

Capovolto

*Puoi fare tutto alla Carta.....
puoi fare tutto a modo Tuo.....puoi provare di*

CAPOVOLGERE

*gl'ingredienti o le portate.....
ma ciò che fa la differenza
rimane sempre il risultato finale.*

People who love to

EAT are ALWAYS

the best people.

(Julia Child)

Coperto € 1,50

I 14 ALLERGENI PRINCIPALI (Reg. CE 1169/2011)

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti degli ingredienti considerati allergeni dalla Normativa Europea.

Sedano	Pesce
Senape	Cereali (Con glutine)
Soia	Lupini
Arachidi	Noci e frutta a guscio
Molluschi	Semi di sesamo
Crostacei	Uova
Latte	Anidride solforosa

Capovolto

€.....

Tartara di Fassone con lamelle di parmigiano reggiano
e pinzimonio di verdure in salsa Citronette 8,50

< tartara di melanzane arrosto e perle di tofu > [SG]

Bruschetta scomposta:

pomodoro pachino, aglio, basilico, e acciughe di Cetara 5,50

< pere caramellate > [pane senza glutine]

Fiori di zucca in tempura di farina di riso ripieni di ricotta e gamberetti
su letto di coulis di pomodoro < ricotta di soia > [SG] 7,50

Polpettine di melanzane e pesce spada
su vellutata di patate profumata al limone 7,50

< polpettine di verdure e legumi >

Tortino di patate farcito con polpo a vapore
e olio profumato alla menta [SG] 8,50

< farcito con formaggio di riso e punte d'asparago >

Insalata tiepida ai frutti di mare con verdure croccanti 9,00

Crudità di pesce (disponibilità pescato del giorno) 10,00

\\

Fuori Stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

[SG] - Senza Glutine

< > - Variante vegane con sostituzione ingredienti

Capovolto

Le nostre Pizze con farina Stroppiana TIPO 1,
macinata a Pietra di grano Italiano(Molino di Montiglio).

Impasto Indiretto con lievito madre e oltre 48 h di lievitazione
a bassa temperatura,cotta in forno a legna a fiamma vivace
sottile al centro e cornicione ben pronunciato,
piccola (diametro 20) per gustarla calda fino alla fine,
tagliata a spicchi e guarnita da ingredienti selezionati
provenienti da varie regioni Italiane (DOP , IGP , STG).

Anche con variante d'impasto Integrale e variante
di mozzarella e formaggi vegetale(di soia o riso).

€.....

LA MARINARA

3,50

con pomodoro San Marzano della Valle del Sarno,pomo.pachino aglio
fresco ,origano di Pantelleria, basilico in foglia,olio Evo

LA MARGHERITA CON FIOR DI LATTE

4,50

con pomodoro San Marzano,mozz. fior di latte di Putignano
basilico in foglia , olio Evo

MARGHERITA CON BUFALA

6,50

con pomodoro San Marzano , mozz. di Bufala Campana DI PAISTUM
basilico in foglia,olio Evo

Capovolto

	€.....
LA SAPORITA	6,50
<i>con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, cipolla rossa di Tropea, sopressata e 'Nduja (salumi tipici di Calabria salumificio San Vincenzo)</i>	
LA FERRARINI	6,00
<i>con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, e Prosciutto Cotto Ferrarini dopo cottura, olio Evo</i>	
L'ACCIUGA DI CETARA	6,50
<i>con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, acciughe di Cetara e origano di Pantelleria</i>	
IL CAPPERO DI PANTELLERIA E L'ACCIUGA DI CETARA	7,00
<i>con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, acciughe, capperi, origano e pomodori datterin</i>	
LA TONNO	6,50
<i>con pomodori datterini, mozz. fior di latte, basilico e filetti di tonno all'olio d'oliva ANGELO PARODI</i>	
LA PARMIGIANA	6,50
<i>con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, foglie di melanzane fritte, parmigiano reggiano, basilico, olio Evo</i>	
LA NATURA	5,50
<i>con pomodoro San Marzano, grill di melanzane e zucchine, peperoni arrostiti di Carmagnola, basilico, olio Evo</i>	

Capovolto

€.....

