



## Per Cominciare

### Insalata Fantasia del Mar

*Tradizionale insalata di mare con gamberi mediterranei, seppie e polpo cotti al vapore arricchiti dalla dolcezza dei frutti di bosco e dalla nota agrumata di una citronette al limone di Sorrento; 18,00*

### Cheesecake di Mare

*Versione salata del tipico dessert Newyorkense che vede assieme tartar di tonno o salmone su di una base di ricotta e crumble croccante con erbe aromatiche mediterranee; 16,00*

### Calamari e Scarole

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

### Tricolore

*Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini datterini e rucola; 8,00*

### 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*

### Carpaccio di Terra

*Selezione di manzo pregiato servito su letto di rucola e rifinito con riduzione al vino rosso ed olio evo; 12,00*



## Da condividere

### Mini Bun Mare (3pz.)

Mini panini farciti con tonno rosso scottato, maionese al pepe nero fatta in casa e cicoria ripassata all'olio evo; 15,00

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

Mini panini farciti con roast beef di manzo, maionese fatta in casa, scarola riccia e pomodori; 15,00

### Tacos (3pz.)

Tacos farciti con scarola riccia, maionese al pepe nero e tartare di tonno rosso o salmone; 15,00

### Bruschetta Classica (2pz.)

Pane Cafone con lievito madre, pomodorini tagliati a filetti, olio evo e rucola; 4,00

### Bruschetta Bufala (2pz.)

Pane Cafone con lievito madre, pomodorini tagliati a filetti, olio evo e mozzarella di Bufala campana D.O.P; 5,00

### Pizza in Pala

#### Margherita

Con pomodoro, olio evo, mozzarella di bufala e basilico; 8,00

#### Crudaiola

Con capaccio di carne salada, rucola, olio evo e mozzarella di bufala; 10,00



## 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

*Ricetta esclusiva Sano Sano che vede assieme la tradizionale pasta mista alla Napoletana con speciale essenza di mare, pomodorini datterini, gamberi, seppie e frutti di mare; 20,00*

### 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 ;18,00*

### Spaghetti alla Nerano

*Ricetta dai sapori Campani dove le zucchine, il provolone del Monaco DOP ed il buon olio evo creano un'alchimia dal gusto inconfondibile; 14,00*

### Pestacchio

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

### Doppio pomodoro

*Bigoli di pasta fatta in casa con condimento al pomodoro fresco, basilico e pesto di mandorle di Sicilia;12,00*



## Carne e Pesce

### Tonno Tataki

*Tonno rosso scottato servito su letto di cicoria ripassata all'olio evo leggermente piccante; 18,00*

### Re Polpo

*Polpo in doppia cottura, prima al vapore e poi alla griglia, con delicata vellutata di zucca aromatizzata alla vaniglia e patate novelle; 18,00*

### Pescato del Giorno

*Filetto di Spigola o di Orata (in base al pescato) con croccante panatura aromatica servito con scarola riccia condita alla citronette profumata al gin e pomodorini confit; 22,00*

### Medaglioni di Pollo

*Petto di pollo speziato cotto a bassa temperatura servito con fagiolini e patate cotti al vapore e condimento all'olio EVO; 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*

### Roast Beef

*Pregiato taglio di manzo cotto a bassa temperatura servito su letto di rucola fresca e rifinito con scaglie di grana, olio evo e maionese fatta in casa; 14,00*



## Insalate e Pokè

(Disponibili solo a pranzo dal lunedì al venerdì)

### Insalata Marè

*Insalata iceberg, Rucola, Finocchi, Scarola, Radicchio, Ravanelli, Carote, Seppie e Gamberi cotti a vapore, zucchini al profumo di limone, pomodorini datterini olive nere, sesamo nero e dressing agli agrumi; 16,00*

### Insalata Mediterranea

*Insalata iceberg, Rucola, Finocchi, Scarola, Radicchio, Ravanelli, Carote, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini datterini, pomodorini datterini gialli, crostini di pane ed olio EVO profumato al basilico; 12,00*

### Insalata Fitness

*Insalata iceberg, Rucola, Finocchi, Scarola, Radicchio, Ravanelli, Carote all'insalata, Petto di pollo cotto in Cbt, yogurt greco, Pomodorini datterini, croccanti mandorle tostate, capperi ed olive nere; 12,00*

### Insalata Venere

*Riso Venere cotto a vapore, seppie e gamberi cotti a vapore, pomodorini datterini, rucola, olio EVO e dressing allo zenzero; 16,00*

### Fresella Tonnarella

*Tipica Fresella Napoletana con Tonno all'olio d'oliva, pomodorini datterini, Olive verdi, basilico e capperi; 14,00*

### Pokè

*Tonno Rosso o salmone con riso Basmati cotto a vapore, Avocado, crema di Philadelphia al pepe, pomodorini datterini, mais e croccanti mandorle 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 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 Gelato

*Tipica torta dell'isola di Capri al cioccolato e mandorle servito con Gelato alla Vaniglia; 6,00*

### Babà

*Dolce tipico della tradizione Napoletana bagnato al Rum ; 6,00*

### Panarea

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

### Macedonia di Frutta

*Coppetta di frutta fresca di stagione, frutti di bosco e frutta esotica; 7,00*

### Soffice

*Soffice brioche al cacao, con delicato ripieno alla crema chantilly al cioccolato bianco e vaniglia; 7,00*