


PIZZA: COME UNA ROMANA

con farine di grani antichi
Terre e Tradizioni,
cotte in Forno Zanolli


MARGHERITA €6 
sugo di pomodoro bio Terre e Tradizioni, fiordilatte di Agerola

MORTADELLA €8
Mortadella, ricotta di capra Malga Faggioli ,pistacchi, fiordilatte di Agerola (1, 7, 8)

COTTO NATURALE €8
cotto, ricotta di capra Malga Faggioli, pecorino romano dop, fiordilatte di Agerola (1, 7)

L'ORTO DI MARTINA €8 
sugo di pomodoro bio Terre e Tradizioni, verdure miste di stagione, fiordilatte di Agerola (1, 7)

BLUE DI CAPRA, NOCI €6
Erborinato di capra Malga Faggioli, noci, fiordilatte di Agerola 


ZUCCA, RICOTTA €8 
Zucca al forno, ricotta di capra Malga Faggioli, gocce di maio al miso fuori cottura, fiordilatte di Agerola (1, 7, 8)

ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI, POMODORI CONFIT €8
sugo di pomodoro bio Terre e Tradizioni, acciughe del Cantabrico, olive nere Salvagno, capperi, fiordilatte di Agerola (1, 7)

FOCACCIA AI SEMI MISTI FARCITA €8
sugo di pomodoro bio Terre e Tradizioni, erbe di stagione, ricotta, scamorza , fiordilatte di Agerola (1, 7)

BASE BIANCA €5 (1)

POKEMABON

POKE èBistrot 
riso sushi, uovo marinato, avocado, edamame, 3 verdure cotte sottovuoto, cappuccio rosso e bianco agrodolce, insalata, mayo al miso e salsa ponzu (1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11)

con **POLLO €13**

con **TROTA SALMONATA ALPINA €13**

con **PIOVRA €15**

con **TEMPEH DI CECI €13** 

con **COSTINA DI MAIALE TRANQUILLO €15**

POKE èBistrot pesce azzurro €15
Sgombro cotto sott'olio, grigliato e glassato, riso sushi, avocado, edamame, verdure cotte sottovuoto, insalata, mayo al miso e salsa ponzu, mandorle (1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11)

POKE èBistrot gamberi €18
Gamberi rossi di Sicilia crudi e marinati, code di gambero cotte e marinate , riso sushi, avocado, edamame, verdure cotte sottovuoto, insalata, mayo al miso e salsa ponzu, mandorle (1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11)

Topping a scelta: mandorle tostate, wanton wraps, semi di girasole, semi di zucca

CARNIVORI E BURGER

PORK RIBS BURGER €15

Costine di maiale tranquillo disossate, cotte a bassa temperatura, glassate con bbq èBistrot, coleslaw giapponese, rosti di patate, taleggio di capra, maio al miso, ((1,5,6,7,10))

PULLED CHICKEN BURGER €12

pollo sfilacciato ogm free cotto a bassa temperatura, glassato con bbq èBistrot, coleslaw giapponese, rosti di patate, taleggio di capra, maio al miso ((1,5,6,7 10))

COSTINA DI MAIALE TRANQUILLO €12

cotta a bassa temperatura con salsa barbecue èBistrot (5,6)

CONTORNI

PATATE FRITTE RUSTICHE CON BUCCIA €4

VERDURE MISTE €4


cotte sottovuoto e ripassate in padella

MISTICANZA BIO €4

Insalata misticanza bio

BURGER E PANINI

GREEN BURGER €12

Ceci e tofu speziato,  insalata, maio di miso, rosti di patate, cappuccio in agrodolce e salsa tonnata veg, cipolla caramellata (1,5,6,8, 9,10 11)

VEG TEMPEH BURGER €12

Tempeh arrostito, glassato con teryaki, kimchi, insalata, cuore di bue, maio al miso, ((1,5,6,8,))



FISHBURGER €12

Capesante, gamberi, merluzzo, sedano, cappuccio in agrodolce, salsa tonnata veg, maio di miso, rosti di patate e cipolla caramellata (1,2,3,4,8,9,10,11,14)

PULLED SEITAN BURGER

€12



Seitan sfilacciato, glassato con bbq èBistrot, coleslaw giapponese, rosti di patate, maio al miso, ((1,5,6,8,))

PESCE AZZURRO BURGER

€12

Sgombro cotto sott'olio, grigliato e glassato, sobrasada o 'nduia, coleslaw giapponese, cuore di bue, maio al miso ((1,5,6,10))

DOLCI

TARTE TATIN LIEVITATA

con crema cotta €6.00 (1, 3,6,7,8)

LIEVITATO DI NONNO LEONE

€6 (1,3,6,7,8,)

CANNOLO SICILIANO €2,50 (1,

3,6,7,8)

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE

O ALLA NOCCIOLA €6

I numeri indicano i codici degli allergeni. Vedi legenda

BIRRE E KOMBUCHA

BIRRA ARTIGIANALE

POP BALADIN CL 33

€3.50

BIRRA ARTIGIANALE

CRACK BREWERY ML 400

€5.50

KOMBUCHA

MARIA KOMBUCHA

MOLECOLA,

bevanda italiana analcolica
alla cola cl 33

€2.50

VINI BIO, NATURALI E S.A.I.N.S.

BIANCHI :

Soave doc 2018 bio

La Cappuccina 75 cl **€16**

ROSATO:

Rosato, Piemonte, 2019, bio e
naturale, Andrea Scovero

75 cl **€22**

BOLLICINA :

Durello Dama del Rovere

metodo classico 75 cl **€20**

Filòs Spumante Brut **Bio**

La Cappuccina 75 cl **€18**

ROSSI

Madégo 2017 bio

La Cappuccina 75 cl **€16**

Valpolicella Ripasso bio

Terre di Gnirega 75 cl **€20**

Ciapin, Barbera d'Asti, 2019

bio e naturale, Andrea

Scovero 75 cl **€24**

Il Clown, rosso da uve

nebbiolo, 2016, bio e

naturale, Andrea Scovero

75 cl **€35**

Solo vino rosso, "Grignolino",

2019, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro

75 cl **€24**

Solo vino rosso, "Barbera",

2019, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro

75 cl **€24**

Solo vino rosso, "Ruchè",

2018, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro

75 cl **€24**

FREE

I numeri indicano i codici degli allergeni. Vedi legenda