

# RISTORANTE PIZZERIA

La tradizione che rinasce



# NUOVO INIZIO

Affinché qualcosa arrivi, È necessario che finisca  
Non bisogna avere paura della fine. Perché  
ogni fine è un **nuovo inizio**.

## \*ANTIPASTI / STARTERS\*

Crocchette di cozze (3 pz) con salsa piccalilli <i>Mussel croquettes (3 pcs) with piccalilli sauce</i>	10.00€
Purea di fave e cicoria <i>Fava bean purée with chicory</i>	12.00€
Tartare di manzo al timo, crema di caciocavallo, pane croccante e capperi <i>Beef tartare with thyme, caciocavallo cream, crispy bread and capers</i>	15.00€
Tartare di tonno, taralli pugliesi, maionese all'arancia e polvere di olive <i>Tuna tartare, Apulian taralli, orange mayonnaise and olive powder</i>	15.00€
Carpaccio di salmone, barbabietola, vinaigrette agli agrumi e olio all'erba cipollia <i>Salmon carpaccio, beetroot, citrus vinaigrette and chive oil</i>	15.00€
Polpo con crema di patate, salsa al balsamico di pomodoro e marmellata di cipolla di Tropea <i>Octopus with potato cream, tomato balsamic sauce and Tropea onion marmalade</i>	16.00€
Burrata con crema di zucca e tartufo <i>Burrata with pumpkin cream and truffle</i>	15.00€
Tagliere di salumi <i>Cold cuts board</i>	17.00€
Tagliere di formaggi <i>Cheese board</i>	17.00€
Gamberi rossi crudi (5 pz) <i>Raw red prawns (5 pcs)</i>	18.00€
Scampi crudi (5 pz) <i>Raw scampi (5 pcs)</i>	18.00€
Scampi (3 pz) e gamberi rossi (3 pz) alla catalana <i>Scampi (3 pcs) and red prawns (3 pcs) Catalan style</i>	25.00€

## \*PRIMI PIATTI / FIRST COURSES\*

Orecchiette con estratto di cime di rapa, crema di cacioricotta, acciughe marcatabrico e peperoni cruschi <i>Orecchiette pasta with turnip top extract, cacioricotta cream, marcatabrico anchovies and crispy peppers</i>	14.00€
Mezzi paccheri al ragù di crostine di maiale e basilico <i>Mezzi paccheri pasta with pork cracking ragù and basil</i>	15.00€
Orecchiette con braciola <i>Orecchiette with beef roll ('braciola')</i>	15.00€
Paccheri con rana pescatrice, salsa all'arancia e finocchio <i>Paccheri pasta with monkfish, orange sauce and fennel</i>	15.00€
Fusilli con gamberi rossi, olio al basilico, kefir e lime <i>Fusilli with red prawns, basil oil, kefir and lime</i>	15.00€
Tagliatelle ai porcini con crema di parmigiano e tartufo <i>Tagliatelle with porcini mushrooms, parmesan cream and truffle</i>	16.00€
Risotto con astice, crema di piselli, spinaci e peperoni arrosto <i>Risotto with lobster, pea cream, spinach and roasted peppers (minimo per 2 persone / minimum for 2 people)</i>	23.00€
Risotto con polpo, patate allo zafferano, pecorino, lime e crumble di pane <i>Risotto with octopus, saffron potatoes, pecorino cheese, lime and bread crumble (minimo per 2 persone / minimum for 2 people)</i>	23.00€

