

buono

Ristorante • Enoteca • Cocktail Bar

*“Il segreto per essere felici?
Un piatto BUONO”*

BEVANDE

Acqua Naturizzata **€2,00**

Coca Cola *Normale/Zero* **€3,50**

Sprite **€3,50**

Fanta **€3,50**

Birra Moretti ricetta originale “La Chiara” **€4,00/€6,00**
0,20 cl 0,40 cl

Birra Moretti “La Rossa” **€5,00/€7,00**
0,20 cl 0,40 cl

Ichnusa non filtrata **€5,00/€7,00**
0,20 cl 0,40 cl

Birra artigianale in bottiglia 0,33 cl **€6,00**

ANTIPASTI

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala **€16,00**

Patanegra €24,00
de Bellota 100% iberico

Selezione di formaggi pregiati de “la tradizione” €24,00
con composta di frutta artigianale

Tagliere di salumi pregiati €22,00

Tagliere assortito dei nostri salumi e formaggi €26,00

Toast di tartare di manzo €18,00
con tartufo e maionese alla senape

Carne salada con carciofi fritti €18,00
con mayo homemade

Pane Naan con tartare di tonno, germogli e gel al mandarino €15,00

Pita greca con Pulled Pork, coleslaw e salsa BBQ €12,00

Uovo 63° con pomodori confit, burrata e bottarga di muggine €12,00

Tagliatella di seppia con il suo nero €14,00
crema di piselli e coulis al pomodoro

BRUSCHETTE

Aglio e olio extravergine d’oliva €3,00

Pomodori e basilico €4,00

Crema di carciofi €4,00

Lardo e aceto balsamico €5,00

Stracchino e Prosciutto di Parma €5,00

Miele, pere e gorgonzola €6,00

Bufala D.O.P. e ‘Nduja €6,00

Patanegra e burrata D.O.P. €10,00

PIZZOTTELLE (3PZ)

Miste **€7,00**

a scelta della cucina

Ciauscolo di Norcia dell'az. "Re Norcino" **€7,00**

Stracchino e Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi **€7,00**

Stracchino e zucchine romanesche **€7,00**

Mortadella D.O.P. **€7,00**

Melanzane e provola **€7,00**

Burrata D.O.P. e Alici del Mar Cantabrico **€10,00**

Carciofi alla romana e stracciatella di Andria **€10,00**

Stracciatella e Patanegra **€12,00**

FRITTI

Supplì classico **€3,50**

Fiore di zucca **€4,50**
con mozzarella fiordilatte e alici

Cubo di coda alla vaccinara **€5,00**

Mozzarelline di bufala panate **€7,00**

Carciofi fritti **€9,00**

Sfilacci di pollo fritti **€13,00**
con maionese alla soia

Tutti i fritti sono rigorosamente di nostra produzione

PRIMI

Tonnarelli “Cacio e blend di pepi” €13,00
con pecorino romano “Buccia Nera” D.O.P.

Pacchero all’amatriciana della Sora Lella €14,00
*con cipolla rossa caramellata e zenzero in polvere,
guanciale croccante di Amatrice e pecorino romano “Buccia Nera” D.O.P.*

Tonnarelli alla Gricia con carciofi croccanti €14,00
*con guanciale croccante di Amatrice e
pecorino romano “Buccia Nera” D.O.P.*

Rigatoni alla Carbonara con tartufo €15,00
*con guanciale croccante di Amatrice e
pecorino romano “Buccia Nera” D.O.P.*

Risotto alla zucca infornata €15,00
con agnello stufato e il suo ristretto

Gnocchi con crema di noci, pere e tartufo €15,00

Scrigni di mare con alici del “Mar Cantabrico” €16,00
pomodorini, fiori di zucca e bottarga

Spaghettoni aglio e olio €16,00
con carciofi alla romana e tonno fresco

DALLA GRIGLIA

SELEZIONE CARNI IN OSSO

Costata da **€7,00** l'etto
Fiorentina da **€8,00** l'etto

OLTRE A...

