



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

MENU

ANTIPASTI / STARTERS

Fiori di zucca ripiene con pane marinato e crema alla ricotta(5pz.); (Stuffed courgette flowers with marinated bread and ricotta cream)	€13,00
Tartar di tonno alla soia, gel di cipolla di Tropea e di cetriolo; (Tuna tataki with soy sauce, Tropea onion and cucumber gel)	€16,00
Tartar di manzo con pesto di limone, crema di bufala e carciofi; (Beef tartare with lemon pesto, buffalo mozzarella cream and artichokes)	€16,00
Carpaccio di salmone, crema di avocado, philadelphia aromatizzata e gel di limone; (Salmon carpaccio, avocado cream, flavoured philadelphia and lemon gel)	€16,00
Polpo alla griglia con lime e burro, patate dolci, anacardi tostati, yogurt alle erbe e salsa habanero chill; (Grilled octopus with lime, butter, sweet potatoes, roasted cashews and habanero chill sauce)	€18,00
Tagliere di formaggi; (Cheese platter)	€20,00
Tagliere di salumi; (Cured meat platter)	€20,00
Gamberi rossi crudi (5pz.); (Raw red prawns)	€20,00
Scampi crudi(5pz.); (Raw scampi)	€20,00
Scampi e gamberi rossi alla catalana (3-3pz.); (Scampi and red prawns catalan style)	€30,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Pasta al sugo; (Pasta with sauce)	€10,00
Pure di fave e cicoria; (Mashed beans and chicory)	€13,00
Orecchiette Senatore Capelli,estratto di cime di rapa, salsa alla cacio ricotta e peperoni cruschi ; (Orecchiette Senatore Capelli, turnip tops extract, ricotta cheese sauce and crusco peppers)	€16,00
Mezzo pacchero al ragù di costine di maiale e basilico; (Mezzo pacchetto with poi rib ragù and basil)	€17,00
Spaghetti con sugo di vongole e datterini gialli ; (Spaghetti with clam sauce and yellow datterini tomatoes)	€17,00
Orecchiette con bracirole; (Orecchiette with chops)	€17,00
Tagliolini con crema di peperoni arrosto,bisque di gamberi rossi e gamberi rossi crudi; (Tagliolini with roasted pepper cream, rex prawn bisque and raw rex prawns)	€18,00
Linguine astice; (Linguine with lobster)	€28,00

SECONDI / SECONDS

Salmone con glassa di fichi piccanti, aceto balsamico e crema di cicoria; (Salmon with spicy fig glaze, balsamic vinegar and chicory cream)	€16,00
Cotoletta di pollo con pane panco e patatine; (Chicken cutlet with breadcrumbs and french fries)	€16,00
Tonno con asparagi e salsa di yogurt e barbabietole; (Tuna with asparagus and yogurt and beetroot sauce)	€17,00
Filetto di maiale con crostata di pistacchio, patate dolci e fonduta di parmigiano; (Pork tenderloin with pistachio tart, sweet potatoes and parmesan fondue)	€18,00
Entrecote con frutti di bosco e crema di rosmarino ; (Entrecote with berries and rosemary cream)	€18,00
Frittura di pesce; (Fried fish)	€20,00
Fiorentina; (Florentine)	€50,00 al kg
Pescato del giorno; (Catch of the day)	70,00 al kg

CONTORNI / OUTLINE

<i>Patatine fritte</i> (French fries)	€5,00
<i>Polpette</i> (Meatballs)	€6,00
<i>Patate al forno</i> (Baked potatoes)	€6,00
<i>Cicoria ripassata</i> (Sauteed chicory)	€7,00
<i>Verdure grigliate</i> (Grilled vegetables)	€8,00

INSALATE / SALADS

Mozzarella,pomodoro,basilico (Mozzarella,tomato and basil)	€9,00
Pomodoro rosso e giallo,feta greca,cipolla e cetrioli (Red and yellow tomato,Greek feta, onion and cucumbers)	€9,00
Rucola,pesche, bresaola, grana e noci (Arugula,peaches,bresaola, cheese and walnuts)	€10,00

PIZZA

Marinara <i>Pomodoro, aglio e prezzemolo</i> (Tomato, garlic and parsley)	€5,00
Margherita <i>Pomodoro, mozzarella</i> (Mozzarella, tomato)	€7,00
Napoli <i>Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe</i> (Tomato, mozzarella, capers and anchovies)	€7,00
Diavola <i>Pomodoro, mozzarella salame piccante "santoro"</i> (Tomato, Mozzarella, spicy salami)	€8,00
Cardinale <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi</i> (Tomato, Mozzarella ham and mushrooms)	€8,00
4 Formaggi <i>Pomodoro, Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Grana</i> (Tomato, Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Parmesan)	€8,00
Salsiccia e cime di rapa <i>Mozzarella, salsiccia e cime di rapa</i> (Mozzarella, sausage and turnip tops)	€9,00
Salsiccia e cime di rapa <i>Mozzarella, salsiccia e cime di rapa</i> (Mozzarella, sausage and turnip tops)	€9,00
Valtellinese <i>Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, rucola e Grana</i> (Tomato, Mozzarella, Bresaola, arugola, Grana)	€10,00
Capricciosa <i>Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi e salame piccante "santoro"</i> (Tomato, Mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, spicy salami)	€10,00