## **\*SECONDI / SECONDS\***

Filetto di orata con salsa puttanesca, ceci croccanti e polvere di olive <i>Seabream fillet with puttanesca sauce, crispy chickpeas and olive powder</i>	14.00€
Tonno in crosta di sesamo, salsa al curry e crema di piselli <i>Sesame-crusted tuna with curry sauce and pea cream</i>	14.00€
Cotolette di pollo al pane panko <i>Chicken cutlet in panko breadcrumbs</i>	14.00€
Filetto di maiale con crema di patate dolci, fonduta di parmigiano e pistacchio <i>Pork fillet with sweet potato cream, parmesan fondue and pistachio</i>	15.00€
Filetto di salmone con glassa di fichi piccanti, aceto balsamico e crema di cicoria <i>Salmon fillet with spicy fig glaze, balsamic vinegar and chicory cream</i>	15.00€
Tagliata di manzo con crema di mango aromatizzato e funghi cardoncelli <i>Sliced beef with aromatic mango cream and cardoncelli mushrooms</i>	16.00€
Frittura di pesce <i>Mixed fried fish</i>	17.00€
Costolette di agnello croccanti al sale, crema di topinambur e aglio nero <i>Crispy lamb chops with salt crust, Jerusalem artichoke cream and black garlic</i>	18.00€

## **\*CONTORNI / OUTLINE\***

Patatine fritte <i>French fries</i>	5.00€
Polpette <i>Meatballs</i>	6.00€
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6.00€
Cicoria ripassata <i>Sautéed chicory</i>	7.00€
Polpette al sugo <i>Meatballs in tomato sauce</i>	8.00€
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	8.00€

## **\*INSALATE / SALADS\***

Pomodori rossi e gialli, cipolla, feta greca e basilico <i>Red and yellow tomatoes, onion, Greek feta and basil</i>	9.00€
Mozzarella, pomodoro e basilico <i>Mozzarella, tomato and basil</i>	10.00€
Rucola, mela verde, bresaola, noci e grana <i>Arugula, green apple, bresaola, walnuts and Grana Padano cheese</i>	10.00€
Bufala, pomodoro rosso, giallo e basilico <i>Buffalo mozzarella, red and yellow tomatoes, and basil</i>	12.00€

## **\*PIZZA\***

<b>Marinara</b> <i>Pomodoro, aglio e prezzemolo</i> <i>(Tomato, garlic and parsley)</i>	<b>€4,00</b>
<b>Margherita</b> <i>Pomodoro, fior di late</i> <i>(Fior di late, tomato)</i>	<b>€6,00</b>
<b>Napoli</b> <i>Pomodoro, fior di late, capperi e acciughe</i> <i>(Tomato, fior di late, capers and anchovies)</i>	<b>€7,00</b>
<b>Diavola</b> <i>Pomodoro, fior di late salame piccante "santoro"</i> <i>(Tomato, fior di late spicy salami)</i>	<b>€8,00</b>
<b>Cardinale</b> <i>Pomodoro, fior di late ,prosciutto e funghi</i> <i>(Tomato, fior di late ham and mushrooms)</i>	<b>€8,00</b>
<b>4 Formaggi</b> <i>Pomodoro, Fior di late, Emmental, Gorgonzola, Grana</i> <i>(Tomato, Fior di late, Emmental, Gorgonzola, Parmesan)</i>	<b>€8,00</b>
<b>Salsiccia e Cime di rapa</b> <i>Fior di late,salsiccia e cime di rape</i> <i>(Fior di late, sausage and turnip tops)</i>	<b>€10,00</b>
<b>Capricciosa</b> <i>Pomodoro, Fior di late, prosciutto cotto, funghi, olive,</i> <i>carciofi e salame piccante "santoro"</i> <i>(Tomato, Fior di late, cooked ham, mushrooms, olives, spicy salami)</i>	<b>€10,00</b>
<b>Ortolana</b> <i>Pomodoro, Fior di late, melanzane, zucchine,funghi, carciofi,olive</i> <i>(Tomato, Fior di late, eggplant, zucchini, mushrooms, artichokes, olives)</i>	<b>€10,00</b>
<b>Valtellinese</b> <i>Pomodoro, Fior di late, Bresaola,rucola e Grana</i> <i>(Tomato, Fior di late, Bresaola, arugola, Grana)</i>	<b>€11,00</b>

