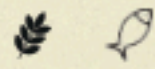


# La Cucina

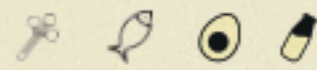
## ANTIPASTI

### Acqua



Tartare di Trota Salmonata, Pomodoro, Cipolla Rossa, Tarallo, Emulsione di Basilico

### Una Grande Storia



Bocconcini di Storione Fritti, Julienne di Scarola, Salsa Aioli

### Il Tagliere (x2 persone)



Selezione di Affettati e Formaggi Locali e Non, accompagnato da Miele di Castagno Artigianale

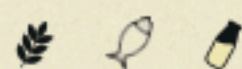
### Apulia



Bruschetta con Burrata Pugliese, Pomodorino Fresco, Basilico

## PRIMI

### Lungo Aniene



Strozzapreti Fatti in Casa, Trota, Melanzana Fritta, Ricotta Salata

### Profumo d'Estate



Gnocchetti di Patate, Pesto di Basilico, Storione, Granella di Pane Croccante

### Bosco



Tonnarelli, Ragù Bianco, Funghi Porcini, Pecorino Romano DOP

### Negativo di Lasagna



Fagotto Ripieno di Tre Carni al Ragù, Burrata Pugliese

Legenda  
Allergeni:



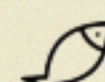
Glutine



Lattosio



Uova



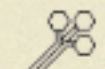
Pesce



Frutta a Guscio



Crostacei



Sedano



# La Cucina

## SECONDI

---

### Fish &...

Bastoncini di Trota Fritti, Pomodoro Fresco, Maionese al Limone, Basilico Fresco

### Risalendo il Fiume

Trancio di Storione, Crema di Scarola, Battutto di Olive Taggiasche

### Evergreen

Parmigiana di Melanzane come da Tradizione

### A Pranzo da Nonna

L'Antica Ricetta delle Polpette Al Sugo di Nonna Rosa

## CONTORNI

---

### Scarola Ripassata, Olive Taggiasche e Pinoli

### Cicorietta Ripassata

### Patatine Fritte

## DOLCI

---

### Il Nostro Tiramisù

La Ricetta che ci accompagna dal 1997

### Consuetudine

Pannacotta, Riduzione di Frutti di Bosco, Granella di Pistacchio

### Due Passi

Gelato alla Vaniglia, Caramello Salato, Crumble di Mandorla

### A Sgrassare

Sorbetto al Limone



# Le Pizze

## FOCACCIA IN DOPPIA COTTURA

---

Focaccia Ripiena con Scarola Ripassata, Olive Taggiasche e Salsa Aioli

Focaccia Ripiena con Prosciutto Crudo Val Liona e Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO

