

Menu



Aria Nuova
E
RIVOLUZIONE



Starters

DOMENICA

(1, 3, 7, 9, 12)

Frittatina di pasta . Ziti spezzati a mano (Pasta Formia) con genovese homemade.
-4-

LA MERENDA DEI CAMPIONI (1, 3, 7)

Frittatina classica secondo noi
Bucatini (pastificio agricolo Mancini) , besciamella, prosciutto cotto e piselli
Panatura: pangrattato e pane panko -3,5-

CROCCHÈ . . . (1, 3, 7)

Crocchè di patate, con fiordilatte, pepe nero e parmigiano reggiano 24mesi
Panatura: pangrattato e cornflakes -2,5-

CROCCHÈ FARCITO . . . (1, 3, 7, 8)

Crocchè di patate farcito con mortadella artigianale e pesto di pistacchio -4-

MINIBUN

(1, 3, 7, 10, 11, 12)

di nostra produzione. Farcito con pulled chicken, cavolo rosso in padella, misticanza di stagione e maionese al pepe rosa -5-

CROISSANT (1, 3, 4, 7, 12)

Croissant salato di nostra produzione, farcito con cipolla rossa caramellata, tartare di tonno pinna gialla e perlage di limone -4-

LA NAZIONALE

- CONSIGLIATO PER 2 PERSONE -

La nostra selezione di salumi e formaggi, accompagnata da confettura piccante e miele di castagno -18-

Vien cu' nme

LA NOSTRA CARTA D'IDENTITÀ

Percorso degustativo di 6 portate+dessert.
(bevande escluse)

-40-

Chiedere al personale di sala per ulteriori informazioni

solo su
prenotazione!

Happiness in slice

PADELLINO ALLE TREBBIE DI BIRRA, DOPPIA COTTURA

DIAMO UNA SECONDA VITA ALLE TREBBIE, GLI SCARTI DELLA BIRRA. VENGONO TRASFORMATE IN FARINA CHE UTILIZZIAMO PER LA CREAZIONE DELLA NOSTRA PIZZA AL PADELLINO. FRAGRANTE AL MORSO, UNA NUVOLE ALL'INTERNO

STR...ACCIUGA

(1, 4, 6, 7, 11)

Salsa di datterino giallo, semi misti. In uscita: stracciatella di bufala, acciughe del Cantabrico, cipolla croccante, basilico e perle di limone
spicchio singolo -6-
padellino intero -16-

PANE E SALAME (1, 7, 12)

Padellino ripieno.
Salame Soppressa, stracciatella di bufala, carciofi arrostiti
1/2 padellino (3 spicchi) -10-
padellino intero (6 spicchi) -18-

FAKE MARINARA (1)

Crema di pomodoro datterino e pacchetelle del Vesuvio, datterino giallo e rosso, crema "aglio olio e peperoncino", frutto del capper, polvere di olive nere e origano
spicchio singolo -4-
padellino intero (6 spicchi) -12-

COLAZIONE A VALLE (1, 7)

Brie, speck trentino IGP, misticanza di stagione, panna acida
1/2 padellino (3 spicchi) -10-
Padellino intero (6 spicchi) -18-

*Re*voluzione LA NOSTRA IDEA DI PIZZA

M A S T R O C I C C I O (1, 7, 12)

Con fiordilatte, carciofi arrostiti e, a fine cottura, coppa marchigiana e tartufo fresco -14-

T A G A D À (1, 7)

- LA GIOSTRA DEI SAPORI -

Crema "aglio olio e peperoncino", parmigiano reggiano 24 mesi, fiordilatte. In uscita, confettura di pomodoro ciliegino, polvere di olive itrane, cipolla croccante, olio evo "Laudemio" az. Frescobaldi -14-

A R M A D I L L O (1, 3, 7)

- O C O M E C A R B O V I P A R E -

Crema di pecorino, fiordilatte, guanciale. In uscita, crema al tuorlo d'uovo pastorizzato e pepe cuvée -14-

R A M O N A (1, 7, 12)

Crema di rapa rossa, fiordilatte, funghi saltati al burro di bufala e cavolo rosso. In uscita, Prosciutto crudo di Parma e crema di provola di bufala -14-

Z U C C A B A R D A T A (1, 7, 8)

Crema di zucca, provola di bufala, funghi saltati al burro di bufala. In uscita, lardo di Patanegra e pistacchio -14-

M A S A N I E ' . . . (1, 7)

- O M A G G I O A F R A N C E S C O M A R T U C C I -

L'iconica "Santorina", con la nostra firma; fiordilatte, pomodoro datterino confit, blu del Moncenisio DOP. In uscita, coppa marchigiana e scaglie di provolone Recco 24mesi -13-

P O L P O C A M O U F L A G E (1, 4, 7)

Crema di friarielli, fiordilatte, tentacoli di polpo. In uscita, polvere di olive e polvere di peperone crusco -16-

Revoluzione

LA NOSTRA IDEA DI PIZZA

ALICE (1, 7, 8)

Crema di noci, fiordilatte, Blu del Moncenisio e gherigli di noci. In uscita, filetto di Black Angus affumicato, confettura di ribes e zest di limone -14-

REGINA (1, 7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio evo "Caieta" az. Cosmo di Russo -9-

LARDIATA 2.0 (1, 7)

Crema di pecorino, fiordilatte, cipolla rossa, datterino giallo e rosso. In uscita, lardo di Patanegra e 'nduja calabrese -12-

