

Le Meraviglie

RISTORANTE

PIZZE DA CONDIVIDERE

sottili e croccanti

PIZZA TARTUFO & AMORE	25
Scamorza affumicata, Funghi e grattata di Tartufo Nero	
PIZZA & PATA NEGRA	25
Mozzarella and 24-Month Aged Pata Negra	
PIZZA ZOLA, PERE E NOCI	17
Mozzarella, Gorgonzola, Pere, Noci e Miele	

ANTIPASTI

SELEZIONE DI FORMAGGI E LATTICINI	19
Burrata, Gorgonzola morbido e Formaggio di stagione accompagnati da Confettura di Cipolle Rosse fatta in casa	
CROCCHETTE	3,5€ al pezzo
Crocchette di Patanegra e Parmigiano Reggiano 24 Mesi	
CARPACCIO DI ROAST BEEF	17
Con Salsa Verde e Cipolla di Tropea in agrodolce	
SALMONE MARINATO	15
Salmone marinato fatto in casa e Salsa all'Arancia	
BATTUTA DI MANZO	16
Battuta al coltello con Nocciole Piemontesi e Chips di Parmigiano	
ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)	18 pp
Crudo Ferrari, Mortadella, Friggiteli, Stracciatella, Insalatina di stagione con Batutto di Acciughe del Cantabrico, accompagnati dalla nostra focaccia	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	14
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e Pane	
FINOCCHIO AVOCADO E PECORINO	14
Finocchio, Avocado e Pecorino	
FRIGGITELLI ALLA ROULETTE	12
Peperoni del Padrón fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)	
FIORI DI ZUCCA	14
Fiori di Zucca in pastella ripieni di Ricotta di Pecora, Scamorza e Pepe	

PRIMI

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)	19 pp
Carbonara con Guanciale di Norcia, servita in forma di Pecorino	
MEZZE LUNE ALLA ZUCCA	18
Pasta fresca ripiena di Zucca, Salsa alla Salvia e Guanciale croccante	
CHITARRA INTEGRALE AI FUNGHI	19
Pasta fresca ai Funghi di stagione e Prezzemolo	
ORECCHIETTE CON PESTO E VONGOLE	19
Orecchiette, Pesto di Basilico fatto in casa e Vongole	
GNOCCHETTI CON ZOLA E CASTAGNE	18
Gnocchetti di Patate fatti in casa, Gorgonzola e Castagne candite	
TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO	17
Pasta fresca all'Uovo con Ragù di Manzo e Cipollotto in agretto	
TAGLIOLINI AL TARTUFO	21
Pasta fresca all'Uovo con Tartufo Nero di Stagione	
RISOTTO ALLA MILANESE	17
Riso Carnaroli con Pistilli di Zafferano	

SECONDI

LA SUPER COSTOLETTA (per 2 persone)	60
Con doppio osso servita con Pomodorini, Patate aromatiche e Limone	
SALMONE E CORNO	20
Salmone piastrato, Cipollotto grigliato e Peperone Corno	
FRITTO DI MARE, ZUCCA E SALVIA GIGANTE	24
Calamari, Seppioline, Gamberi, Zucca e Salvia gigante in pastella	
POLPO CROCCANTE	26
Polpo grigliato, Purè, Piselli e Olio al Pomodorino secco e Acciuga	

LE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

LE TAGLIATE:

- BLACK ANGUS con Porro fuso (220gr).....	28
- RIB-EYE BAVARESE con Patate infornate agli Aromi (300gr).....	33

I FILETTI

- FILETTO GRIGLIATO con Sale Maldon e Demi-Glace.....	27
- FILETTO DELLO CHEF con Crema di Zucchine, Broccolo fritto e Aceto Balsamico.....	31

COSTATA (min 800gr)	7,5€ All'etto
----------------------------------	---------------

FIorentina (min 1kg)	8,5€ All'etto
-----------------------------------	---------------

CHATEAUBRIAND (per 2 persone)	74
Filetto di Manzo alla griglia con Verdure e Salsa d'Arrostio	

CONTORNI

Insalata verde.....	6
Patate al Forno.....	7
Patatine Fritte Fatte in Casa.....	8
Verdure Grigliate di Stagione.....	7
Pomodorini, Cipolla e Basilico.....	8
Purè.....	9
Purè e Funghi.....	12

PIZZA

MARGHERITA	10
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico ed Olio EVO	

LA NORMA	14
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP, Melanzane, Ricotta salata, Basilico fresco ed Olio EVO	

LA VEGETARIANA	13
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Zucchine e Melanzane grigliate, Pomodorini e Pesto	

ALL'AMATRICIANA	15
San Marzano DOP, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino Romano	

LA PICCANTE	14
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante di Sauris e Peperoncino calabro	

TONNO E CIPOLLA	15
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea e Basilico fresco	

COTTO E FUNGHI	15
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon freschi, Prosciutto Cotto ed Olio EVO	

LA BUFALA	14
San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, Basilico ed Olio EVO	

ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO	15
Passata di Pomodorino Giallo, Mozzarella, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche	

SALSICCIA E FRIARIELLI	15
Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Friarielli fatti in casa	

CRUDO E STRACCIATELLA	19
Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella, Datterini ed Olio EVO	

LA VEGANA	16
Passata di Pomodori Gialli del Piennolo, Melanzane, Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio e Granella	

LA TREVIGIANA	15
Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Radicchio Rosso di Treviso ripassato	

TI PESTO IL PISTACCHIO	18
Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco	

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO	8
CON AGGIUNTA DI CIOCCOLATO FUSO ALLA NOCCIOLA	+2

TORTE DELLA CASA	8/9
Selezione di Torte artigianali preparate quotidianamente con ingredienti freschi	

TORTA CAPPUCCINO	9
Torta creata dallo chef con Cioccolato Bianco, Croccante alle Mandorle e Caffè	

PANNA COTTA	8
Con Vaniglia del Madagascar servita con Marmellata fatta in casa	

FRUTTI DI BOSCO CON GELATO	10
Frutti di Bosco freschi con Gelato alla Crema mantecato al momento	

RUM & CIOCCOLATO FONDENTE (70%)	13
Selezione di Rum a scelta e Cioccolato Fondente	

VINO AL CALICE

BOLLICINE E CHAMPAGNE

Prosecco Santa Margherita 8
Champagne Pol Cochet 18

VINO ROSSO

Montecucco Riserva 7
Nebbiolo Rocche dei Manzoni 10

VINO BIANCO

Lugana Cà Maiol 7
Riesling Castello di Neive 10

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

LA BIONDA 6

Ichnusa Filtrata

LA BLANCHE 8

Erdinger Weissbier

LA ROSSA ARTIGIANALE 7

Hibu Eil

Acqua microfiltrata 0.75 l.....	2,5
Acqua in bottiglia 0.75 l.....	3,5
Soft Drinks.....	5
Caffè.....	2,5
Coperto.....	3

SU RICHIESTA È DISPONIBILE IL REGISTRO ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE