

Ristorante

ANTIPASTI

Piatto di crudità <i>scampo, gambero rosso, tartare di tonno e carpaccio di tonno fresco</i>	25
Antipasto di mare <i>polpo, seppie, coda di gamberi, salmone, e alici marinate</i>	14
Polpo, patate, pomodorini e olive taggiasche	13
Soutè misto <i>cozze e vongole veraci</i>	14
Salmone affumicato Scozzese con misticanza e pane caldo	13
Gamberetti, seppie e bottarga di muggine	15
Tartare di tonno	18
Zuppetta di cozze alla pugliese <i>cozze, pomodorino datterino, capperi e olive taggiasche</i>	13
Carpaccio di spada affumicato <i>servito con pomodorini e olive taggiasche</i>	14
Affettato di culatello con burrata e pane pugliese	15
Burrata e acciughe <i>burrata pugliese, pomodorini e acciughe del Cantabrico</i>	16
Bresaola della Valtellina con misticanza <i>noci e scaglie di Grana Padano</i>	12

PRIMI

Spaghettoni "Felicetti" <i>vongole, gambero rosso e polvere di tarallo</i>	18
Risotto con dentice, vongole e pomodorini <i>minimo due persone</i>	14
Mezzo pacchero "Felicetti" allo scoglio	16
Spaghetti alle vongole veraci	13
Scialatiello ai crostacei <i>scampi, gamberoni e gamberi</i>	18
Scialatiello gamberi e zucchine <i>zucchine gamberi e panna</i>	10
Spaghetto ai due pomodori	9
Gnocchi cacio e pepe <i>gnocchi fatti in casa con patate e farina</i>	10
Gnocchi alla sorrentina	9
Scialatiello con pomodori datterini e burrata pugliese	10

SECONDI DI PESCE

Tagliata di tonno scottata alla griglia	18
Misto di crostacei gratinati al forno * <i>scampi e gamberoni</i>	25
Gamberoni alla griglia *	20
Branzino alla mediterranea <i>cotto in forno con pomodori, capperi e olive</i>	25
Orata o branzino ai ferri (<i>all'etto</i>)	4
Grigliata di pesce * <i>scampi, gamberoni, spiedino e filetto di branzino</i>	25
Insalata di crostacei * <i>scampi, gamberoni e gamberi</i>	24

I NOSTRI FRITTI

Gran fritto * <i>scampo, gamberone, calamari, gamberi e verdure in pastella</i>	24
Fritto di calamari	12
Fritto misto <i>calamari e gamberi</i>	14

Verdure in pastella	6
Chicken <i>straccetti di pollo impanati e fritti</i>	8

SECONDI DI CARNE

Tagliata di filetto di manzo argentino, aromatizzato con olio al rosmarino e pepe rosa, accompagnata da insalata di misticanza	17
Filetto di manzo argentino ai ferri	18
Filetto di manzo argentino al pepe verde	19
Cotoletta di nodino alla milanese	15
Nodino alla griglia	15

CONTORNI

Verdure alla griglia <i>zucchine, melanzane e peperoni</i>	4
Insalata mista	4
Patatine fritte	4
Patate rustiche con buccia	4

LE INSALATONE

Insalatona campana <i>lattuga, rucola, carote, pomodorini, mozzarella di bufala, acciughe e tonno</i>	10
Insalatona estiva <i>lattuga, radicchio, mais, pomodorini, olive, tonno, mozzarella, carote e peperoni</i>	10
Insalatona light <i>lattuga, pomodorini, carote, rucola, radicchio, formaggio fresco light e tonno senza olio</i>	10
Insalatona Santorini <i>lattuga, rucola, pomodorini, olive e feta (formaggio greco)</i>	10
Insalatona Amalfi <i>insalatone miste, polpo, pomodorini e olive</i>	12
Insalatona delicata <i>lattuga, rucola, pomodorini, gamberetti e salsa rosa</i>	12

CROSTINI

Crostino Romano <i>pomodorini, mozzarella di bufala, acciughe di Cetara, origano e olio EVO</i>	6
Crostino Campano <i>pomodorini, mozzarella di bufala Campana, origano, basilico e olio EVO</i>	6
Crostino leggero <i>melanzane, zucchine, peperoni ai ferri e Grana Padano grattugiato</i>	6
Crostino Sasà <i>stracchino, pomodorini, rucola e pesce spada affumicato</i>	8

BEVANDE

Acqua naturale Plose	2,5
Acqua frizzante Plose	2,5
Coca Cola (1 lt. bottiglia)	7
Bibite (0,33 lattina)	2,5
Birra media alla spina	5
Birra piccola alla spina	3
Vino sfuso bianco 1/2 litro	7
Vino sfuso bianco 1 litro	14
Caffè	1,5
Amari	4
Coperto	2

