA BURRATA DI ANDRIA DOP, TARTARA DI TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA	€ 22,00
GARAVENTA (NEW 2023) MELANZANE FRITTE, SUGO DI POMODORO FRESCO, RICOTTA INFORNATA DEI NEBRODI, CACIOCAVALLO	€ 23,00

EXPERIENCE

Un' esperienza unica dove tutti i commensali di un tavolo potranno degustare il buongustaio a 360 gradi

€ 35,00 a persona



NUVOLE DI PANE (ANTIPASTO)

PUNTA PIDOCCHIO PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E BURRATA DI ANDRIA DOP	€ 12,00
VARAZZE TATAKI DI TONNO E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA	€ 14,00
BERGEGGI BURRATA DI ANDRIA DOP, ACCIUGHE DI CAMOGLI, FILI DI PEPERONCINO	€ 12,00
VOLTRI BURRATA DI ANDRIA DOP MANTECATATA CON OLIO AL TARTUFO E GAMBERI DI SANTA MARGHERITA LARDELLATI	€ 24,00
FRANK (NEW 2023) TARTARE DI GAMBERI DI SANTA MARGHERITA, SPUMA DI PRESCINSEAU E CREMA DI ZUCCHINE	€ 25,00



PIZZE GOURMET

MARGHERITA SAN MARZANO DOP E FIORDILATTE DOP	€ 11,00
CRUDO SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP E PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE	€ 15,00
COTTO SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP, PROSCIUTTO COTTO DOP	€ 14,00
DIAVOLA SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP E SPIANATA CALABRESE	€ 14,00
CAMOGLINA SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP, ACCIUGHE DI CAMOGLI E ORIGANO	€ 14,00
PORTOFINO SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP, PESTO DI PRA' E POMODORINI CILIEGINI	€ 15,00
CAPRESE (NEW 2023) SAN MARZANO DOP, BUFALA CAMPANA DOP, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI CILIEGINI, ORIGANO E BASILICO FRESCO DI PRA'	€ 16,00
TRENTINA (NEW 2023) STRACCHINO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, RUCOLA E POMODORINI CILIEGINI	€ 18,00

Se hai allergie o intolleranze, informaci al momento dell'ordine.



INSALATE GOURMET

PINSE - DI MARE

VERNAZZA

SAN MARZANO DOP, INSALATA RICCIA, BURRATA DI ANDRIA DOP, ACCIUGHE DI CAMOGLI, FIOR DI CAPPERI E FILI DI PEPERONCINO € 20,00

MANAROLA

FIORDILATTE DOP, INSALATINA FRESCA, TATAKI DI TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA, PEPE ROSA € 25,00

DOMENICA

BURRATA DI ANDRIA DOP, TARTARA DI GAMBERI DI SANTA MARGHERITA, GEL AL LIMONE € 38,00

SANTA MARGHERITA

FIORDILATTE DOP, POMODORINI GIALLI, GAMBERI DI SANTA MARGHERITA SCOTTATI, PINOLI TOSTATI E PEPE ROSA € 40,00

SINATRA (NEW 2023)

FIORDILATTE DOP, POLPO ALLA GRIGLIA, SPUMA DI PATATE, FINOCCHIO IN OSMOSI, OLIO AL BASILICO, POMODORI CONFIT € 26,00

PINSE - DI TERRA

PUNTACHIAPPA

SAN MARZANO DOP, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, BURRATA DI ANDRIA DOP, POMODORINI SECCHI € 22,00

PALMARIA

SAN MARZANO DOP, INSALATA RICCIA, PROSCIUTTO COTTO DELLA MACELLERIA NAZIONALE, BURRATA DI ANDRIA DOP € 20,00

PORTO VENERE

STRACCHINO, RUCOLA, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, ROBIOLA, CILIEGINI BIO, ERBA CIPOLLINA € 22,00

CALABRA

SAN MARZANO DOP, BURRATA DI ANDRIA DOP, ANDUIA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, POMODORINI CILIEGINI, BASILICO DI PRA' € 18,00

VARA

TARTARE DI SCOTTONA, MOUSSE DI UOVO, TARTUFO NERO E SPECK IGP € 20,00

VARIGOTTI

FIORDILATTE DOP, MORTADELLA AL PISTACCHIO, FONDUTA DI FORMAGGIO, GRANELLA DI PISTACCHIO € 22,00

ANTHONY (NEW 2023)

TARTARE DI CABANNINA, CAPPERI DI SALINA, ACCIUGA DI CAMOGLI, ZABAIONE SALATO, GUANCIALE DI NERO DEI NEBRODI € 36,00

ALTRO

MONTEROSSO

SAN MARZANO DOP, BUFALA CAMPANA DOP E BASILICO FRESCO DI PRA' € 16,00

CORNIGLIA

SAN MARZANO DOP, VERDURINE DELL'ORTO, INSALATA RICCIA, BURRATA DI ANDRIA DOP, POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE E ORIGANO € 20,00

PRA'

FIORDILATTE DOP, PESTO DI PRA', OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI GIALLI, PINOLI TOSTATI, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI € 20,00

VEGAN

SAN MARZANO DOP, AVOCADO FRESCO, INSALATA RICCIA, VERDURE DI STAGIONE SCOTTATE € 18,00

KRUNCHY

Potete gustare i Krunchy nella nostra nuova location al



MISTA

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGGIATE, FIORDILATTE DOP € 15,00

NERVI

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGGIATE, TATAKI DI TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA, FIOR DI CAPPERI € 20,00

QUINTO

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGGIATE, GAMBERI DI SANTA MARGHERITA SCOTTATI, CITRONETTE € 28,00

MONEGLIA

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGGIATE, VERDURE DI STAGIONE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI, PESTO DI PRA', SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO € 18,00

SAN FRUTTUOSO

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGGIATE, FIORDILATTE DOP, PROSCIUTTO COTTO DOP € 20,00

CAVI

INSALATINA FRESCA, POMODORINI CILIEGINI, AVOCADO, SALMONE DI RISALITA SELVAGGIO AFFUMICATO € 28,00

PIATTI FREDDI

CAPRESE

BUFALA DOP O BURRATA DI ANDRIA DOP CON POMODORINI CILIEGINI € 14,00

CRUDO E MOZZARELLA

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E BURRATA DI ANDRIA DOP O BUFALA DOP € 20,00

BRESAOLA

BRESAOLA DELLA VALTELLINA, POMODORINI CILIEGINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA € 20,00

ROAST-BEEF

ROAST-BEEF, SALSA TONNATA, VERDURE DI STAGIONE, FIORDILATTE DOP, POMODORINI CILIEGINI € 20,00

TARTARE DI CARNE

TARTARA DI SCOTTONA CON VERDURE DI STAGIONE SCOTTATE € 20,00

SALMONE

SALMONE DI RISALITA SELVAGGIO AFFUMICATO, INSALATA E AVOCADO € 30,00

ACCIUGHE

ACCIUGHE DI CAMOGLI E BURRATA DI ANDRIA DOP € 18,00

DOLCI

CHIEDI AL NOSTRO STAFF I NOSTRI DOLCI DEL GIORNO € 8,00

SCROCCHIARELLA ALLA NUTELLA (2-4 PAX) € 15,00

SCROCCHIARELLA ALLA NUTELLA BABY € 10,00

COPERTO € 3,00