TONNO IN GIARDINO (1, 4, 7, 12)

Crema "aglio, olio e peperoncino" e cavolo rosso. In uscita, stracciatella di bufala, tartare di tonno pinna gialla*, bottarga di muggine e perle di limone -15-

CHI(CKEN)CHI(PS) (1, 7)

Crema di pecorino, fiordilatte e patate al forno. In uscita, pulled chicken e maionese al rosmarino -12-

DON RAFE' (1, 7)

Crema di funghi porcini, fiordilatte, salsiccia e funghi saltati al burro di bufala. In uscita, tartufo fresco -13-

HEIDI (1)

Crema di rapa rossa, formaggio di capra stagionato, speck trentino IGP e perle di tartufo -13-

Tutta nata storia

"CLASSICI" MA NON TROPPO

CAPRICCIOSA VANITOSA (1,7,12)

Pomodoro, carciofi arrostiti, funghi saltati al burro di bufala, fiordilatte. In uscita, prosciutto cotto artigianale "Roberto Passaretta", polvere di olive itrane, olio evo "Cava Rossa" az. Cosmo DiRusso -11-

VESUVIO (1,7)

Friarielli in doppia consistenza, provola di bufala, salsiccia e 'nduja -11-

TRIPLEA (1,4,7,12)

Crema di cipolla bianca, fiordilatte, cipolla rossa e datterino confit. In uscita, filetto di tonno pinna gialla, polvere di olive e cipolla croccante -11-

ESTIA (1,7)

- RIVISITAZIONE DI DIAVOLA -

Pomodoro pelato, salame piccante "ventricina". In uscita, stracciatella e 'nduja calabrese -10-

4 FORMAGGI E CO. (1,7)

Fiordilatte, blu del Moncenisio DOP, provolone Recco 24mesi, parmigiano reggiano e gel al caffè -10-

ARCOBALENO (1,7,12)

fiordilatte e verdure di stagione -10-

SCUGNIZZO (1,7)

- RIPIENO AL FORNO -

Fiordilatte, ricotta di bufala, salame tipo Napoli, pepe nero e crosta di parmigiano reggiano

PER TUTTI I GUSTI

oli utilizzati nelle nostre ricette -per quelli bravi "carta degli oli"-

Caieta - AZIENDA COSMO DI RUSSO- : Extravergine, monovarietale itrana. Realizzato esclusivamente con olive della Cultivar Itrana al momento in cui le drupe sono ancora completamente verdi, le note predominanti sono l'erba falciata ed il pomodoro verde.

Tumai -OLIO ANFOSSO- : Pregiato e raffinato olio extra vergine di oliva "Monocultivar Taggiasca" ottenuto esclusivamente da olive taggiasche spremute a freddo. Giallo dorato con leggere sfumature verdi, quest'olio ha sapore ampio e aromatico, ricco di toni di carciofo e pomodoro e un'acidità molto bassa.

Laudemio FRESCOBALDI: Colore verde smeraldo brillante e particolarmente limpido, al naso presenta toni aromatici verdi di carciofo ed erba falciata e un gusto intenso, piacevolmente piccante, caratteristico e dalla lunga persistenza fruttata.

Primum VITANOVA - L'OLIO DI FORMIA- : Olio EVO mono varietà "Itrana" estratto a freddo, coltivato in regime di avanzata conversione biologica, da oliveti salvati dall'abbandono. Olio Extra Vergine di Oliva estratto a freddo in frantoio a ciclo continuo a due fasi. Olio nutraceutico per l'alta concentrazione di polifenoli contenuti e l'elevato contenuto di vitamina E (tocoferoli). Acidità bassissima pari a 0.15%, polifenoli totali all'imbottigliamento: 848 mg/kg. Azienda segnalata sulla Guida agli oli "Slow Food" e "Gambero Rosso"

PIETRASANTA-Olio extravergine-: 100% OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA PUGLIESE senza coloranti o conservanti, prodotto in un'area collinare in Puglia a ridosso della riserva di Torre Guaceto, che si affaccia sul mare. Si ottiene utilizzando olive di qualità (Ogliarola, Leccina, Cima di Melfi, Frantoio, Cellina di Nardò con spremitura Moderna Meccanica a Freddo), portate al frantoio subito dopo la raccolta (entro le 12 ore - 1° segreto), lavorate e scelte accuratamente (2° segreto).

L'acidità dell'olio extravergine di oliva Pietrasanta è tra i più bassi del mercato italiano, la percentuale di acido oleico in un olio è il principale indicatore di qualità.

INCONTRO AD OGNI ESIGENZA

MOZZARELLA DI BUFALA: CASEIFICIO "BUFALO DORADO" FORMIA, A MENO DI UN KM DAL NOSTRO LOCALE, PER GARANTIRNE SEMPRE LA FRESCHEZZA. 100% LATTE DI BUFALA. PUOI SOSTITUIRLA AL FIORDILATTE AL COSTO DI 3€

* MOZZARELLA SENZA LATTOSIO: PER GLI INTOLLERANTI AL LATTOSIO, È SEMPRE DISPONIBILE, CON AGGIUNTA DI 3€

* GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI ACCANTO IL NOME DEI PRODOTTI CON RIFERIMENTO NUMERICO (SEGUE TABELLA) PER OGNI DUBBIO O APPROFONDIMENTO IL PERSONALE È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE

** ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI IN LOCO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04

TABELLA ALLERGENI (RIFERIMENTO NUMERICO)

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