MATURA

L'esperienza del giusto tempo

Qui la cucina nasce dal tempo,
dalla materia prima
e da scelte consapevoli.

Piatti pensati per essere condivisi,
assaporati con calma
e ricordati.

La tua testimonianza è fondamentale per noi!

Condividendo la tua esperienza su Google,
ci aiuterai a migliorare e a far conoscere
il nostro locale a più persone.

Scansiona il QR code qui sotto
e lascia una recensione.

Grazie di cuore per il tuo supporto!

MENU AUTUNNO - INVERNO 2026/2027

Senza glutine

Senza lattosio

Vegano

TAPAS

Piccole creazioni pensate per essere condivise, capaci di raccontare tradizione e innovazione in un solo assaggio (consigliato per 2 persone)

IL CUBO

Due frittatine di pasta all'amatriciana (pomodoro, guanciale di Amatrice e pecorino romano "Scorza Nera" DOP), condite con crema di pecorino e guanciale di Amatrice croccante.

13

LE PATATE DOLCI

Patate dolci fritte servite con salsa a scelta.

6

L'HUMMUS

Hummus di ceci servito con la nostra focaccia (o focaccia senza glutine per intolleranza)

7

LA TEMPURA DI STAGIONE

Zucchine, carote e melanzane in tempura servite con maionese al rosmarino

12

I CROSTONI

Due crostoni di pane conditi con crema di zucca Delica al forno, funghi cardoncelli grigliati, pecorino, timo e olio EVO

10

IL SALTIMBOCCA

Due pezzi di saltimbocca cotti in forno a legna conditi con: stracciatella pugliese, patate al forno, peperoni arrosto, salsiccia “punta di coltello”e polvere di olive nere.

12

TAGLIERE

Tagliere di salumi e formaggi selezionati, accompagnato da gnocco fritto, marmellata, miele e noci (o focaccia senza glutine per intolleranza)

18

Tutte le pizze sono disponibili anche con:

- *IMPASTO SENZA GLUTINE (maggiorazione 2 euro, gratuito per celiaci)*
- *Mozzarella senza lattosio o alternativa VEGETALE alla mozzarella (maggiorazione 1 euro)*

PIZZE TRADIZIONALI

LA MARGHERITA

Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella Fiordilatte, basilico e olio EVO.

9

LA BUFALA

Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella di latte di Bufala, basilico e olio EVO.

10

LA QUATTRO STAGIONI

Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella Fiordilatte, funghi di stagione, carciofi artigianali sott'olio grigliati, olive taggiasche, in uscita prosciutto cotto Alta Qualità, basilico e olio EVO.

12.5

LA MARINARA

Pomodoro pelato schiacciato a mano, aglio, olio EVO, in uscita origano.

8

L'ORTOLANA

Mozzarella Fiordilatte, verdure grigliate (zucchine, melanzane e peperoni), in uscita basilico e olio EVO.

11

LA CRUDO

Mozzarella di latte di Bufala, in uscita prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, basilico e olio EVO.

12.5

LA TONNO E CIPOLLE

Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella Fiordilatte, cipolla rossa, in uscita filetti di tonno "A.Parodi", basilico e olio EVO.

13

La più amata

NDUJA, STRACCIATELLA E SOPPRESSATA

Ristretto di pomodoro alla 'Nduja, in uscita stracciatella pugliese, soppressata piccante, polvere di olive nere, basilico e olio EVO.

13

PIZZE GOURMET

ZUCCA, BURRATA E CULATTA

Crema di zucca Delica al forno, mozzarella Fiordilatte, in uscita burrata pugliese, culatta stagionata, chips di zucca, maionese al rosmarino, semi di zucca tostati, basilico e olio EVO

16

RADICCHIO, FRIGGITELLI E SALSICCIA

Radicchio arrosto, Mozzarella di latte di Bufala, peperone friggitello, salsiccia "punta di coltello", in uscita crema di provolone "Piccante", peperone crusco croccante, basilico e olio EVO.

