

PIZZA GOURMET

SOFT 2.0 - LA NOSTRA STORICA

(focaccia a maggior % d'acqua)

TARTARE DI FASSONA

battuta al coltello di fassona "Omegalleva", asparago marinato, salsa cacio e pepe, salicornia 20 €

UNA CARBONARA?

Uovo scramble allevato a terra, guanciale crisp, pecorino romano, pepe fresco 16 €

MELANZANA O PARMIGIANA?

Melanzana frita, burrata di Murgia DOP, pomodorino confit, basilico, olio EVO 16 €

LA NOSTRA STORICA

PORGI L'ALTRA GUANCIA

Guancetta cotta in bassa temperatura, salsa Tonkatsu, asparago bianco fritto, tuberi marinati, mozzarella fior di latte 19 €

SALMON KEFIR

Salmon marinato e affumicato homemade, Vellutata di Batata, spuma di caprino, aneto, mozzarella fior di latte 20€

LA TAGLIATA DI TONNO

Tonno siciliano, pistacchi di Bronte, salsa al cioccolato bianco e wasabi, germogli, mozzarella fior di latte 20€

L'ARISTOCRATICA

Cuore di burrata di Murgia presidio SLOW FOOD, acciughe del Cantabrico, cipolla di Tropea, salsa al basilico, salsa di pomodoro San Marzano 17€

IL GAMBERO ZEN

Gamberi nostrani saltati allo zenzero e brandy, asparago bianco fritto, salsa Teriaki, mozzarella fior di latte 16€

BASSANO

La nostra porchetta (maiale italiano) al coltello laccata con oriental BBQ, Asparago bianco marinato, Casatella Trevigiana, sale nero di Molokai, Pomodorino Confit 14€

DAI MONTI A VALLE

Morlacco del Grappa, crudo artigianale di "Torresan", cipolla di tropea, insalata, pomodorini confit, salsa di pomodoro San Marzano 14€

L'AGRICOLA

Crema di zucca, Cuore di burrata di Murgia presidio SLOW FOOD, pancetta arrotolata "de casada" conciata, mozzarella fior di latte, pepe nero lungo 13€

LA ZIBELLINA

Cuore di burrata di Murgia presidio SLOW FOOD, culatello di Zibello, olive taggiasche, salsa di pomodoro San Marzano 16€

LA MEDITERRANEA

Cuore di burrata di Murgia presidio SLOW FOOD, olive di puglia, capperi di sicilia, pomodoro fresco marinati 12 ore, salsa di pomodoro San Marzano 13€

MARGHERITA

Salsa di Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte 7€



MESCOLE

WHISKY SOUR
Wild Turkey, Lime juice, sugar

PORTOBELLO SLIM
Portobello gin, Thomas Henry tonic slim

CACHANCARA
rum blanco Damoiseau, lime, miele millefiori

KATSOBUSHI
Bruxo Mezcal, 400 conigli Pepper Gin, kombutcha, sciroppo di katsobushi

TIOVIVO
vodka alla paprika e mela, Shimenomi genshu sake, sciroppo di polenta, succo di limone

IL BELLO
Portobello Gin, Umami bitter, Wtonic

PORTOBELLO TONIC
Portobello gin, W tonic

LONDON OKINAWA
Portobello gin al miglio, kombutcha Nigori Sake, sciroppo di amaranto

TIOVIVO
vodka alla paprika e mela, Shimenomi genshu sake, sciroppo di polenta, succo di limone

DAIQUIRI HEMINGWAY
zucchero, rum blanco J Wray, Maraschino, lime juice, pompelmo, sugar

BOTANICAL
Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla salvia, lime

KATSOBUSHI
Bruxo Mezcal, 400 conigli Pepper Gin, kombutcha, sciroppo di katsobushi

BOTANICAL
J Wray Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla salvia, lime

PORTOBELLO SLIM
Portobello gin, W tonic DRY



SAKE

ENTER BLACK DOT
Honjozo

BEPPIN
Junmai

OKIMASAMUNE GINPA
Junmai mineralità e fragranza marina

UROKO YAMAHAI
Junmai invecchiato in grotta di montagna

OTOKOYAMA RAIJIN
Honjozo frutta e secchezza

DEWAKAZURA
TSUYAHIME
Junmai Ginjo

KUROMATSU KENBISHI
honjozo di una cantina del 1505

HATSUMAGO DENSHO
Kimoto Junmai

DEWANOUKI
kimoto Junmai

MASUMI YAWARAKA
Junmai Ginjo sake di nuova generazione

AZUMA
Junmai Ginjo

Okimasamune Ginpa
Junmai

Silver
Junmai Ginjo

Otokoyama Raijin
Honjozo

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04