

SUMMER MENU

APPETIZERS

TARTARE

DALLA GRIGLIA

..PESCE & CARNE..

Filetteria

BURGER

SINCE 2017

APPETIZERS



CROSTINO SERVITO CALDO CON BURRO DI NORMANDIA E ALICI DEL CANTABRICO	5,00
CROSTINO CON STRACCIATELLA CIAUSCOLO E CICORIA	4,00
FIORI DI ZUCCA MOZZARELLA E ALICI DI CETARA	4,00
FIORI DI ZUCCA STRACCIATELLA D'ANDRIA E NDUJA	4,00

CRUDI

DI CARNE E DI PESCE



SASHIMI DI FASSONA CON SALSA GRECA E CARCIOFINI CANDINI ALLA CRUDAIOLA	8,00
TARTARE DI OMBRINA AFFUMICATA ALLE MANDORLE E POLVERE DI PESTO	8,00
SCHIACCIATA DI GAMBERO ROSSO AL PASSION FRUIT E SORBETTO AL LIMONE	6,00
SCAMPI DI MAZZARA DEL VALLO	2,00 PZ.
GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO	2,00 PZ.
OSTRICHE SELEZIONE NAIF	3,00 PZ.

SERVIZIO

Pane e focacce, olio evo, amuse-bouche € 2,00

* alcuni prodotti e materie prime possono essere surgelati all'origine o abbattute per garantire la qualità del prodotto

ANTIPASTI

— DI CARNE —

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI CON SENAPE E MOSTARDA	9,00
PROSCIUTTO E BUFALA	8,00
CULATELLO RISERVA SPIGAROLI SERVITO CON PANE CALDO E NOCE DI BURRO DI NORMANDIA	15,00
CARTOCCIO DI VARIETA' DI NUGGETS NAIF (curry, alle erbe, alla paprika)	6,00

ANTIPASTI

— DI PESCE —

POLPO GRIGLIATO CON RUGHETTA E PUREA DI LAMPONE	8,00
INSALATA DI MARE NAIF	10,00
CALAMARO GRIGLIATO SU VELLUTATA DI CAVOLO ROSSO AFFUMICATO CON LEGNO DI MELO	10,00

SERVIZIO

Pane e focacce, olio evo, amuse-bouche € 2,00

* alcuni prodotti e materie prime possono essere surgelati all'origine o abbattute per garantire la qualità del prodotto

PRIMI



— DI CARNE —

CARBONARA PAOLO PARISI	10,00
TONNARELLO AL RAGÙ DI CONIGLIO AL VINO BIANCO	12,00
TORTELLO AL BRASATO DI CHIANINA CON FONDO DI MANZO E SALSA DI PARMIGIANO	14,00

— DI PESCE —

SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI CON PESTO DI PISTACCHI E BATTUTO DI GAMBERI DI MAZZARA DEL VALLO	12,00
SCIALATIELLO AL RAGÙ DI POLPO LIME E PECORINO	12,00
RISOTTO ACQUERELLO ALLA PESCATORA CON ASPARAGI	14,00

— DALLA TRADIZIONE... —

TONNARELLO CACIO E PEPE	9,00
MEZZE MANICHE FELICETTI ALL'AMATRICIANA	9,00
SPAGHETTO FELICETTI ALLE VONGOLE	10,00

— VEGETARIANO —

FAGOTTINI ROSSI (triplo concentrato di pomodoro) RIPIENI DI MELANZANE E RICOTTA SU SALSA DI POMODORINI E RICOTTA AL BASILICO	12,00
--	-------

SERVIZIO

Pane e focacce, olio evo, amuse-bouche € 2,00

SECONDI



— DI CARNE —

TARTARE DI ROAST-BEEF DI BLACK ANGUS POMODORINO SECCO DI PUGLIA E OLIVE TAGGIASCHE	14,00
ASADO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA E SALSA CHIMICURRI	12,00

— DI PESCE —

GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI	16,00
FRITTURA DI CALAMARI E ZUCCHINE	14,00
PESCATO DEL GIORNO GRIGLIATO	18,00

— DALLA GRIGLIA —

CONTRIFILETTO DI BLACK ANGUS AUSTRALIA	22,00
CONTROFILETTO MANZO INGLESE LONG HORN	22,00

— LA FILETTERIA NAIF —

FILETTO ALLA RIDUZIONE DI BIRRA	18,00
FILETTO AL FLAMBÉ DI JACK DANIEL'S E SENAPE	20,00
FILETTO IN COTTURA CON FLIT ALL'ESSENZA DI CARDAMOMO E CORIANDOLO	18,00
FILETTO AL PEPE VERDE	18,00