Scottona “Baltica”

Entrecote **€24,00**

Tagliata **€24,00**

Filetto **€25,00**

Black Angus “Uruguay”

Rib - Eye **€28,00**

Selezione “Trentino”

Tomahawk di maiale **€27,00**

Selezione “Brasile”

Picanha **€22,00**

SECONDI

Spiedo di pollo **€18,00**

con fondo alla cacciatora e cicoriella di campo

Stinco di maiale alla birra **€20,00**

Galletto arrostito **€20,00**

profumato al lime e timo, con patate al forno

Guancetta di manzo brasata **€24,00**

su crostone di pane alla nocciola, purea di zucca e patate arrostite

Trancio di salmone **€22,00**

con scarola liquida, scapece di zucchine e burrata

BURGERS

Hamburger di Pollo €15,00

con pane artigianale, insalata, pomodoro, scaglie di grana e mayo allo yogurt greco

Hamburger di Scottona “buOno” €16,00

con pane artigianale, provola affumicata, cipolla caramellata, pomodoro, guanciale, maionese alla senape e patate al forno

Hamburger di Polpo €17,00

con pane artigianale, stracciatella, rosti di patate, pomodoro e cicoria

Hamburg vegetariano €15,00

con pane artigianale, melanzane, zucchine, pomodoro, rosti di patate, hummus e uova

INSALATE E CONTORNI

Insalata verde €4,00

Patate chips €4,00

Patate chips ”cacio e pepe” €4,50

Scarola alla romana €6,00

Patate al forno €6,00

Broccoletti ripassati €6,00

Cicoria ripassata o all’agro €6,00

Insalata mista €7,00

con mais, carote, pomodoro e finocchio

Melanzane e zucchine grigliate €7,00

PIZZE BIANCHE

Fiori e Alici €10,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", fiori di zucchina e alici

Saporita €10,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", pere, pecorino e granella di noci

Crostino 2.0 €10,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", prosciutto cotto, formaggio Brie e patate

4 formaggi €10,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", pecorino, provola affumicata e gorgonzola

Patate e salsiccia €11,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", patate e salsiccia di Norcia

Gustosa €12,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", zucchine romanesche, provola affumicata e speck dell'Alto Adige

Gricia ai fiori €12,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", guanciale croccante di Amatrice, pecorino romano "Buccia Nera" e fiori di zucchina

Petalosa €12,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", prosciutto crudo di Parma, rucola e petali di Grana riserva

Norcina €12,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", stracchino e ciauscolo spalmabile di Norcia "RE NORCINO"

Patate e pancetta €12,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", patate e pancetta cotta al forno

Nerano €13,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", crema di zucchine, caciocavallo e zucchine croccanti

Pregiata €14,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", provola affumicata, salsiccia di Norcia e cipolla caramellata

Cantabrico gialla €16,00

Fiordilatte "Latteria Cuomo", pomodoro datterino giallo, fiori di zucchina e alici del mar Cantabrico

PIZZE ROSSE

Marinara €7,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, origano e aglio

Margherita €9,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo”

Funghi €10,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo”, funghi champignon

Diavola €10,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo”, ventricina piccante

Margherita con alici €11,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo”, alici

3 pomodori €12,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, mozzarella di bufala D.O.P., pomodori pachino e datterini gialli

Boscaiola €12,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo”, funghi champignon, salsiccia di Norcia

Margherita con bufala €12,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, mozzarella di bufala DOP e basilico

Ortolana €12,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo”, zucchine, melanzane, peperoni

Friarielli e salsiccia €12,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo”, friarielli e salsiccia di Norcia

Parmigiana e ‘Nduja €13,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo”, melanzane, Grana riserva, ‘Nduja e basilico

Capricciosa €13,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, fiordilatte “Latteria Cuomo, uova, carciofini, funghi, olive e prosciutto crudo di Parma

Margherita “buOHO” €13,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, mozzarella di bufala D.O.P. a crudo, scaglie di grana e basilico

Inornati €14,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, confit inornati, stracciatella di bufala e speck dell’Alto Adige

Cantabrico rossa €16,00

Pomodori pelati “selezione gourmet”, confit di datterino giallo e datterino rosso e alici del Mar Cantabrico

FOCACCE

La Semplice €5,00
Focaccia bianca con olio, sale e rosmarino

La Mortadella €9,00
Focaccia con mortadella D.O.P., burrata di Andria e granella di pistacchi

La "buOho" €10,00
Focaccia con pomodorini confit, burrata di Andria e basilico

La Prosciutto €12,00
Focaccia con prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala D.O.P.

ELenco DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

| | | |
|---|---|---|
| ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi |  | CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili |
| FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, anacardi e pistacchi |  | GLUTINE Cereali, grano segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati |
| LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie |  | LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di arrosti, salamini, farine e simili |
| MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc |  | SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali |  | SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
| SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale |  | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamaria, marmellate, funghi secchi, conserve ecc |
| SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili |  | UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo |

Nelle preparazioni dei nostri piatti possono essere presenti gli alimenti della tabella sopra indicata, in caso di interesse è a vostra disposizione il libro degli ingredienti dei piatti indicati in questo listino.

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004.

buono

Ristorante • Enoteca • Cocktail Bar

SEGUICI SUI NOSTRI CANALI

