

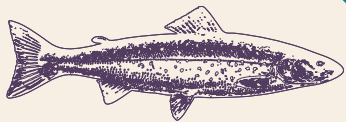


FOCACCIA Y ALIOLI. 4

PARA COMENZAR

PASTA MADRE (impasto di pizza fritto con le sue salse)	9
TORTILLA di patate e paprika	12
ZUPPA DI GRANCHIO e latte di cocco	16
GAMBAS*** AL ALJILLO	15
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA con datterini infornati	16
AVOCADO DEL DIABLO	15
GAZPACHO con mazzancolle in tempura e anguria	16
JAMON SERRANO con Pan & Tomate	20

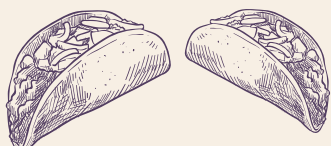
CEVICHE È SOCIAL



BASE DEL CEVICHE: LIME, CORIANDOLO, OLIO E.V.O., POMODORI DATTERINO, LIMONE, CIPOLLA ROSSA, PEPERONCINO FRESCO.

CLASSICO*** Pescado blanco, limón, cilantro, cebolla roja	19
MISTO*** Pescado blanco, camarón, pulpo e condimento classico	24
GAMBAS*** Camarones, apio, pepino, eneldo e condimento classico	24
ATUN*** Aguacate, tomate verde, cebolleta e condimento classico	20
TIRADITO DI RICCIOLA*** mango, ananas grigliata e leche de tigre	15
POLLO Pollo, limón, cilantro, cebolla roja	17
VEGAN Frutta e verdura di stagione	14

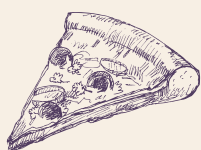
TACOS



TACO DI COSTINE DI MAIALE con mayonese al chipotle e cavolo rosso	7
TACO DI TONNO*** MARINATO con misticanza, cipolla in agro e guacamole	7

PIZZE

BASE POMODORO



MARINARA (Pomodoro pelato selezione Motticella, origano e aglio)	14
MARGHERITA (Mozzarella di latte di Bufala e basilico fresco)	15
PETALOSA (Petalì di pomodoro Petrilli, stracciatella e pesto leggero di basilico)	16
PARMIGIANA (Melanzane cotte al forno a legna, pomodoro datterino, basilico, mozzarella di latte di bufala e parmigiano)	16
BOSCHETTO (Funghi cotti al forno a legna, mozzarella di latte di bufala e petali di pomodoro)	19

PIZZE

BASE FOCACCIA



TOSCANA (Bresaola di Chianina, misticanza, parmigiano e gel di limone)	22
SMOKED FISH (Maionese affumicata, carpaccio di pomodoro, pesce spada marinato al pepe rosa e basilico fresco)	22
SELVATICA (Asparagi, mozzarella di latte di bufala affumicata, prosciutto cotto affumicato di Praga)	20
FLOWER POWER (Fiori di zucca, ricotta e alici Nardin)	16
LA BLANCA (Stracciatella, gambero rosso*** marinato al pepe rosa, datterino infornato alla vaniglia Bourbon)	28

IL MARITOLLO DI ALL'ORO!

Maritollo con vitello tonnato	5
Maritollo con parmigiana di melanzane	5
Maritollo con insalata di pollo biologico	5
Maritollo con burrata e acciughe del Cantabrico	6
Maritollo con cocktail di gamberi	6

SAL Y PARRILLA

PARRILLA - CARNE SUCCULENTA SERVITA SU MINI BARBECUE ARDENTI CON SALSE GOURMAND

PARRILLA DI AGNELLO	22
PARRILLA DI POLLO (Pollo al chipotle)	20
PARRILLA DI MAIALE** (Pluma di maiale iberico)	22
PLATANO E SALMONE* (Salmone in foglia di Banano)	20
SAL - PICCOLI TRINCI DI PESCATO DEL GIORNO O CROSTACEI COTTI A PIACIMENTO A TAVOLA SU PIASTRA DI SALE MARINO SERVITO CON SALSE GOURMAND	24
PESCATO DEL DIA***	26
MARISCOS***	26

MADRE CHE HAMBURGER* (Carne Chianina IGP)	19
---	----

INSALATE FRIA & CONTORNI



Quinoa	8
Misticanza di foglie spontanee, capperi, acciughe del Cantabrico e limone Bio	8

DULCES Y PASTELES



IL MARITOLLO "Il Maritollo di All'Oro" (Ricotta e pere)	6
TERRAMISU* (Crema al mascarpone, terra di cacao, genovese con orzo e tuberi)	11
PIÑA COLADA (Sablè al cocco, ananas, cremoso al lime e meringa)	11
CIOCCO STECCO* (Cremini al cioccolato, lamponi e fiori di ibiscus)	11
LA PIZZA della mamma della Madre (Mele, pinoli e crema pasticcera)	12
FRUTTA LINDA	13

* Prodotto fatto in casa e abbattuto a temperatura negativa
** Prodotto congelato all'origine
*** Tutti i prodotti ittici hanno subito trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004

Cereali contenenti glutine e derivati	Sesamo e derivati
Frutta a guscio	Arachidi e derivati
Crostacei e derivati	Anidride solforosa e solfiti
Pesce e derivati	Sedano e derivati
Uova e derivati	Molluschi e derivati
Senape e derivati	Lupini e derivati
Soia e derivati	Latte e derivati



