

**VERDURETTE DELLE VIGNOLE FRITTE IN PASTELLA DI
LIEVITO MADRE**

Vegetables from Vignole island fried in sourdough batter
Légumes de l'île de Vignole frits dans une pâte à levure mère

10€

BURRATA, OLIVE NERE, BASILICO E POMODORI CONFIT

Burrata cheese, black olives, basil and tomato confit
Burrata fromage, olives noires, basilic et tomates confit

12 €

CROCCHETTE DI BACCALÀ E ALIOLI

Cod croquettes with alioli
Croquettes de cod et alioli

12 €

"AIR-BAGUETTE" CON COPPA AFFINATA NELL'AMARONE D.O.C.G.

"Air-baguette" and coppa (cured meat) refined in amarone D.O.C.G.
Coppa (charcuterie) raffinée en amarone D.O.C.G.

14 €

SELEZIONE DI FORMAGGI CON NOCI E MIELE "DEL DOGE" DELLE BARENE

Assorted cheeses with sandbanks honey "Del Doge"
Fromage typique assortie avec miel de bancs de sable "Del Doge"

12 €

**ZUCCA DELLE VIGNOLE IN SAOR,
INSALATA DI RADICCHIO E AGRUMI**

Squash from Vignole Island "in saor", radicchio and citrus powder

Courge de l'île Vignole «en saor», radicchio et poudre d'agrumes

10€

**SCAMPI CRUDI, EMULSIONE DI PREZZEMOLO,
MAIONESE AL CEDRO**

Raw scampi, parsley emulsion and cedar fruit

Langoustines crues, émulsion de persil, mayonnaise de cèdre.

15€

**SALTATA DI COZZE "MITILLA"
CON SALSA DI POMODORO E N'DUJA DI SPILINGA**

Sautéed mitilla mussels with tomato sauce and n'duja from Spilinga

Sautée de moules mitilla avec sauce tomate et n'duja de Spilinga

14€

CARPACCIO, MONTEVERONESE E RUCOLA SELVATICA

Beef carpaccio, Monteveronese cheese and wild arugula

Carpaccio de boeuf, fromage Monte Veronese et roquette sauvage

15€

**CREMA DI CAVOLFIORRE, UOVO 62°
E POLVERE DI CRUDO D'OSVALDO**

Cauliflower cream, 62° egg and D'Osvaldo raw ham powder

Crème de chou-fleur, œuf 62° et jambon cru d'Osvaldo en poudre

12€

ANTIPASTI

**RISOTTO DI BARBABIETOLA
CON PESTO ALLE ERBETTE LAGUNARI**

Beetroot risotto with lagoon herb pesto sauce

Risotto de betterave au pesto d'herbes de lagune

14€

**BIGOLO AL NERO DI SEPPIA, TAGLIATELLE DI SEPPIA,
LIMONI CANDITI**

Squid ink bigoli, cuttlefish tagliatelle and preserved lemons

Bigolis à l'encre de seiche, tagliatelles de seiches et citron confit

15€

**SPAGHETTI, BURRO, ACCIUGHE
E CRUMBLE DI BOTTARGA DI MUGGINE**

Spaghetti, butter, anchovies and mullet botargo crumble

Spaghetti, beurre, anchois et crumble de poutargue de mullet

16€

**ZUPPETTA DI FAGIOLI LAMON, AGNELLO
E RADICCHIO DI TREVISO**

Lamon beans soup, lamb and Treviso radicchio

Soupe aux haricots Lamon, agneau et radicchio de Treviso

16€

BOTTONI ALL'ANATRA, CRÈME FRAICHÈ, TIMO E NOCCIOLA

Bottoni with duck sauce, crème fraichè, thyme, hazelnut

Bottoni au jus de canard, crème fraichè, thym, noisette

14€

PIOVRA, CICORIA, PAPRIKA DOLCE

Octopus, chicory and sweet paprika

Poupe, chicorée and paprika doux

15 €

FISH AND CHIPS DI MERLUZZO, PATATE AL CURRY, SALSA TARTARA

Fish and chips made with cod, curry potato chips, tartar sauce

Fish and chips de morue, chips de pomme de terre au curry, sauce tartar

16€

RICCIOLA, SPINACI E POLENTA BIANCOPERLA

Amberjack, spinach and white polenta

Sériole, épinards et polenta blanche

19€

MAIALINO DA LATTE COTTO IN VIENNA LAGER, PURÉ DI SEDANO RAPA E FUNGHI DI STAGIONE

Piglet, celeriac pure and seasonal mushrooms

Porcinet, céleri-rave pur et champignons de saison

16€

COSTATA DI VACCA VECCHIA, FRIGGITELLI E INSALATA VERDE

Beef rib eye (1kg), friggirelli pepper and green salad

Faux-filet de bœuf (1kg), piment friggirelli et salade verte

5,5€/100gr

SECONDI

MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, origano fresco, basilico fresco, alici di Santoña, aglio (facoltativo)

Tomato San Marzano DOP, fresh oregano and basil, anchovies from Santoña, garlic (optional)

Tomate San Marzano DOP, origan frais, basilic frais, anchois de Santoña, ail (optationeel)

9€

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, basilico fresco

Tomato San Marzano DOP, Agerola's mozzarella, basil

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de Agerola, basilic

8€

MARGHERITA VERACE

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana d'Agerola in cottura, basilico

