



Home is
WHERE
CASA *B* is

DA CONDIVIDERE

BRUSCHETTE

al pomodoro con olio EVO e basilico

(1,14) 

€ 5

MONDEGHILI

serviti con salsa allo zafferano

(1,3,7,9,14)  

€ 7

CROCCHETTE

di patate, prezzemolo e parmigiano

(1,3,7,14) 

€ 7

ANTIPASTI

CARCIOFO ALLA ROMANA

(9,14)  

€ 9

DALL'ORTO

(solo il meglio delle nostre verdure fresche di stagione)

€ 14

TAGLIERE

di prosciutto crudo toscano e burrata

(7)  

€ 14

TARTARE DI MANZO

con erba cipollina servita con maionese al fondo bruno e zenzero

(3,7,9,10,14)  

€ 17

TARTARE DI SALMONE

servita con salsa allo yogurt, sesamo tostato e cetriolo marinato

(4,7,11,14)  

€ 18

PRIMI

CHITARRINE CACIO E PEPE

(1,3,7,9,14) 

€ 14

SPAGHETTI AI QUATTRO POMODORI

(1,9,14) 

€ 14

GNOCCHETTI DI PATATE BURRO E SALVIA

(1,3,7,9,14) 

€ 14

ORECCHIETTE CON CREMA DI BROCCOLI, CIME DI RAPA,
PANE ATTURRATO, ALICI E PECORINO

(1,4,7,9,14) 

€ 15

SEDANINI AL SUGO CON LE POLPETTE

(1,3,7,9,14)  

€ 16

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA, TIMO, LIMONE,
BARBABIETOLE ALLA BRACE E CREMA DI GORGONZOLA

(7,14)  

€ 18

ZUPPE

ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA

(1,2,4,9,13,14) 

€ 17

INSALATE

BURRATA

con misticanza, pomodoro secco, olive taggiasche, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa all'aceto balsamico di Modena

€ 17

PANZANELLA DI POLPO

servita con pomodorini Pachino, patate, cetrioli, polvere di olive nere, cipolla marinata, cruton, granella di pane, aneto, erba cipollina e gel di cipolla rossa

€ 18

SECONDI

UOVA AL TEGAMINO con provola e prosciutto cotto alla brace (3,7,14)  	€ 16
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,7,14) 	€ 18
COTOLETTA ALLA MILANESE servita con rucola e pomodorini (1,3,14) 	€ 22
BACCALÀ ALLA LIGURE con patate, pomodorini olive e capperi (4,9,14)  	€ 23
TAGLIATA DI MANZO servita con la sua salsa, patate fondenti e salsa bernese (3,7,9,14)  	€ 26

CONTORNI

FAGIOLINI SALTATI con aglio, olio, peperoncino e origano  	€ 6
CAPONATA DI VERDURE (1,8,9,14) 	€ 6
PATATE AL ROSMARINO  	€ 6
VERDURA DEL GIORNO RIPASSATA con aglio, olio e peperoncino  	€ 6

IMPASTI

CLASSICO (GRANO TENERO TIPO 1)
INTEGRALE
SENZA GLUTINE


+2€
+2€

Per garantirvi una migliore digeribilità utilizziamo solo impasti con farine macinate a pietra alle quali facciamo seguire un processo di lievitazione naturale di 72 ore!

La nostra pizza può contenere tracce di glutine da contaminazione
Tutte le nostre pizze possono essere preparate con mozzarella senza lattosio


PIZZE CLASSICHE

MARINARA

con pomodoro, aglio, origano e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,9,14) 


€ 9

MARGHERITA

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, basilico,
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14) 


€ 10

NAPOLI

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, alici, olive, basilico,
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,4,7,14) 

€ 11

PROVOLA E PEPE

con pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano, provola affumicata, pepe nero, basilico,
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14) 

€ 12

FOCACCIA ALL'ORIGANO



€ 6

PIZZE SPECIALI

CASA
BI MEN

MARGHERITA D.O.P.

€ 14

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala D.O.P. basilico e olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,10,14) 

CALZONE

€ 14

con ricotta, salame, provola, pepe, basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

PARMIGIANA BIANCA

€ 15

con mozzarella fior di latte di Agerola, parmigiana di melanzane sfilacciata, pomodori confit, basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

IDENTITÀ DI MARGHERITA

€ 16

con mozzarella di bufala D.O.P., salsa pachino, pecorino, basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

CAPRICCIOSA

€ 16

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di agerola olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi, carciofini, basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,4,7,14) 

PIZZE SPECIALI

GRICIA

€ 16

con mozzarella fior di latte, pecorino romano, pepe, guanciale,
olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

LIGURE

€ 16

con mozzarella fior di latte, pomodorini rossi e gialli, pesto genovese, permigiano,
basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,8,14) 

L'ISOLA

€ 17

con mozzarella fior di latte di Agerola, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di
parmigiano e olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

NERANO

€ 17

con mozzarella fior di latte di Agerola, crema di zucchine alla menta,
parmigiano, pecorino, basilico, chips di zucchine, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

PRIMAVERILE

€ 17

con mozzarella fior di latte di Agerola, crema di piselli, mozzarella, pecorino, guanciale,
basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

BEVANDE

ACQUA 0,50L (naturale | frizzante)

€ 3

BIBITE

Aranciata

€ 4

Chinotto

€ 4

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

€ 4

Gassosa

€ 4

Ginger beer

€ 4

Limonata

€ 4

Mandarino

€ 4

COPERTO (SOLO LA SERA, WEEKEND E FESTIVI)

€ 3

IL NOSTRO CHEF UTILIZZA PESCE FRESCO DI PRIMA QUALITÀ PROVENIENTE DA FORNITORI DI FIDUCIA SELEZIONATISSIMI CHE PRATICANO PESCA ETICA E TOTALMENTE TRACCIABILE. IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO, UTILIZZIAMO PESCE CONGELATO DI ALTISSIMA QUALITÀ.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA (AI SENSI DEL REG. CE 852/04). L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU È DISPONIBILE NEL NOSTRO LOCALE.

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Lupini | 13. Molluschi | 14. Anidride solforosa e solfiti