<b>Valtellinese</b>	<b>€11,00</b>
<i>Pomodoro, Fior di late, Bresaola, rucola e Grana (Tomato, Fior di late, Bresaola, arugola, Grana)</i>	
<b>Bufala</b>	<b>€10,00</b>
<i>Pomodoro, Bufala e basilico (Tomato, buffalo fior di late)</i>	
<b>Bicolore</b>	<b>€11,00</b>
<i>Fior di late, piennolo giallo e rosso, alici, Grana, basilico e olio extra vergine d'oliva (Fior di late, red and yellow piennolo, anchovies, Parmesan cheese, basil and extra virgin olive oil)</i>	
<b>Boscaiola</b>	<b>€12,00</b>
<i>Fior di late, funghi porcini, Speck, caciocavallo e noci (Fior di late, porcini mushrooms, Speck, caciocavallo cheese and walnuts)</i>	
<b>Tropeana</b>	<b>€12,00</b>
<i>Fior di late, datterino giallo, tonno, cipolla di Tropea, polvere di olive nere, Parmiggiano Reggiano, olio extra vergine d'oliva e basilico (Fior di late, yellow datterino tomatoes, tuna, red onion, black olive powder; Parmiggiano Reggiano, extra virgin olive oil and basil)</i>	
<b>Crudaiola</b>	<b>€12,00</b>
<i>Pomodoro, Fior di late, crudo di Parma, pomodori crudi, rucola e Grana (Tomato, Fior di late, Parma ham, raw tomatoes, rocket and Grana)</i>	
<b>Puglia</b>	<b>€12,00</b>
<i>Fior di latte, stracciatella, capocollo di Martina Franca "Santoro" basilico e olio (Fior di latte, stracciatella, capocollo, basil and oil)</i>	
<b>Principessa</b>	<b>€12,00</b>
<i>Pomodoro, Fior di late, crudo di Parma, stracciatella (Tomato, Fior di late, Parma ham, stracciatella)</i>	
<b>La Mario</b>	<b>€12,00</b>
<i>Fior di late, Mortadella, Stracciatella e granella di pistacchio (Fior di late, Mortadella, stracciatella and chopped pistachios)</i>	
<b>Don Bufalo</b>	<b>€13,00</b>
<i>Pomodoro, Bufala, crudo di Parma, pomodoro fresco (Tomato, buffalo fior di late, Parma ham, fresh tomato)</i>	

**Mar Cantabrico****€13,00**

*Pomodoro, stracciatella, acciughe Mar Cantabrico, datterino giallo e polvere di olive  
(Tomato, stracciatella, Cantabrian Sea anchovies, yellow cherry tomatoes and olive powder)*

**Martinese****€13,00**

*Fior di late, crema di fave, caciocavallo, datterino giallo e polvere di capocollo.  
(Fior di late, bean cream, caciocavallo, yellow datterino tomatoes, and capocollo powder).*

**Nuovo Inizio****€14,00**

*Bufala Campana, Gamberetti, Pancetta di Martina Franca "Santoro", basilico e olio  
(Bufala Campana, shrimps, Bacon from Martina Franca "Santoro" basil and oil)*

