

Sinergia di tradizione, tecniche evolute e qualità

ANTIPASTI

Seppie e Scarola

Seppia scottata, scarole ripassate con capperi e olive, aceto balsamico e peperone crusco

☞ ☹ — 14

Moscardino alla Luciana

Moscardini locali affogati al pomodoro Campano e crostone del nostro pane a lievitazione naturale

☞ ☞ ☹ ☹ — 14

Tacos d'agnello alla Romana

Tacos di mais croccante, agnello cotto a bassa temperatura, erbe e fiori selvatici, maionese d'alicci e Provolone del Monaco

☞ ☞ ☹ ☹ — 13

Fassona e panzanella

Battuta di Fassona piemontese, panzanella toscana, stracciatella di bufala, fichi e capperi di pantelleria

☞ ☹ ☹ ☹ — 13

Mare Crudo

Gambero rosso di Mazara ☹ — 4 Scampo locale ☹ — 6 Mazzancolla di Mazara ☹ — 4

Ostrica Gillardeau ☹ — 7 Tartare di pescato locale ☹ — 12

PASTA

Spaghetti alla Carrettiera

Aglione toscano olio e peperoncino, filetti di pomodoro campano, finocchietto e mollica croccante

☞ — 12

Paccheri alla Genovese di Totani

Paccheri freschi, genovese di totanetti locali, fonduta di provolone del monaco e basilico

☞ ☞ ☹ ☹ — 16

i Pici Salsiccia e Funghi

Pici freschi con salsiccia di cinta senese, funghi del Parco di Pico, tartufo nero estivo

☞ ☹ — 16

Bottoni di Parmigiana

Bottoni fatti in casa ripieni di parmigiana di melanzane, salsa di datterini e datterini infornati, basilico e parmigiano reggiano 24 mesi

☞ ☹ ☹ — 16

Linguine alla Crema di Gamberi

stracciatella di bufala, zucchine romanesche e limone

☞ ☹ ☹ ☹ — 16

CARNE & PESCE

Tonno alla Catalana

Tonno rosso scottato, datterini confit e salsa di datterini, sedano croccante e gel di sedano, cipolla agrodolce, asparagi di mare e terra di olive

☞ ☹ ☹ — 20

Polpo Rosticiato

crema di mais dolce, pannocchia grigliata e fagiolini al lardo

☞ ☹ ☹ — 18

Cazzimpero di Vitello

Reale di vitello razza Limousine cotto a bassa temperatura e servito tiepido, maionese al limone fatta in casa, salsa verde, chutney di pomodori datterini e verdure croccanti

☞ ☞ ☹ ☹ — 16

Con.tro Burger

Hamburger di manzo di pura razza romagnola "presidio slow food", lardo sette strati Bertelli, Provolone del Monaco, spinaci, cipolle caramellate, con pane ai semi fatto in casa

☞ ☹ ☹ ☹ ☹ — 16

Selezione di Formaggi Pregiati Italiani

Provolone del Monaco (vaccino, campania); Morchiato alle olive (ovino, toscana); Blue di capra (caprino, piemonte)

☹ — 16

CONTORNI DI STAGIONE 5

DOLCI 5

Assoluto al pistacchio

☞ ☹ ☹

Cheesecake ai frutti di bosco

☞ ☹ ☹

Cuore Fondente

☞ ☹ ☹

Profiterole

☞ ☹ ☹

Tiramisù

☞ ☹ ☹

La Religiosa

☞ ☹ ☹

Millefoglie

☞ ☹ ☹

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con il simbolo ☞ sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: ☞ pesce e prodotti a base di pesce, ☹ molluschi e prodotti a base di molluschi, ☹ crostacei e prodotti a base di crostacei, ☹ cereali contenenti glutine, ☹ uova e prodotti a base di uova, ☹ soia e prodotti a base di soia, ☹ latte e prodotti a base di latte, ☹ anidride solforosa e solfiti, ☹ frutta a guscio, ☹ sedano e prodotti a base di sedano, ☹ lupini e prodotti a base di lupini, ☹ arachidi e prodotti a base di arachidi, ☹ senape e prodotti a base di senape, ☹ semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. In questo locale si serve acqua potabile trattata.

Nobiltà di farine, materie e conoscenza

PIZZE GOURMET

LA REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico fresco

🍷 🍴 — 10

NAPOLI DA CON.TRO

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, alici del Cantabrico, origano fresco

🍷 🍴 — 12

CON.TRO CORRENTE

Fiordilatte, salmone lavorato e marinato in casa, stracciatella, fiori di zucca, pistacchio di Bronte

🍷 🍴 🍷 — 15

IBERICA

Pomodoro datterino confit, mozzarella di bufala dop, chorizo iberico bellota, peperone crusco, cornicione ripieno di ricotta di bufala

🍷 🍴 — 19

MEDITERRANEA

Pomodoro datterino confit, ricotta fresca di bufala, pesto di basilico e olive taggiasche

🍷 🍴 — 14

BOSCO

Fiordilatte, funghi porcini, lardo sette strati selezione Bertelli, crema di tartufo

🍷 🍴 — 14

GUSTOSA

Fiordilatte, zucchine alla scapece, Caciocavallo siciliano biologico, speck nazionale, confettura di cipolla di Tropea

🍷 🍴 🍷 — 13

FAGOTTINO

Scarola, alici del Cantabrico, capperi, ricotta di bufala, olive taggiasche, mozzarella di bufala dop affumicata

🍷 🍴 — 16

UN PO' DI CALABRIA

Fiordilatte, n'duja di Spilinga, stracciatella, broccoli ripassati

🍷 🍴 — 12

PARMIGIANA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, dadolata di melanzane, Parmigiano Reggiano 36 mesi, ricotta salata, chips di basilico

🍷 🍴 — 13

FRITTI E SFIZI

SUPPLÌ AL POMODORO

🍷 🍴 🍷 — 1,5

CROCCHÉ DI PATATE

🍷 🍴 — 1,5

CROCCHÉ DI MELANZANE

🍷 🍴 — 2

FIORE DI ZUCCA

🍷 🍴 🍷 — 3

FILETTO DI BACCALÀ

🍷 🍴 — 4

GRAPPE

CASTAGNER BIANCA "ICE"	4
CASTAGNER BARRICATA	5
BERTA VILLA PRATO BIANCA	4
BERTA VILLA PRATO BARRICATA	5
BONOLLO "OF"	5
DELLA VALLE "BOTTI DI PASSITO DI PANTELLERIA"	10

AMARI — 4

JÄGERMEISTER	MONTENEGRO
DEL CAPO	JEFFERSON
AVERNA	FORMIDABILE
DENTE DI LEONE	
LIQUORE GAMBRINUS	
	4

Acqua 0,75 Lt naturale/frizzante	2,0
CocaCola/ CocaCola Zero 0,33 Lt	2,5

Caffè	1,5
Decaffeinato	1,7
Caffè corretto	2,0



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con il simbolo ❄️ sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: 🐟 pesce e prodotti a base di pesce, 🍷 molluschi e prodotti a base di molluschi, 🦀 crostacei e prodotti a base di crostacei, 🌾 cereali contenenti glutine, 🥚 uova e prodotti a base di uova, 🌱 soia e prodotti a base di soia, 🥛 latte e prodotti a base di latte, 🌿 anidride solforosa e solfiti, 🍌 frutta a guscio, 🌿 sedano e prodotti a base di sedano, 🌿 lupini e prodotti a base di lupini, 🌿 arachidi e prodotti a base di arachidi, 🌿 senape e prodotti a base di senape, 🌿 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. In questo locale si serve acqua potabile trattata.