



**ME**  
FUORI  
**NU**

## Tradizione contemporanea

### **Benvenuti a casa!**

*Casa come luogo familiare, dove sentirsi coccolati, ma anche casa in senso stretto. Questo locale nasce dall'unione di due case storiche dette "sutton, in dialetto fasanese.*

*Un locale in cui Antonio, lo Chef, ha deciso di esprimere i suoi 18 anni di professione e passione con proposte e piatti nuovi ogni giorno.*

*La scelta di materie prime a chilometro zero, l'uso di prodotti di stagione e le preparazioni tutte rigorosamente "fatte in casa" offrono ad ogni cliente non solo garanzia di buon cibo, ma un'esperienza di tradizione e contemporaneità.*

*Buon appetito, anzi... buona esperienza*



## ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE

(COSTO A PERSONA) 16

(TRADITIONAL APPETIZER  
COST FOR PERSON)

4 PORTATE VARIABILI CON  
INGREDIENTI FRESCI E DI STAGIONE

(4 VARIABLE COURSES WITH FRESH  
SEASONAL INGREDIENTS)



## GAMBERI IN PASTA KATAIFI

(SHRIMPS IN KATIFI PASTRY) 10

CON PATATE ALLA CENERE  
E SALSA ALLO YOGURT

(WITH ASH-ROASTED POTATOES  
AND YOGURT SAUCE)



## CARPACCIO BLACK ANGUS

(BLACK ANGUS CARPACCIO) 11

CON LAMPASCIONI CROCCANTI  
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

(WITH CRUNCHY WILD ONIONS AND  
PARMESNA FLAKES)



## FOCACCIA BARESE

(BARI FOCACCIA PAN) 7

SFORNIAMO OGNI GIORNO  
LA PIU FAMOSA FOCACCIA DI PUGLIA

(WE BAKE THE MOST FAMOUS  
FOCACCIA FROM PUGLIA EVERY DAY)



## TAGLIERE

(CHOPPING BOARD) 12

CON CAPOCOLLO ARTIGIANALE  
DELLO CHEF E LECCA-LECCA  
DI CACIOCAVALLO

(WITH CHEF'S ARTISANAL CAPOCOLLO  
AND CACIOCAVALLO LOLLIPOP)



## BOMBETTE DELLA TRADIZIONE

(TRADITIONAL BOMBETTE) 10

(SU ZEPPOLA DI PATATE  
E SALSA AL PEPE VERDE)

(ON POTATO WEDGE AND  
GREEN PEPPER SAUCE)



## INVOLTINO DI ASPARAGI

(ASPARAGUS ROLL) 10

(SU CREMOSO DI UOVA IN CAMICIA  
E MOLLICA DI PANE TOSTATA)

(ON CREAMY POACHED EGG AND  
TOASTED BREADCRUMBS)





Primi piatti  
(First dishes)

**MEZZE CORDE MIN.2 PORZIONI**

(MEZZE CORDE PASTA)

12



CON PUNTA DI COLTELLO, PROVOLA E OLIVE  
(WITH KNIFE-CUT SAUSAGE, PROVOLA CHEESE  
AND OLIVES)

**CANNELLONI**

(CANNELLONI PASTA)

14



FATTI IN CASA RIPIENI DI FUNGHI  
BESCIAMELLA E BRESAOLA  
(MUSHROOM AND CRISPY CAPOCOLLO)

**GNOCCHETTI**

(GNOCCHETTI PASTA)

15



DI PATATE CON ASPARAGI  
SEPIE E GAMBERI  
(MADE OF POTATOES WITH ASPARAGUS,  
CUTTLEFISH AND SHRIMP)

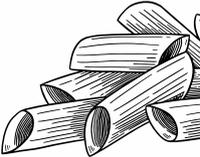
**GIGLI AL BRONZO**

(GIGLI AL BRONZO PASTA)

15



CON POLPO E CREMA DI PATATE AL  
PROFUMO DI LIMONE  
(WITH OCTOPUS, POTATOES AND LEMON)



 **PIGNATA DI BRASCIOLE**  
(BRASCIOLA BEEF IN CLAY POT) 12

 **CON CAPPELLO DI PASTA PANE  
E RICOTTA FORTE**  
(WITH A CAP PASTA BREAD  
AND FERMENTED RICOTTA)

 **POLLO RUSPANTE**  
(CRISPY CHICKEN) 14

 **CON PANATURA CROCCANTE  
E SALSA ALLA CACCIATORA**  
(WITH CRISPY COATING AND  
CACCIATORA SAUCE)

 **FILETTO DI VITELLO**  
(VEAL VITEL) 24

 **CACIO, PEPE E ASPARAGI  
BARDATO AL SAN DANIELE**  
(CACIO CHEESE, BLACK PEPPER,  
ASPARAGUS AND SAN DANIELE)

 **BACCALA PASTELLATO**  
(BATTERED COD) 16

 **AL NERO DI SEPPIA CON  
GIARDINIERA DI VERDURE  
E STRACCITELLA**  
(WITH CUTTLEFISH INK WITH  
VEGETABLES AND STRACCIATELLA)

 **SEPPIA RIPIENA**  
(STUFFED CUTTLEFISH) 19

 **CON CROSTACEI E MOLLUSCHI  
SU PURE DI FAVE**  
(STUFFED WITH SHELLFISH  
AND PEA CREAM)

 **PATATE FRITTE**  
(FRENCH FRIES) 6

 **PATATE AL FORNO**  
(BAKED POTATOES) 6

**VERDURE DI STAGIONE**  
(SEASONAL VEGETABLES). 6



*Dolci*  
(Desserts)



**SPUMONCINO**

(ARTISANAL LIGHT MOUSSE)

7

CON NOCCIOLA E PISTACCHIO  
(WITH HAZELNUT AND PISTACHIO)



**IL MIO TIRAMISÙ 2.0**

(MY TIRAMISÙ 2.0)

7

CON CIALDA CROCCANTE  
(WITH CRISPY WAFER)



**RICOTTA PERA  
E CIOCCOLATO**

7

(RICOTTA, PEAR  
AND CHOCOLATE)



CON COLATURA DI CIOCCOLATO  
(WITH CHOCOLATE CREAM)



**ROLLÈ CREMA CHANTILLY  
(CHANTILLY CREAM ROULADE)**

7

E FRAGOLE CON SCAGLIE DI MANDORLE  
E CIOCCOLATO BIANCO  
(WITH STRAWBERRIES, ALMONDS CHIPS  
AND WHITE CHOCOLATE)



**SORBETTO SORPRESA**

(SURPRISE SORBET)

4

FATTO IN CASA  
(MADE BY US)





*Allergeni  
(allergens)*



**GLUTINE**  
(*GLUTEN*)



**LATTOSIO**  
(*LACTOSE*)



**CROSTACEI**  
(*CRUSTACEANS*)



**MOLLUSCHI**  
(*CLAMS*)



**UOVA**  
(*EGG*)



**FRUTTA A GUSCIO**  
(*NUTS*)



**SOIA**  
(*SOY*)



**SENAPE**  
(*MUSTARD*)



**SEMI DI SESAMO**  
(*SESAME SEED*)



**LUPINI**  
(*LUPINS*)



**ALLERGENI VARIABILI**  
**CHIEDERE AL PERSONALE**

(*VARIABLE ALLERGENS -  
ASK THE STAFF*)

