


## PANINI GOURMET








Prodotti nella nostra cucina, impastati con farine biologiche

-   **MARCHIGIANA**  
burger di marchigiana, cipolla di Alife caramellata,  
insalata, provola affumicata e salsa barbecue .....€9
-    **PATATE&PROVOLA**  
burger di patate e provola affumicata con misticanza,  
maionese al rosmarino e cipolle di Alife caramellate .....€8
-   **BOLOGNESE**  
burger di marchigiana, pesto di pistacchi di Bronte,  
mortadella classica di Bologna grigliata,  
provola affumicata e rucola .....€10
-  **CALABRESE**  
burger di salsiccia,  
broccoli, provola affumicata e salsa alla 'nduja .....€8
-  **MESSICANO**  
burger alla messicana,  
peperoni, provola affumicata, misticanza .....€9
-  **NORVEGESE**  
bun al nero di seppia,  
burger di salmone, salsa remolata,  
cetrioli marinati e insalatina di misticanza .....€10



## PANINO DEL MESE

-  **CHEESEBURGER**  
doppio burger di Chianina, cheddar,  
bacon croccante, pomodoro, cipolla e insalata .....€14




## TAGLIERI

-   **SALUMI**  
prodotti da aziende artigianali senza aggiunta  
di conservanti, da animali allevati in libertà .....€8
-  **FORMAGGI**  
provenienti da piccoli produttori del territorio  
e da eccellenti realtà nazionali e internazionali .....€8
-   **SALUMI E FORMAGGI**  
selezione di salumi e formaggi .....€10

## PER COMINCIARE

- PIATTO 26**  
selezione di assaggi della nostra cucina .....€12
-  **VELLUTATA DI FINOCCHIO**  
con seppia arrostita e granella di nocciole .....€10
-   **PANCOTTO CON SCAROLA RICCIA**  
su vellutata fagioli .....€7
-  **TRIS DI MONTANARE** .....€6  
polpetta al sugo e pesto di basilico - mortadella classica  
di Bologna, pesto di pistacchio, stracciatella di bufala e lime -  
genovese con pecorino







## PASTE

-  **RISOTTO**  
con zafferano di Pietravairano e cozze .....€10
- FAGOTTINI RIPIENI DI GENOVESE**  
su fonduta di parmigiano reggiano e vellutata di zucca .....€11
-   **SPAGHETTI AGLIO E OLIO**  
su vellutata di cece di Teano,  
granella di nocciole e polvere di alici .....€10

## SECONDI

-  **TARTARE DI FILETTO**  
con salsa al mango, senape all'arancia  
e pistacchi di Bronte .....€12
-  **TAGLIATA DI MARCHIGIANA**  
con rucola, scaglie di parmigiano reggiano  
e aceto balsamico di Modena .....€14
-  **POLLO AL PEPERONE**  
cotto a bassa temperatura  
con quadrotti di patate croccanti .....€11
-  **POLPO IN TRE COTTURE**  
con cannellini, timo e scarolina alla napoletana .....€12
-  **CALAMARO RIPIENO**  
di patate e provola affumicata,  
con cicoria saltata e vellutata di zucca .....€12

## MENU DEGUSTAZIONE .....€25

-   **PANCOTTO CON SCAROLA RICCIA**  
su vellutata fagioli
-   **SPAGHETTI AGLIO E OLIO**  
su vellutata di cece di Teano, granella di nocciole e polvere di alici
-  **POLLO AL PEPERONE**  
cotto a bassa temperatura con quadrotti di patate croccanti
-  **DOLCE**

## DOLCI .....€5

Tutti i dolci sono preparati giornalmente nella nostra cucina,  
utilizzando solo materie prime attentamente selezionate.  
Rivolgersi al personale per conoscere la proposta del momento.

## COPERTO .....€1,50