SERVIZIO

Pane e focacce, olio evo, amuse-bouche € 2,00

* alcuni prodotti e materie prime possono essere surgelati all'origine o abbattute per garantire la qualità del prodotto

— LE TAGLIATE NAIF —

TAGLIATA DI FILETTO ALLA SALSA TERIYAKI	20,00
TAGLIATA AL BURRO AROMATIZZATO	20,00
TAGLIATA AL ROSMARINO	18,00

HAMBURGERIA NAIF

E PANINI GOURMET



BURGER DI BLACK ANGUS	9,00
BURGER DI MANZO, TALEGGIO ZUCCHINE E RADICCHIO GRIGLIATO	12,00
PANINO DI PAN DI CRISTAL ROAST BEEF, POMODORINI SECCHI E CAPPERI CON VERDURE SALTATE	12,00
BURGER DI GAMBERONI AL LIME, RUCOLA E FORMAGGIO SPALMABILE	14,00
BURGER CON PANE VERDE AL BASILICO, SALMONE AFFUMICATO, SPINACI, CAPPERI E BURRO DELLA NORMANDIA	12,00
BURGER VEGETARIANO DI CAPONATA CON STRACCIATELLA DI BUFALA E MENTA ROMANA	10,00

SERVIZIO

Pane e focacce, olio evo, amuse-bouche € 2,00

* alcuni prodotti e materie prime possono essere surgelati all'origine o abbattute per garantire la qualità del prodotto

CONTORNI



INSALATINA DI SPINACI E GRANA	6,00
INSALATA CON ALICI DI CETARA E MOZZARELLA DI BUFALA	7,00
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCIO E OLIVE	5,00
PATATINE STICK	5,00
PATATE A SPICCHI	5,00
VERDURE RIPASSATE	5,00

SERVIZIO

Pane e focacce, olio evo, amuse-bouche € 2,00

* alcuni prodotti e materie prime possono essere surgelati all'origine o abbattute per garantire la qualità del prodotto

DESSERT



SPUMA DI TIRAMISÙ CON SAVOIARDI SARDI	5,00
MILLE FOGLIE ALLA CREMA DI ZABAIONE E PANNA	5,00
SEMIFREDDO NOCI E PERE CON CIOCCOLATO AL PEPERONCINO	6,00
MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO	6,00
BABA' AL RUM	5,00

DISTILLATI



Sao pedro, 10 anni	8,00
--------------------	------

Sao pedro, 20 anni	10,00
--------------------	-------

— LE GRAPPE —

Bimba, uve selezione Berta	5,00
----------------------------	------

Valdavi, grappa di moscato	5,00
----------------------------	------

Piasi, grappa di brachetto	5,00
----------------------------	------

Elisi, uve selezione Berta grappa invecchiata	6,00
---	------

Nizzae, uve barbera grappa invecchiata	6,00
--	------

Oltre il vallo, uve selezione Berta grappa invecchiata in botti di single malt scotch whisky	6,00
--	------

Oltre il dilidia, uva passa moscato barbera grappa invecchiata	6,00
--	------

— RUM —

Trinidad "Collezione remember"	7,00
--------------------------------	------

Venezuela "Diplomatico res. Esclusiva" 12 anni	8,00
--	------

Guyana "El Dorado Demerara" 12 anni	9,00
-------------------------------------	------

Jamaica "i pappagalli"	10,00
------------------------	-------

Nicaragua	10,00
-----------	-------

Guyana "Demerara" 2003	10,00
------------------------	-------

Distillato di sidro "Calvados" 12 anni	8,00
--	------

— WHISKY —

Glenmorangie "la santa" Sherry, single malt 12 anni	8,00
---	------

Glenmorangie "Quinta ruban" porto, single malt 12 anni	8,00
--	------

Glenmorangie "Nectar d'or" sauternes, single malt 12 anni	8,00
---	------

Talisker storm single malt	8,00
----------------------------	------

Knob Creek kentucky straight bourbon	7,00
--------------------------------------	------

Knob Creek straight rye Whiskey	7,00
---------------------------------	------

Ardbeg, islay single malt scotch whiskey 10 anni	7,00
--	------