Pizze

LE SPECIALI		€	€
Burrata e culatello <i>salsa di pomodoro, mozzarella, pomodori e a cottura terminata burrata pugliese e culatello</i>	12	Calzone farcito <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi e funghi</i>	8
Burrata e bresaola <i>salsa di pomodoro, a cottura terminata misticanza, burrata pugliese, bresaola e gherigli di noci</i>	12	Napoli <i>pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara, capperi e origano</i>	8
Burrata e acciughe <i>salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara e a cottura terminata burrata pugliese</i>	11	Romana <i>pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara e origano</i>	7
Burrata e salmone <i>pomodoro, mozzarella e a cottura terminata salmone Scozzese, burrata e buccia di limone</i>	12	Wurstel <i>pomodoro, mozzarella e wurstel</i>	6
Gustosa <i>pomodoro, scamorza, porcini, patate rustiche e speck</i>	10	Pugliese <i>pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea e origano</i>	7
Priscilla <i>pomodoro, mozzarella, brie e zucchine grigliate</i>	9	Alle olive <i>pomodoro, mozzarella e olive taggiasche</i>	7
Sfiziosa <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio e brie</i>	10	Al salame <i>pomodoro, mozzarella e spianata calabra</i>	7
Lello <i>pomodoro, mozz. bufala, porcini e culatello</i>	12	Al gorgonzola <i>gorgonzola con o senza pomodoro e mozzarella</i>	8
Nordica <i>pomodoro, salmone, rucola, mozz. bufala e pomodorini</i>	12	Bufalina <i>pomodoro, pomodorini freschi, mozz. bufala campana, basilico e origano</i>	9
Tirolese <i>pomodoro, speck, brie e mozzarella</i>	9	Alle verdure <i>pomodoro, mozzarella e verdure miste</i>	9
Bella vista <i>pomodoro, taleggio e a cottura terminata insalata verde e crudo di Parma</i>	10	America <i>pomodoro, mozzarella, patatine e wurstel</i>	8
Provenzale <i>pomodoro, brie, funghi champignons, salame dolce, mozzarella</i>	10	Tramonti <i>pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto crudo</i>	8
Alla pescatora <i>pomodoro, origano, capperi, seppie, polpo e gamberetti</i>	11	Ai funghi porcini <i>pomodoro, mozzarella e funghi porcini</i>	9
Bella Brescia <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, calamari e gamberetti fritti</i>	11	PIZZE BIANCHE	
Prima volta <i>mozzarella, pomodorini, crema di tartufo, funghi porcini e speck</i>	10	Conte <i>mozzarella, porcini e a cottura terminata rucola e scaglie di Grana Padano</i>	10
Giulia <i>mozzarella, pomodorini, polipo, olive e prezzemolo</i>	10	Ligure <i>stracchino pesto e mozzarella</i>	8
Mediterranea <i>pomodoro, mozz. bufala, gamberetti, pomodorini e grana (condimento a freddo)</i>	12	Trevisana <i>mozzarella, ricotta, radicchio e trevisano</i>	8
Dolce salato <i>brie e, in uscita, culatello e miele</i>	12	Cafuncella <i>mozzarella, patate rustiche, pancetta e rosmarino</i>	9
Francesina <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse di Tropea e pomodorini</i>	9	Quattro formaggi <i>gorgonzola, rosa camuna, taleggio e scamorza</i>	9
Spada <i>pomodoro, pomodorini, mozz. bufala, rucola a fine cottura carpaccio di spada affumicato</i>	12	Gorgo e pere o mele <i>gorgonzola, pere o mele</i>	9
Val Camonica <i>pomodoro, rosa camuna, salame dolce e mozzarella</i>	9	Saporita <i>mozzarella, stracchino, spianata calabra e radicchio</i>	8
Manicomio <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, gorgonzola, salame piccante, peperoni e cipolla</i>	12	Gorgo e noci <i>gorgonzola e noci</i>	9
LE CLASSICHE		Bresciana <i>stracchino, pomodorini e a cottura terminata rucola e bresaola</i>	9
Marinara <i>pomodoro, aglio e origano</i>	4	I PANI ARABI	
Margherita <i>pomodoro e mozzarella</i>	5	Pane arabo del pescatore <i>gamberetti, lattuga, maionese e mozzarella di bufala</i>	10
Cetara <i>pomodoro, acciughe di Cetara, capperi, origano e olive taggiasche</i>	8	Pane arabo classico <i>pomodori freschi, insalata verde, mozzarella di bufala e prosciutto crudo in uscita</i>	8
Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi e funghi</i>	8	Pane arabo dell'ortolano <i>verdure grigliate, mozzarella di bufala e prosciutto crudo in uscita</i>	8
Quattro stagioni <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe di Cetara e origano</i>	8	Pane arabo del boscaiolo <i>taleggio, porcini, pomodorini e speck</i>	8
Prosciutto e funghi <i>pomodoro, prosciutto, funghi e mozzarella</i>	7	Senza glutine	3
Prosciutto <i>pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i>	7	Integrale	1
Calzone <i>pomodoro, mozzarella e prosciutto</i>	7	Schiacciata	2
		Doppio condimento	2
		Aggiunta prosciutto crudo o speck	2,5
		Aggiunta gamberetti lessati	3