Tomato San Marzano DOP, buffalo mozzarella from Agerola, basil

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de buflonne de Agerola, basilic

9€

QUATTRO FORMAGGI

Provola e fior di latte d'Agerola, gorgonzola, grana padano

Provola and mozzarella from Agerola, gorgonzola, grana padano cheese

Provola, mozzarella de Agerola, gorgonzola, fromage grana padano

10€

ORTOLANA

Provola d'Agerola, verdure di stagione

Provola cheese DOP from Agerola, seasonal vegetables

Fromage Provola de Agerola , légumes de saison

11€

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola,
spianata calabra piccante

Tomato San Marzano DOP, Agerola's mozzarella, spicy calabrian salami

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de Agerola, saucisson épice calabris

10€

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, tonno, cipolla bianca

Tomato San Marzano DOP, Agerola's mozzarella, tuna, onion

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de Agerola, thon, oignon

11€

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, prociutto cotto Branchi,
champignon, carciofo sott'olio

Tomato San Marzano DOP, Agerola's mozzarella, Branchi ham,
mushrooms, artichokes

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de Agerola, jambon cuit Branchi,
pholiotés, artichauts

12€

CALZONE

Fior di latte d'Agerola, champignon, prosciutto cotto Branchi,
pomodoro San Marzano

Agerola's mozzarella, mushrooms, Branchi ham, tomato San Marzano DOP

Mozzarella de Agerola, pholiotés, jambon cuit Branchi, tomate San Marzano DOP

11€

PIZZE CLASSICHE

BECARIA BURGER

Pizza Burger di Sorana, fonduta di bufala, ketchup all'italiana, emulsione di basilico,
cetriolo sott'aceto

Sorana beef burger, melted buffalo mozzarella, italian style ketchup, basil cream,
homemade pickled cucumber

Burger au boeuf Sorana, fondue de mozzarella de buflonne, ketchup à l'Italienne,
émulsion de basilic, concombre mariné maison

14€

RUGHETA

Fior di latte d'Agerola, cavolo nero, sgombro affumicato in casa, pesto di erbe lagunari

Mozzarella from Agerola, black kale, home-smoked mackerel, pesto of lagoon herbs

Mozzarella de Agerola, chou noir, maquereau fumé maison, pesto aux herbes du lagon

13€

VIGNOLE

Crema di zucca delle Vignole, petto d'anatra, Monteveronese e spinaci

Vingole's pumpkin cream, duck breast, Monteveronese cheese and spinach

Crème de potiron de Vignole, magret de canard, fromage Monteveronese et épinards

15€

MERAVEGIE

Fior di latte d'Agerola, prosciutto crudo d'Oswaldo, burrata, rucola,
pomodorino, scaglie di grana padano 24 mesi

Agerola's mozzarella, Oswaldo's raw ham, burrata, arugula, cherry tomatoes,
Grana padano 24 months-old cheese

Mozzarella de Agerola, jambon cru d'Oswaldo, burrata, roquette,
tomate cerise, fromage Grana Padano 24 mois

14€

ROSINA

Crema di friarielli e ricotta di bufala, salsiccia, bufala Campana d'Agerola,
pecorino Scorza Nera

Rapini and buffalo ricotta cream, sausage, buffalo mozzarella from Agerola,
pecorino Scorza Nera cheese

Crème de brocoli et ricotta de bufflonne, saucisse, mozzarella de buflonne de 'Agerola,
pecorino Scorza Nera fromage

13€

SOSPIRI

Crema di ciliegino, basilico, provola d'Agerola, nduja di Spilinga, rosmarino e aglio

Cherry cream, basil, provola cheese from Agerola, nduja from Spilinga, rosemary and garlic

Crème de cerise, basilic, provola fromage d'Agerola, nduja de Spilinga, romarin et ail

12€

TIEPOLO

Fior di latte d'Agerola, radicchio di Treviso crudo e condito, speck,
polvere di agrumi

Mozzarella from Agerola, raw and seasoned Treviso radicchio, speck, citrus powder

Mozzarella de Agerola, radicchio de Treviso cru et assaisonné, speck, poudre d'agrumes

13€

CONZAFELCI

Finferli, soppressa nostrana, crema di pecorino Scorza Nera

Chanterelles, local soppressa, Scorza Nera pecorino cream

Chanterelles, soppressa locale, crème pecorino Scorza Nera

14€

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E COMPOSTA DI STAGIONE

Vainilla panna cotta with seasonal jam

Crème cuite à la vanille avec confiture de saison

6 €

TIRAMISÙ DELLA CASA

Homemade tiramisù

Tiramisù de la maison

7 €

TORTA FRANGIPANE DI MELA E CAMOMILLA

Frangipane cake of apple and chamomile

Gâteau frangipane aux figues et camomille

7 €

SELEZIONE DI BISCOTTI CON CREMA DI MASCARPONE

Selection of biscuits with mascarpone mousse

Bicuits avec mousse au mascarpone

6 €

LA NOSTRA VERSIONE DELLO SGROPPINO

Our version of the sgroppino

Notre version du sgroppino

7 €

SEMIFREDDO DI TOFFEE CON GELATO AL CIOCCOLATO

Toffee parfait with chocolate ice-cream

Parfait au caramel avec crème glacée au chocolat

7 €