

Gusti disponibili tutte le sere nella versione indicata tranne il **SABATO**

Verde Polichetti

VEGETALE

Consigliata in **RUOTO**

Cavolo broccolo arrostito, provola di mucca, sedano candito, bietole ripassate e crema di cime di rapa.

10

LA BRUNA

Consigliata in **RUOTO**

Carote e patate viola confit, pesto di mandorle e rucola, provola di mucca e caciocavallo giovane "la bruna alpina".

12

AROMA

Consigliata in **RUOTO**

Provola di mucca, cipolla ramata di Montoro stufata, cavolfiore arrostito, fonduta di blu di bufala e polvere di caffè.

11

KIUPP

Consigliata **ROTONDA**

Polpo cbt, salsa di rapa rossa, cardoncelli ripassati e provola di mucca.

11

ROSSO BUFALA

Consigliata in **TRE COTTURE**

Provola di mucca, tonno rosso scottato, salsa acida di bufala, broccolo verde arrostito e umami vinaigrette.

11,5

TRANSUMANZA

Consigliata in **RUOTO**

Ortica e cicoria scottate di "Montoro erbe", fonduta di crosta fiorita di caprino Caseificio "Aurora", scaglie di pecorino dolce dei Monti Lattari, provola di mucca e robiola di capra in polvere.

10

ASSOLUTA

Consigliata **ROTONDA**

Carciofo in padella, polvere di aglio bruciato, provola di mucca, insalatina di prezzemolo e cerfoglio di "Montoro erbe".

10

Rotonda tutte le sere
Nel ruoto tutte le sere tranne il sabato **+1€**

Le classiche

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di mucca, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

5

MARGHERITA LAVORATA

Pomodoro San Marzano varietà "Kiros" Az. Agricola biologica "Terre Lavorate", mozzarella di bufala, parmigiano reggiano 30 mesi, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

8,5

MARINARA

Pomodoro San Marzano D.O.P., aglio orsino, origano di montagna di San Gerardo, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

4,5

MARINARA DOP CON ACCIUGHE

Pomodoro San Marzano, aglio orsino, origano di montagna di San Gerardo, acciughe IASA, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

6

PROVOLA &

Pomodoro San Marzano, provola di mucca affumicata, pepe, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

7

PIENNOLO

Pomodoro del Piennolo Az. Agr. "Bucce di pomodoro", mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

9,5

VERTICALE

Pomodoro del Piennolo, pomodoro datterino giallo, pomodori secchi di San Gerardo, pomodoro San Marzano, aglio orsino, alici del salernitano, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

9

Le particolari

STRAVECCHIA

Provola di mucca, zucca arrosto ed il suo fondo, spuma di caciocavallo stravecchio, tartufo fresco, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10

CONCIATA

Provola, guanciale di maialino nero casertano, pomodori secchi di San Gerardo, conciato romano Az. Agr. "Le Campestre", basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10,5

PABROTA

Provola di mucca, broccoli ripassati, spuma di patate, tartufo fresco, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10,5

SCAROLELLA

Provola, scarola ripassata in padella, pomodorino secco di San Gerardo, alici del salernitano, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

9,5

PRIMO SETTEMBRE

Provola di mucca, broccoli saltati, lardo di maialino nero casertano, polvere di limone arrostito, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10

POLVICA RESTAURATA

Provoladi mucca, patate fondenti, salsiccia di maialino nero casertano cbt, porcini cotti al burro di bufala, cialda di pecorino, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10