LA BURRATA

6,50

con pomodoro San Marzano, Burrata di Andria, salsiccia fresca di Bra, basilico in foglia, olio Evo

LA IGOR

5,50

con mozz.fior di latte,cipolla bionda , crema di gorgonzola gran riserva(LEONARDI) e noci spezzettati

LA VOGLIA

8,00

con mozz. di Bufala, pomodori pachino, basilico in foglia, lamelle di parmigiano reggiano e crudo di Parma (riserva 24 mesi prosciuttificio GALLERZI), olio Evo

IL MARE

9,00

disco di focaccia con pomodori datterini , carpaccio di pesce spada affumicato, polpa di granchio, rucola, granella di noci, olio Evo

IL GAMBERO

8,50

con mozz. fior di latte , fiore di zucca, ciuffi di ricotta all'arancia gamberi rosa al vapore, olio Evo*

DEL PESCATORE

9,00

*con pomodoro San Marzano, pomodori pachino, basilico, aglio,prezzemolo,origano e vaporata di frutti di mare**

(secondo disponibilità del pescato del giorno)

Capovolto

	€.....
<i>FOCACCIA al Lardo</i> <i>con lardo D'Arnad , olio Evo e pepe nero</i>	6,50
<i>FOCACCIA al Crudo</i> <i>con Prosciutto Crudo di Parma, pomodori secchi del Cilento, crema di Burrata, olio Evo</i>	7,00
<i>FOCACCIA Speck</i> <i>con speck dell'alto ADIGE IGP , scaglie di pecorino sardo stagionato</i>	6,50
<i>PIZZA CAPOVOLTO</i> <i>(diversa tutti i giorni)</i>	9,00

*Alcuni prodotti fuori stagione potrebbero essere surgelati**

Per aggiunte o modifiche € 1,00/3,00

Capovolto

	€.....
Tagliolini al ragù di Fassone a coltello e basilico fritto <ragù di verdure> [pasta SG]	8,00
Gnocchi di patate con pomodoro fresco scamorza, basilico, dadolata di melanzane e parmigiano <Tofu e parmigiano dei poveri >[gnocchi SG]	7,00
Risotto capovolto: risotto con gamberi -risotto al nero di seppia <punte di asparagi e zafferano> [SG]	10,00
Paccheri napoletani con bocconcini di pescatrice , calamari e pomodoro pachino [pasta SG]	8,50
Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci con polpa di branzino e pomodoro pachino [pasta SG]	8,50
Carbonara Vegana: spaghetti integrali con dadolata di zucchine, sale affumicato, panna vegetale e curcuma [pasta SG]	7,50

Capovolto

€.....

Medaglione di filetto di Fassone scaloppato
con punte di asparagi

13,00

<medaglione di verdure e legumi >

Petto di pollo caramellato al miele di castagne
con noci e pere abate [SG]

9,00

Tagliata di tonno al sesamo nero con caponata di zucchine
e olio profumato al basilico [SG]

12,00

Tocchetti di pesce spada con granelle di pistacchi di Bronte
e cipolla rossa di Tropea caramellata [SG]

12,00

<tocchetti di polenta > [SG]

Filetti di branzino grigliati in salsa salmoriglio [SG]

12,00

Frittura di totani e ciuffetti

9,00

Frittura di gamberi rossi e rosa di Sicilia

12,00

Frittura di bastoncini di verdure in tempura di farina di riso

7,00

\\

Capovolto

CONTORNI E INSALATE

€.....

MISTO FOGLIE (insalata mista secondo stagione)	3,00
INSALATA PACHINO (pom.pachino, acciughe, olive taggiasche, basilico, origano e cipolla rossa)	4,50
PATATE AL FORNO condite al Rosmarino	3,00
VERDURE GRIGLIATE (varie secondo stagione)	6,00
INSALATA CAPOVOLTO (misto foglie, petto di pollo grigliato uovo, bacon, crostini di pane, yogurt magro) [SG]	6,50
INSALATA NIZZARDA (misto foglie, olive, acciughe, uovo, mozzarella)	5,00
INSALATA GIRASOLE (verde, mela, carote, pera, noci)	5,00