

## TEMPORARY MENU

### ANTIPASTI

ANTIPASTO DI TERRA 4 PORTATE (MIN. 2 PAX)	<b>12 EURO</b>
ANTIPASTO DI MARE 4 PORTATE (MIN. 2 PAX)	<b>15 EURO</b>

### PRIMI PIATTI

FETTUCCE, BURRO DI CAVIALE AFFUMICATO, TARTARE DI CALAMARO, CIPOLLA BRUCIATA	<b>16 EURO</b>
SPAGHETTONE, AGLIO MATURATO, OLIO EVO, PEPERONCINO, BOTTARGA DELL'ADRIATICO	<b>15 EURO</b>
RIGATONE, PESTO DI ZUCCHINE KM 0, GAMBERO ROSSO, GUANCIALE CROCCANTE	<b>15 EURO</b>
SPAGHETTONE ALLA NERANO, CACIO E PEPE, ZUCCHINA SCAPECE	<b>12 EURO</b>

### SECONDI PIATTI

CODA DI ROSPO, PEPERONE ALLA BRACE AL MISO, SALSA DI OSTRICHE	<b>16 EURO</b>
BACCALA', INSALATA FREDDA DI PATATE, SALSA NDUJA	<b>16 EURO</b>
COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA BRACE , SCAROLA RICCIA, SALSA AL GIN	<b>16 EURO</b>
ALI DI POLLO CROCCANTI, SALSA BUFFALO, MAYO ALLO ZENZERO	<b>13 EURO</b>
MERLUZZO ADRIATICO IN PANKO E CORNFLAKES CON MAYO ZENZERO	<b>15 EURO</b>

### PANINI GOURMET

PANE FRITTO, KEBAB DI MAIALE, SALSA BUFFALO HOME MADE	<b>13 EURO</b>
(A)MICHETTA CALVI POLPO ALLA BRACE, SCAMORZA, PESTO DI ZUCCHINE, BASILICO	<b>15 EURO</b>
(A)MICHETTA CALVI ASTICE, CAROSELLO, MAYO ZENZERO	<b>17 EURO</b>

### MINIPALA DI NUNZIO

PIZZA IN PALA CON SEMOLA RIMACINATA E TIPO 1, 24 ORE, CON SOLO LIEVITO MADRE, GAMBERO ROSSO IN ASSOLUTO, STRACCIATELLA AFFUMICATA SENZA LATTOSIO, BASILICO	<b>18 EURO</b>
--	----------------

### DESSERT

CANNOLO LEGALE	<b>6 EURO</b>
ZUPPA DI LATTE	<b>10 EURO</b>
BROWNIE AL COCCO ETC. ETC. (IL DOLCE DI TINO)	<b>8 EURO</b>
BRIOCHE CON GOCCE DI CIOCCOLATO E GELATO ARTIGIANALE (A SCELTA)	<b>7 EURO</b>
MILLEFOGLIE AL BURRO, CREMA PASTICCERA, FRUTTI DI BOSCO KM 0	<b>7 EURO</b>
BRIOCHE CON GOCCE DI CIOCCOLATO E CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO	<b>7 EURO</b>