15

CIME DI RAPA, ACCIUGHE E TARALLO

Cime di rapa saltate in padella, mozzarella Fiordilatte, in uscita stracciatella pugliese, acciughe del Mar Cantabrico, Pomodorino rosso confit, scorza di limone, tarallo artigianale sbriciolato, basilico e olio EVO.

15.5

MELANZANE, PATATE E PESTO

Crema di melanzane affumicate, patate al forno, mozzarella Fiordilatte, in uscita pesto di basilico, pomodorino giallo confit, cialda di Grana Padano, basilico e olio EVO.

14.5

POMODORO, GUANCIALE E PECORINO

Sugo all'amatriciana, in uscita stracciatella pugliese, guanciale di Amatrice croccante, pecorino romano "Scorza Nera" DOP grattugiato, pepe nero macinato, basilico e olio EVO.

15

TOPINAMBUR, CIPOLLA E NOCI

Crema di topinambur alla salvia, funghi cardoncelli, in uscita olive nere infornate, cipolla brasata, hummus di ceci, pesto di rucola, noci, basilico e olio EVO

14.5

CARCIOFI, PROVOLA E ROBIOLA

Crema di carciofi, provola affumicata, in uscita robiola, carciofi fritti, grattugiata di lime, nocciole tostate, basilico e olio EVO

14.5

PATATE, POLPO E PAPRIKA

Crema di patate arrosto, mozzarella Fiordilatte, in uscita stracciatella artigianale alla paprika, polpo CBT rosolato, chips di patate, sale maldon nero, basilico e olio EVO

17

PORCINI, SPECK E CASTELMAGNO

Crema di porcini, mozzarella di latte di Bufala, in uscita rucola, speck Alto Adige, scaglie di Castelmagno DOP, noci pecan, basilico e olio EVO

15.5

CAVOLO NERO, GORGONZOLA E PECORINO

Crema di cavolo nero, Gorgonzola DOP, mozzarella Fiordilatte, in uscita miele di castagno, cavolo nero croccante, pecorino affinato al fieno e paglia, basilico e Olio EVO

15.5

BIRRE ARTIGIANALI

Birre artigianali dall'Azienda Agricola dell'Alto Sebino PAGUS

BLONDE ALE

Birra chiara ad alta fermentazione, dai sentori nobili di malto e dalle eleganti note floreali.

7

WEISSBIER

Birra di frumento chiara e rinfrescante ad alta fermentazione, prodotta con i migliori malti, che ne risaltano l'aroma e il corpo, donandole una schiuma pannosa dalla tonalità avorio.

7

RED IPA

Birra rossa ad alta fermentazione nella quale il ruolo da protagonista è riservato ai luppoli, che le attribuiscono aroma e freschezza.

7

BELGIAN IPA

Birra ambrata ad alta fermentazione, dai toni caldi e dal gusto pieno.

7

BIBITE

Acqua 75 cl	3
Coca Cola	3.5
Coca Cola Zero	3.5
Fanta	3.5
Sprite	3.5
Birra senza Glutine in Bottiglia 33cl	5

BIRRE alla spina

	20 cl	40 cl
FORST Felsenkeller	3.50	5.50
FORST Sixtus	4.00	6.00
BIRRA CARRU Biancafilanda	4.00	6.00

CAFFÈ e AMARI

Caffè	2
Caffè (decaffeinato/ginseng/orzo)	2.50
AMARO *Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Amaro Lucano, Jefferson, Braulio*	5
LIQUORE *Baileys, Mirto, Nocino, Liquirizia, Hierbas, Sambuca, Jägermeister*	5
GRAPPA *Grappa Bianca, Grappa Barrique*	6
WHISKY *Jack Daniel's, Caol Ila*	6

Coperto 2.5

Per intolleranze e allergie, chiedi il libro degli allergeni al personale.