

HORTUS

BY ZIBIBBO

Entrate

Inzimonio seppie, calamari e spinaci con pane croccante

-10 euro

Flan di verdure di stagione del nostro orto e fonduta al Monte 27

-9 euro

Tartare di pesce del giorno con crema di finocchio e geleè di soia

-11 euro

Coccoli con stracchino e prosciutto crudo

-9 euro

Uovo pocheè con fonduta di pecorino Senese e asparagina

-8 euro

I Frittini:

Montanarine – 4 euro

Mozzarella in carrozza -5 euro

Scamorza affumicata frita con pomodorini freschi e cipollina fresca – 6 euro

La pasta di nostra produzione

Ravioli di burrata e astice con il suo fumetto

-15 euro

Spaghetti alla Arselle

-13 euro

Caramelle di radicchio con crema di taleggio

-12 euro

Tagliatelle di grano saraceno al ragù di anatra sfumato alla grappa di Brunello

-10 euro

Spaghetto alla chitarra mantecato al Mote 27

-9 euro

I Secondi

Cervello di vitella Fritto con verdure di stagione

-12 euro

Coscietta di Anatra cotta a bassa temperatura con Battuto di verdure sfumate al vino bianco

-14 euro

Frittura di calamari e gamberi con le sue verdure e geleè di soia

-15 euro

Tartare di Chianina con uovo e la nostra giardiniera di verdure

e tuorlo d'uovo

-14 euro

Gamberoni al lardo di Arnad Sfumati al Brandy con verdure di stagione

- 15 euro

Le nostre dolci tentazioni

Vin Santo e cantuccini di Prato

-6 euro

Lingotto alla nocciola, con semifreddo al Grand-Marnier

-6 euro

Cannolo al Pistacchio di Bronte

-4 euro

Zuccotto della gelateria Caminia

-6 euro

Cheese cake con marmellata di arance amare

-6 euro

Pizza dolce Nutella, crema di pistacchio e granella

– 8 euro

Marco Manzi

e le sue pizze da...



GAMBERO ROSSO

Le Classiche

Marinara

(pomodoro San Marzano DOP, origano del Monte Saro, aglio dell'Ufita, basilico, olio extraverginene d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-5.5€

Margherita

(pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-7€

Salsiccia e Friarielli

(fiordilatte di Agerola, salsiccia napoletana, friarielli, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-9€

Parmigiana

(pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, parmigiana di melanzane, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-9€

Doc

(pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana lupo Petrazzuoli)

-10€

Napoli a Firenze

(pomodoro San Marzano DOP, basilico, fiordilatte di Agerola, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli, capperi, acciughe di Cetara)

-9 euro

Le Speciali

Gambero Rosso

(Base focaccia, stracciatella, gamberi rossi di Mazara del vallo, tartufo e erba cipollina)

19,50 euro

Montanara 2.0

(pizza frita con passata di pomodoro datterino, crema di parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pesto di basilico al mortaio Rossi, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

- 7 euro

Sole di Napoli

(pomodorino del piennolo giallo, aglio dell'ufita, origano, capperi, olive taggiasche, acciughe di Cetara, olio extravergine d'oliva Fontana lupo Petrazzuoli)

-10 euro

Ripieno

(pomodoro San Marzano DOP, ricotta di bufala, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, salame, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-9 euro

Hortus

(fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo del Casentino (Macelleria Fracassi) rucola, scaglie di parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)-10 euro

Bronte

(fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pesto di pistacchio, mortadella di Prato IGP Presidio Slow Food, crema di ricotta di bufala, scaglie di limone, granella di pistacchio di Bronte, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo)

-15 euro