Ortolana	€10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, melanzane, zucchine,funghi, carciofi,olive</i> (Tomato, Mozzarella, eggplant, zucchini, mushrooms, artichokes, olives)	
Valtellinese	€10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Bresaola,rucola e Grana</i> (Tomato, Mozzarella, Bresaola, arugola, Grana)	
Bufala	€10,00
<i>Pomodoro,Bufala e basilico</i> (Tomato,buffalo mozzarella)	
Bicolore	€11,00
<i>Mozzarella, piennolo giallo e rosso, alici, Grana, basilico</i> <i>e olio extra vergine d'oliva</i> (Mozzarella, red and yellow piennolo, anchovies, Parmesan cheese, basil and extra virgin olive oil)	
Tropeana	€11,00
<i>Mozzarella, datterino giallo, tonno, cipolla di Tropea, polvere</i> <i>di olive nere, Parmiggiano Reggiano, olio extra vergine d'oliva e basilico</i> (Mozzarella, yellow datterino tomatoes, tuna, red onion,black olive powder; Parmiggiano Reggiano, extra virgin olive oil and basil)	
Crudaiola	€12,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, crudo di Parma, pomodori crudi, rucola e Grana</i> (Tomato, Mozzarella, Parma ham, raw tomatoes, rocket and Grana)	
Puglia	€12,00
<i>Fior di latte,stracciatella, capocollo di Martina Franca "Santoro"</i> <i>basilico e olio</i> (Fior di latte, stracciatella, capocollo, basil and oil)	
Principessa	€12,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, crudo di Parma,stracciatella</i> (Tomato, Mozzarella, Parma ham, stracciatella)	
La Mario	€12,00
<i>Mozzarella,Mortadella, Stracciatella e granella di pistacchio</i> (Mozzarella, Mortadella, stracciatella and chopped pistachios)	
La polpettina	€12,00
<i>Mozzarella, polpettine fritte casarelle, stracciatella,</i> <i>spolverata di Grana e basilico</i> (Mozzarella,homemade fried meatballs, stracciatella, sprinklend with parmesan cheese and basil)	

Asparago €13,00

*Mozzarella, crema di asparagi, asparagi saltati, lardo di Colonnata
(Mozzarella, asparagus cream, sautéed asparagus, Colonnata lard)*

Don Bufalo €13,00

*Pomodoro, Bufala, crudo di Parma, pomodoro fresco
(Tomato, buffalo mozzarella, Parma ham, fresh tomato)*

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

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

Boscaiola €14,00

*Mozzarella, funghi porcini, Speck, caciocavallo e noci
(Mozzarella, porcini mushrooms, Speck, caciocavallo cheese and walnuts)*

Nuovo Inizio €15,00

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

DOLCI / SWEETS

Gelato <i>(Ice Cream)</i>	€5,00
Tiramisù	€6,00
Nemelake al cioccolato bianco, al profumo di basilico e fichi. <i>(White chocolate Nemelake, basil and fig scent)</i>	€7,00
Panna cotta al cioccolato, caffè, nocciola e mela cotta <i>(Chocolate panna cotta, coffee, hazelnut and cooked apple)</i>	€7,00
Sfoglia al pistacchio, crema di mascarpone e lamponi <i>(Pistachio puff pastry, mascarpone cream and raspberries)</i>	€7,00
Mousse di yogurt e vaniglia, mango e crumble <i>(Yogurt and vanilla mousse, mango and crumble)</i>	€7,00
Pizza alla Nutella, nocciole tostate e farina di cocco <i>(Piadina base, Nutella, toasted hazelnuts and coconut flour)</i>	€10,00

BEVANDE

Acqua Panna	0,75 Cl €3,00
Acqua San Pellegrino	0,75 Cl €3,00
Coca cola	€3,00
Coca cola Zero	€3,00
Fanta	€3,00
Vino al calice	€6,00
Calice prosecco	€7,00

BIRRE

Peroni Cruda	gradi Alc.4,7% vol. €3,50
Peroni Cruda	gradi Alc.4,7% vol. €5,00
Peroni Gran Riserva rossa	gradi Alc.5,2% vol. €3,50
Menabrea bionda	gradi Alc.4,8% vol. 33 Cl €3,00
Moretti IPA	gradi Alc.5,2% vol. 33 Cl €3,00
Moretti filtrata a freddo	gradi Alc.4,3% vol. 33 Cl €3,00
Moretti 'la bianca'	gradi Alc.5% vol. 33 Cl €3,00
Moretti analcolica	33 Cl €3,00

Cocktail

Aperol Spritz	€7,00
Limoncello Spritz	€8,00
Campari Spritz	€8,00
Negroni	€9,00
Negroni sbagliato	€9,00

COPERTO € 3,00

Nome Wi-Fi: NUOVO INIZIO
Password: Nuovoinizio2024