



## Per Cominciare

### Insalata Fantasia del Mar

*La bontà del mare e dei frutti di bosco in un piatto con delizioso condimento agrumato tra polpo, seppie e gamberi cotti delicatamente a vapore; 18,00*

### Cocottina Seppie e Ceci

*Zuppetta di seppie e ceci al vino rosso servita con tarallo Napoletano all'olio; 12,00*

### Calamari e Scarole

*Calamaro ripieno di panatura aromatica ai capperi ed alle olive servito su letto di Scarole alla Napoletana; 14,00*

### Mare del Sud

*La migliore qualità di Tonno rosso assieme al pregiato olio Evo frantoio Monaco aromatizzato alle arance; 15,00*

### Parmigiana di Melanzane

*Tutto il gusto e la tradizione della parmigiana di melanzane in una preparazione che non vede l'uso della frittura; 12,00*

### Flan di Scarole e Provolone del Monaco

*Soffice sformatino alle scarole e ricotta di bufala Campana D.O.P. che ti sorprenderà dalla sofficità della consistenza e dalla delicatezza del sapore, rifinito con fonduta di provolone del monaco e croccanti nocchie tostate; 12,00*

### Tricolore

*Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorino datterino e rucola; 8,00*



## Da condividere

### Mini Bun Mare (3pz.)

Mini panini farciti con tonno rosso scottato e scarole alla Napoletana; 14,00

### Mini Bun di Terra (3pz.)

*Mini panini farciti con Pulled Pork e friarielli leggermente piccanti come da tradizione Napoletana; 14,00*

### Bruschetta Classica (3pz.)

*Pane Cafone con lievito madre, pomodorini tagliati a filetti, olio evo al basilico; 5,00*

### Bruschetta Bufala (3pz.)

*Pane Cafone con lievito madre, pomodorini tagliati a filetti, olio evo al basilico e mozzarella di Bufala campana D.O.P; 6,00*

### Crocante (3pz.)

*Deliziosi e croccanti involtini cotti al forno ripieni di verdure a foglia larga, guanciale e provola serviti con una fonduta di Parmigiano Reggiano; 9,00*

### Pizza in Pala

*Con pomodoro, olio evo, mozzarella e basilico; 8,00*



## Pasta e Cereali

### Risotto Sano Sano

*Riso Carnaroli di alta qualità in speciale essenza di mare, con gamberi e seppie, il tipico profumo morbido ed intenso dello zafferano rosso e rifinitura di semi di sesamo nero; 18,00*

### Mareggiata

*Un classico della cucina Mediterranea sapientemente reinterpretato dagli Chef Sano Sano vede assieme alla tradizionale Pasta Mista alla Napoletana del "Pastificio Gentile" con Gamberi, Seppie e Frutti di Mare; 18,00*

### Spaghetti alle vongole e Lupini

*Piatto tipico della tradizione napoletana che vede assieme gli spaghetti di Gragnano, le buone vongole veraci e lupini del mare partenopeo con un condimento di aglio, olio evo e Prezzemolo fresco ; 16,00*

### Rigatoni al Ragù

*Rigatoni di Gragnano al ragù napoletano rifiniti con ricotta di bufala campana; 14,00*

### Pestacchio

*Gnocchi di patate conditi con cremosissimo pesto fresco di pistacchi, rifinito con Guancialetto croccante e scaglie di pecorino; 16,00*

### Primo della Tradizione

*Ogni giorno i nostri chef sapranno deliziarti con un primo piatto della tradizione napoletana.*

*(Chiedi al nostro personale la scelta del giorno); 12,00*



## Carne e Pesce

### Tagliata di Tonno

*Tagliata di tonno leggermente scottata servita con Friarielli leggermente piccanti come da tradizione Napoletana; 18,00*

### Re Polpo

*Polpo in doppia cottura con delicata vellutata di zucca, vaniglia e patate; 18,00*

### Salmone Scottato

*Trancio di Salmone scottato e rifinito al forno, servito su un letto di scarola riccia condita con citronette profumata al gin e pomodorini confit; 18,00*

### Medaglioni di Pollo

*Petto di pollo cotto a bassa temperatura leggermente speziato servito con verdure di stagione alla salsa di soia; 12,00*

### Reale di Angus Miguel Vergara

*Pregiato taglio di manzo reso ulteriormente tenero tramite delicato passaggio in cbt e rifinito alla griglia con ottimo olio Evo ed erbe aromatiche mediterranee; 26,00*



## Bowl

(Disponibili solo a pranzo dal Lunedì al Venerdì)

### Bowl Orientale

(servita calda)

Un piatto dai sapori Orientali che vede assieme Riso Basmati cotto a vapore, verdure di stagione e Pollo al Curri; 14,00

### Poke Salmone

(Servita fredda)

*Riso Basmati cotto a vapore, dadini di Avocado, crema di Philadelphia al pepe ed erba cipollina, Pomodori datterini, Mais e croccanti nocciole tostate; 15,00*

### Poke Tonno

(Servita fredda)

*Riso Venere cotto a vapore, fresche carote all'insalata, rondelle di Ravanelli, Ceci cotti a vapore profumati al Timo e croccanti nocciole tostate; 15,00*



## In accompagnamento

### Insalata Mista

*Insalata iceberg, Rucola, Finocchi, Scarola, Radicchio, Ravanelli, Carote all'insalata, Mais e Pomodorini; 4,00*

### Crispy

*Patate rosse in doppia cottura croccanti all'esterno e tenere dentro, insaporite da uno speciale Condimento alla paprica ed olio Evo, 5,00*

### Misto verdure alla griglia

*Bastoncini di colorate verdure di stagione in doppia cottura alla griglia delicatamente aromatizzate alle spezie mediterranee ed olio EVO; 5,00*

### Verdure di stagione

*Terrina di verdure di stagione; 5,00*



## Dessert

### Cheese cake Sano Sano

*Dolce nazionale americano sapientemente reinterpretato dai cuochi Sano Sano disponibile al Caramello, Frutti di Bosco o Pistacchio; 5,00*

### Tiramisano

*Classico Tiramisù fatto in casa Sano Sano con crema al mascarpone fresco e biscotto savoiardo; 5,00*

### Delizia al limone Sal De Riso

*Pan di spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa con bucce di limone costa Amalfi I.G.P.; 8,00*

### Torta Ricotta e Pera Sal De Riso

*Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta mantecata con cubetti di pere Williams; 8,00*

### Caprese con Fonduta di cioccolato

*Tipica torta dell'isola di Capri al cioccolato e mandorle servito con cremosa Fonduta di cioccolato; 6,00*

### Panarea

*Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio; 8,00*

### Tagliata di frutta

*Selezione di frutta fresca di stagione e frutta esotica affettata al momento; 7,00*