Focaccia Ripiena con Burrata Pugliese, Pomodorini, Rucola, Olio EVO

Focaccia Ripiena con Polpette al Sugo e Parmigiano Reggiano DOP

## AGRITURISMO DI FIUME *le nostre proposte*

---

### **Franco**

Fantasia di Franco

### **Maria**

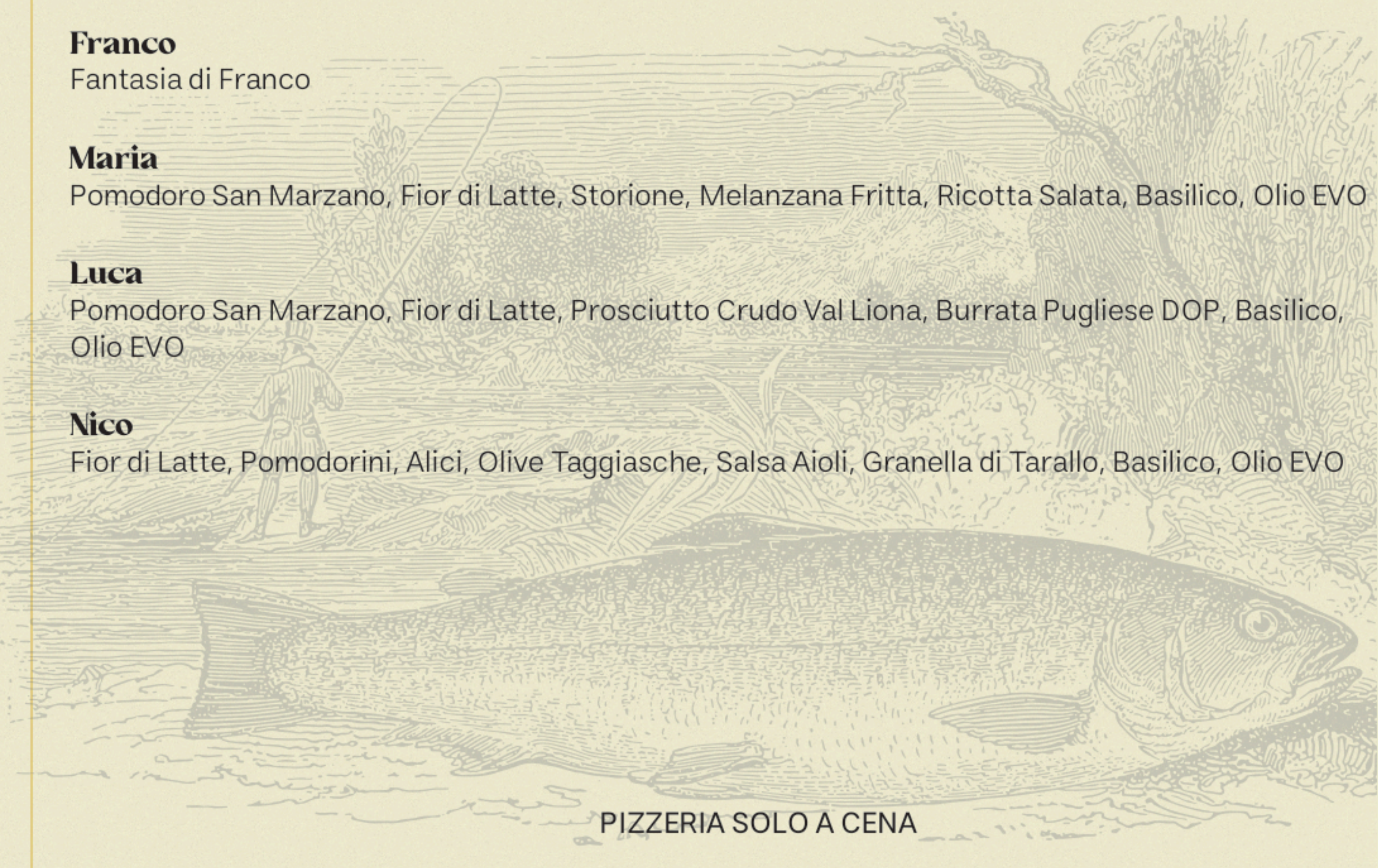
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Storione, Melanzana Fritta, Ricotta Salata, Basilico, Olio EVO

### **Luca**

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Crudo Val Liona, Burrata Pugliese DOP, Basilico, Olio EVO

### **Nico**

Fior di Latte, Pomodorini, Alici, Olive Taggiasche, Salsa Aioli, Granella di Tarallo, Basilico, Olio EVO



PIZZERIA SOLO A CENA



# Le Pizze

## BIANCHE

---

### **Patate e Salsiccia**

Fior di Latte, Patate al Forno, Salsiccia Ripassata, Rosmarino, Olio EVO

### **Tricolore**

Fior di Latte, Pomodorini, Pesto di Basilico, Basilico Fresco, Olio EVO

### **La Parata**

Mozzarella di Bufala, Polpa di Trota, Pomodorini, Rucola, Aceto Balsamico, Olio Evo

### **Boscaiola**

Fior di Latte, Funghi Champignon, Salsiccia Ripassata, Rosmarino, Olio EVO

### **Vegetariana**

Fior di Latte, Melanzane Fritte, Pomodorini, Funghi Champignon, Rucola, Maionese al Limone

## ROSSE

---

### **Bufalina**

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico, Olio EVO

### **Diavola**

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Salame Piccante, Basilico, Olio EVO

### **Repubblica Marinara**

Pomodoro San Marzano, Polpa di Trota, Alici, Salsa Aioli, Granella di Tarallo, Basilico, Olio EVO

### **Capricci**

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Funghi Champignon, Carciofini, Olive Taggiasche, Prosciutto Crudo Val Liona, Basilico, Olio EVO

### **Margherita**

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Basilico, Olio EVO

PIZZERIA SOLO A CENA