## \* PIZZA SPECIALE / SPECIAL PIZZAS\*

<b>Bufalina al pesto</b>	€11,00
<i>Pesto di basilico, bufala campana, pomodorino secco, basilico fresco e parmigiano reggiano</i>	
<i>Basil pesto, buffalo mozzarella, sun-dried tomato, fresh basil, and Parmigiano Reggiano cheese</i>	
<b>Lardo e zucca</b>	€12,00
<i>Crema di zucca, fior di latte, lardo di Colonnata, noci e timo</i>	
<i>Pumpkin cream, fior di latte, Colonnata lard, walnuts, and thyme</i>	
<b>Capo lavoro</b>	€12,00
<i>Fior di latte, datterini rossi al forno, capocollo di Martina Franca (Santoro) e burrata</i>	
<i>Fior di latte, baked red cherry tomatoes, Martina Franca capocollo (Santoro), and burrata</i>	
<b>Speck d'oro</b>	€13,00
<i>Crema di zucca, fior di latte, scamorza affumicata, speck, rosmarino e scaglie di grana</i>	
<i>Pumpkin cream, fior di latte, smoked scamorza cheese, speck, rosemary, and Grana Padano flakes</i>	
<b>Affumicata verde</b>	€13,00
<i>Crema di cime di rapa, fior di latte, datterini rossi e gialli al forno e guanciale affumicato (Santoro)</i>	
<i>Turnip greens cream, fior di latte, baked red and yellow cherry tomatoes, and smoked guanciale (Santoro)</i>	
<b>Bosco giallo</b>	€14,00
<i>Crema di zucca, fior di latte, funghi cardoncelli, datterini gialli, guanciale (Santoro) e pecorino</i>	
<i>Pumpkin cream, fior di latte, cardoncelli mushrooms, yellow cherry tomatoes, guanciale (Santoro), and pecorino cheese</i>	

**Napoli del Cantabrico** €14,00

*Fior di latte, cime di rapa, bufala campana, filetti di alici del Cantabrico, pomodoro secco e scorza d'arancia*

*Fior di latte, turnip greens, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovy fillets, sun-dried tomato, and orange zest*

**La tartufata** €15,00

*Tartufata di tartufo bianco, fior di latte, funghi cardoncelli e scaglie di caciocavallo*

*White truffle sauce, fior di latte, cardoncelli mushrooms, and caciocavallo flakes*

## **\*DOLCI / SWEETS\***

**Namelaka al basilico e fichi** 6,00€  
*Basil and fig namelaka cream*

**Tortino al cioccolato, pera e caramello** 6,00€  
*Chocolate cake with pear and caramel*

**Pannacotta ai mirtilli con mousse di quark e pan di spagna al limoncello** 7,00€  
*Blueberry pannacotta with quark mousse and limoncello sponge cake*

**Dolce caldo al caramello salato, arancia, cioccolato e crumble di biscotti** 7,00€  
*Warm salted caramel dessert with orange, chocolate and biscuit crumble*

**Cre moso al pistacchio, liquirizia, arancia candita e ricotta alla vaniglia** 7,00€  
*Pistachio cream with licorice, candied orange and vanilla*

**Gelato** 5,00€  
*Ice cream*

## \*BEVANDE\*

Acqua Panna	(0,75cl) 3,00€- Still water (0.75L)
Acqua San Pellegrino	(0,75cl) 3,00€- Sparkling water (0.75L)
Coca Cola / Cola Zero	3,00€
Fanta	3,00€
Sprite	3,00€
Tè al limone / Tè alla pesca	3,00€
<i>Lemon iced tea / Peach iced tea</i>	
Menabrea bionda	(33cl - Alc 4.8%) 3,00€
Moretti IPA	(33cl - Alc 5.2%) 3,00€
Moretti filtrata a freddo	(33cl - Alc 4.3%) 3,00€
Moretti la bianca	(33cl - Alc 5%) 3,00€
Moretti analcolica	3,00€
Moretti bionda	(20cl - Alc 4.6%) 3,50€
Moretti rossa	(20cl - Alc 7.2%) 3,50€
Moretti bionda	(40cl - Alc 4.6%) 5,00€
Moretti rossa	(40cl - Alc 7.2%) 5,00€
Calice di vino	6,00€
Calice di prosecco	7,00€
Aperol spritz	7,00€
Limoncello spritz	8,00€
Campari spritz	8,00€
Negroni	8,00€
Negroni sbagliato	8,00€
Gin tonic	8,00€

**COPERTO € 3,00**

Nome Wi-Fi: NUOVO INIZIO  
Password: Nuovoinizio2024