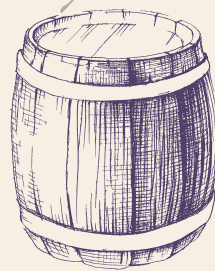
COCKTAIL LIST

EL BARON ROJO	14
(Campari, Vermouth all'uso di Torino, Altos Tequila, Nettare D'agave, Lime, Birra Weiss, Bitter all'arancia)	
OPERACIÒN "HUSKY"	12
(Campari Bitter, Vermouth all'uso di Torino, Liquore Pino Mugo Quaglia, Bitters agli Agrumi, Spuma di Bergamotto)	
MADRE SOUR	14
(Pisco, Chuncho Bitter, Sciroppo Coriandolo e Origano, Citrus Mix, Albume e Pepe di Cayenna)	
PASION DOBLE	12
(Rum, Purea Passion Fruit, Maraschino, Lime e Zucchero)	
I DUE MONDI	14
(Gin, Lime, Zucchero, Mezcal, Franciacorta Brut)	
FCO-MEX	12
(Altos Tequila, Lime, Nettare D'agave, Teapot Bitter, Salvia, Liquore Salvia e Limone)	
TIKI TANGO	14
(Tequila Reposado, Spiced Rum, Frutti di Bosco, Lime, Arancia, Sciroppo di Cannella, Ginger Beer, Bitter al Cioccolato)	
MEDITERRANEO	16
(Gin Mare, Succo di Limone, Shrub di Aceto Balsamico e Mirtilli, Essenza di Rosmarino)	
LECHE DE LUPA	14
(Vodka al Coriandolo, Sciroppo al Pepe Verde, Lime, Liquore allo Zafferano, Bitter al Sedano, Albume)	
DON MAMA #1	12
(Rum Mix, Zucchero, Lime, Arancia, Liquore al Bergamotto, Peychaud's Bitter, Boker's Bitter)	
IL GIRO DEL MONDO IN 80 SORSI	14
(Cachaca, Matcha Tea, Lime, Mezcal, Zucchero, Teapot Bitter, Albume)	
CONEXION OBLIGADO	12
(Wild Turkey 81, Estratto d'Ananas, Sciroppo di vaniglia, Limone, G.Beer, Bitter Angostura)	
J COOLER	12
(Lime, Limone, Arancia, Rhum, Sciroppo di Zenzero, Red Bull in a Bottle)	



CAFFETTERIA

ESPRESSO LAVAZZA selezione !TIERRA!	3
ESPRESSO DECAFFEINATO	3
DOPPIO ESPRESSO	5
CAFFÈ D'ORZO	4
CAPPUCCINO	4
CIOCCOLATO CALDO	5
CAFFÈ AMERICANO	5
CAFFELATTE	4
TE' ED INFUSI con piccola pasticceria	6
LATTE CALDO O FREDDO	4
AMARI	6



VINO ALLA MESCITA

BOLLICINE

Metodo Classico - Falesco	9
100% Roscetto (Lazio)	
Riesling Saar Brut Reserve - Peter Lauer	9
100% Riesling (Germania)	
Contadi Castaldi Rosè	12
65% Chardonnay, 35% Pinot Nero (Italia)	
Champagne Moët Réserve Impériale - Moët & Chandon	14
40% a 50% Pinot Noir, 20% a 30% Pinot Meunier, 20% a 30% Chardonnay (Francia)	

VINI BIANCHI

Santa Prisca - Le Cantine di Figaro	7
100% Passerina (Marche)	
Viña Esmeralda - Torres	8
85% Moscatel, 15% Gewurztraminer (Spagna)	
Riesling Fass 16 Trocken - Peter Lauer	9
100% Riesling (Germania)	
Bourgogne Blanc Cuvée des Ormes Sylvain Dussort	10
100% Chardonnay (Francia)	

VINI ROSSI

Bordeaux Mouton Cadet Rouge - Baron Philippe De Rothschild	8
79% Merlot, 10% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec	
"Bizona" - Tenuta Macchiarola Bio	8
100% Primitivo (Puglia)	
Altos Ibericos - Torres	9
100% Tempranillo (Spagna)	
"Vitiano Rosso" - Falesco	9
85% Cabernet, 15% Merlot (Lazio)	

VINI DOLCI

Floralis Moscatel Oro	9
100% Moscatel de Alejandria (Spagna)	
"Pomele" - Falesco	10
100% Aleatico (Lazio)	
"Passirò" - Falesco	12
100% Roscetto (Lazio)	

SOFTDRINK & CERVEZA

ACQUA NATURALE (1lt)	2
ACQUA FRIZZANTE (1lt)	2
SPREMITA DI ARANCIA	6
SUCCO DI FRUTTA	5
CENTRIFUGA DI FRUTTA E VERDURA	6
COCA COLA e COCA ZERO (bt. 33 cl)	5
CHINOTTO (bt. 20 cl)	5
LEMON, TONICA (bt. 20 cl)	6
CEDRATA	6
RED BULL GLASS BOTTLE	6
BIRRA bt. 33cl (Sol, Ichnusa cruda)	6
"BAFFO D'ORO" MORETTI / LA BLANCA MORETTI ALLA SPINA / H41 0,40CL	7
"BAFFO D'ORO" MORETTI / LA BLANCA MORETTI ALLA SPINA / H41 0,20CL	5