



MENÙ

PORTO CERVO

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO DI AFFETTATI E 22€

FORMAGGI 7-8

CAPRESE 20€

BUFALA DOP O BURRATA DOP CON POMODORINI
CILIEGINI 7

CRUDO E MOZZARELLA 22€

PROSCIUTTO CRUDO DI ROCCA FORTE E
BURRATA DOP O BUFALA DOP 7

BRESAOLA 25€

BRESAOLA DELLA VALTELLINA, POMODORINI CILIEGINI,
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA 7

ACCIUGHE 23€

ACCIUGHE* DEL MAR CANTABRICO, BURRATA DOP 4-7

INSALATE

SERVITI NELLA NOSTRA BAKERY

MISTA 20€

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI
CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, FIORDILATTE
DOP 1-7

NERVI 30€

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI
CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, TATAKI DI
TONNO*, CIPOLLA CARAMELLATA, FIOR DI CAPPERI
1-4

QUINTO 38€

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI
CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, GAMBERI
ROSSO* SCOTTATI 1-2

MONEGLIA 24€

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI,
CAROTE GRATTUGIATE, VERDURE DI STAGIONE, OLIVE
TAGGIASCHE, POMODORINI SECCHI, PESTO GENOVESE,
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 1-7-8

SAN FRUTTUOSO 26€

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI,
CAROTE GRATTUGIATE, FIORDILATTE DOP, PROSCIUTTO
COTTO DOP 1-7

CAVI 35€

SASHIMI DI SALMONE, RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO,
POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE,
FIORDILATTE DOP 1-4-7

SCROCCHIARELLE

CHIAVARI 22€

BUFALA DOP, PROSCIUTTO COTTO DOP, PESTO
GENOVESE 1-7-8

VESIMA 32€

BURRATA DOP, TARTARE DI TONNO, CIPOLLA
CARAMELLATA 1-4-8

SANREMO 30€

INSALATINA FRESCA, POMODORINI CILIEGINI,
PARMIGIANO REGGIANO, PROSCIUTTO CRUDO DI
ROCCA FORTE E BURRATA DOP 1-7

LAIGUEGLIA 30€

TARTARE DI SCOTTONA, BURRATA DOP, TARTUFO NERO
ESTIVO 1-7

GARAVENTA 26€

MELANZANE FRITTE, SUGO DI POMODORO FRESCO,
MOZZARELLA FIORDILATTE DOP, RICOTTA AFFUMICATA A
SCAGLIE 1-7

SICILIANA 32€

CAPONATA DI TONNO, SCEGLIE DI MANDORLE 1-8-9-14

SOLAREA 22€

INSALATINA FRESCA, POMODORINI CILIEGINI, TOFU,
POMODORI SECCHI, SCAGLIE DI MANDORLE, AVOCADO
FRESCO 1-6-8

TARTUFONA 36€

STRACCHINO, BUFALA DOP, FIORDILATTE DOP, BURRATA
DOP, SCAMORZA, RICOTTA AFFUMICATA A SCAGLIE
(SOPRA), TARTUFO NERO ESTIVO A SCAGLIE 1-7

SOL LEVANTE 30€

BRESAOLA, STRACCHINO, POMODORINI CILIEGINI,
RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 1-7



* GLI INGREDIENTI NEI PIATTI POSSONO VARIARE IN CASO DI MANCANZA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI FRESCHI *



MEN



K R U N C H Y

1/2 METRO ADATTO A 4 PERSONE
1 METRO ADATTO A 8 PERSONE

	SOLO PRANZO	1/2M	1M
CAMOGLI BURRATA DOP, ACCIUGHE* DEL MAR CANTABRICO 1-4-7	16€	60€	120€
CASTELBIANCO PROSCIUTTO CRUDO SAN ROCCAFORTE, BUFALA DOP 1-7	18€	70€	140€
EXCLUSIVE – ESTIVO TARTARE DI SCOTTONA, BURRATA DOP 1-7	25€	100€	200€
MASONE PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO, BURRATA DOP 1-7	18€	70€	140€
SICILIA ‘NEW’ CAPONATA DI TONNO, BURRATA DOP 1-4-7-9	18€	70€	140€

MENU’ EXPERIENCE

UN PERCORSO DI GUSTO DELLE
NOSTRE SPECIALITA’, PREPARATE
CON IMPASTI A LUNGA
LIEVITAZIONE, FARINE BIOLOGICHE E
INGREDIENTI SELEZIONATI.
IDEALE DA CONDIVIDERE, PERFETTA
PER SCOPRIRE PIU’ SAPORI IN
UN’UNICA ESPERIENZA.

*DISPONIBILE PER UN MINIMO DI 4
PERSONE*

50€ A PERSONA



MENÙ

PINSE / PALA ALLA ROMANA / GENOVESE

	ROTONDA	1/2M	1M		ROTONDA	1/2M	1M
VERNAZZA	26€	50€	100€	MONTEROSSO	21€	40€	80€
SAN MARZANO DOP, INSALATA RICCIA, BURRATA DOP, ACCIUGHE* DEL MAR CANTABRICO, FIOR DI CAPPERI E FILI DI PEPERONCINO. 1-4-7				SAN MARZANO DOP, BUFALA DOP E BASILICO FRESCO 1-7			
MANAROLA	34€	65€	130€	CORNIGLIA	28€	55€	110€
FIORDILATTE DOP, INSALATINA FRESCA, TATAKI DI TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA, PERE ROSA 1-4-7 *				SAN MARZANO DOP, VERDURINE DELL'ORTO, INSALATA RICCIA, BURRATA DOP, POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE, ORIGANO 1-7			
DOMENICA	52€			PRA'	28€	55€	110€
BURRATA DOP, TARTARE DI GAMBERO ROSSO* 1-2-7				FIORDILATTE DOP, PESTO GENOVESE', OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI GIALLI, PINOLI TOSTATI, PARMIGIANO REGGIANO 1-7-8			
VARIGOTTI	28€	55€	110€	VEGAN	24€	45€	90€
FIORDILATTE DOP, MORTADELLA AL PISTACCGIO, FONDUTA DI FORMAGGIO, GRANELLA DI PISTACCHIO 1-7-8				SAN MARZANO DOP, AVOCADO FRESCO, INSALATA RICCIA, VERDURE DI STAGIONE SCOTTATE 1			
SICILY FOREVER	32€	60€	120€	CATANIA	28€	55€	110€
CAPONATA DI TONNO E GRANELLA DI PISTACCHIO 1-4-8-9				MELANZANE FRITTE, SALSA DI POMODORO, RICOTTA INFORNATA, FIORDILATTE DOP 1-7			
PUNTACHIAPPA	30€	60€	120€				
SAN MARZANO DOP, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI ROCCAFORTE, BURRATA DOP, POMODORINI SECCHI 1-7							
PALMARIA	28€	55€	110€				
SAN MARZANO DOP, INSALATA RICCIA, PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO, BURRATA DOP 1-7							
PORTO VENERE	28€	55€	110€				
STRACCHINO, RUCOLA, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, ROBIOLA, POMODORINI CILIEGINI 1-7							
CALABRA	25€	50€	100€				
SAN MARZANO DOP, BURRATA DOP, NDUJA, PARMIGIANO REGGIANO, POMODORINI CILIEGINI, BASILICO FRESCO 1-7-8							



ALLERGENI

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE E DERIVATI	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO	SENAPE	SESAMO	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI

COPERTO 5€