

ANTIPASTI

MISTO DI AFFETTATI E FORMAGGI x2	12
LASCIA O RADDOPPIA (x2 misto e sfizioso della casa)	18
BUFALA E PROSCIUTTO	10
SUPPLI' ●	1,5
CROCCHETTE DI PATATE pz. 2 ●	1
FIORI DI ZUCCA CON ALICI	2,5
FILETTO DI BACCALA'	4
FRITTELLE DI MELANZANE pz. 2 ●	2
BRUSCHETTE (Ajo e ojo, pomodoro, patè di olive, carciofini, patè di pomodori secchi)	1,5
OLIVE ASCOLANE pz 6	4
MOZZARELLE FRITTE pz 6	4
JALAPEÑOS pz 5	4
DELIZIE FORMAGGIO E PERA pz 5	4
CREMA FRITTA pz 5	4
FRITTO MISTO DELLA CASA (una porzione)	8

PRIMI PIATTI

RISOTTO BOSCAIOLO (Gorgonzola, funghi e salsiccia)	10
SPAGHETTONI ALLA CREMA DI MELANZANE (Melanzane, stracciatella di bufala, aglio, origano e pepe)	12
SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA (Pomodoro, guanciale, pecorino e pepe nero)	10
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA (Uova, guanciale, pecorino e pepe nero)	10
SPAGHETTONI ALLA GRICIA (Guanciale, pecorino e pepe nero)	10
SPAGHETTO QUADRO AL PESTO DI PISTACCHIO (Pistacchi, olio evo)	12
SPAGHETTO QUADRO CACIO E PEPE (Pecorino e pepe nero)	10
MEZZE MANICHE ALLA NORMA (Pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata)	10
MEZZE MANICHE POMODORO E BASILICO	8
PENNE ALL'ARRABBIATA (Pomodoro, peperoncino, olio e prezzemolo)	9
PENNE ALLA CORTE D'ASSISE (Pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino e pecorino)	10
GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE (Pomodoro, salsiccia, semi d'anice e pecorino)	10
GNOCCHETTI SARDI ALLA GARIBALDINA (Pomodoro e Pecorino)	10

FATTI IN CASA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI, DOPPIO BURRO E GRANA (Doppio burro, crema di latte e grana)	14
RAVIOLI DELLA TREXENTA CON RICOTTA DI PECORA, BUCCIA D'ARANCIA E ZAFFERANO (Pomodoro, parmigiano e basilico)	14

SECONDI

CARNE ALLA BRACE (SCELTA DELLA QUALITA' E DEL PESO AL BANCO GRIGLIA)	
POLPETTE AL POMODORO O AL VINO BIANCO ● (Carne bovina macinata, uovo, aglio, prezzemolo, sale, pepe, pangrattato e parmigiano)	10
SALSICCE DEL GUFO E LA COCCINELLA (Salsicce, pomodoro e cipolla)	12
SCALOPPINE MARSALA O LIMONE (Fettine di manzo, farina, burro, marsala o limone)	10
MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA MESSINESE (melanzane fritte, pomodoro, uovo sodo, parmigiano e basilico)	10
UOVA ERBORINATE A "OCCHIO DI BUE" (Uova, burro, erbetta e pepe)	8
TRIPPA ALLA ROMANA (Trippa bovina, pomodoro, cipolla, aglio, guanciale, sedano, pepe, mentuccia e pecorino)	10
SALTI IN BOCCA ALLA ROMANA (manzo, prosciutto crudo, farina, burro e salvia)	12
TAGLIATA pepe rosso	15
aceto balsamico	15
rosmarino	15
rucola e grana	18
funghi porcini	18

CONTORNI

INSALATA CLASSICA	3
INSALATE MISTE CON POMODORO	4
PATATE AL FORNO	4
PATATE FRITTE	4
CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO	5
FRIARIELLI RIPASSATI	5
INSALATONA DELLA CASA	10

IL VENERDI, AL MENU TRADIZIONALE, SI AFFIANCA IL MENU DI PESCE E SI POTRANNO DEGUSTARE ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI DECISI IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO

● Prodotto realizzato con materie prime fresche e surgelato da noi per la conservazione nel rispetto della Normativa Sanitaria. E/O prodotto surgelato di primissima qualità usato per irreperibilità del fresco.

PIZZE

Il nostro impasto per le PIZZE è di tipo tradizionale con: acqua, olio e.v.o., sale, lievito di birra e farina intera di tipo "0" (Varvello o Molino Vigevano).
La maturazione dell'impasto a temperatura controllata di minimo 24h garantisce un prodotto ad alta qualità, basso indice glicemico e facile digeribilità.

PIZZE BASE ROSSA

MARINARA (Pomodoro, aglio e prezzemolo)	5
MARGHERITA (Pomodoro, mozzarella e basilico)	5
NAPOLI (Pomodoro, mozzarella e alici)	6
FUNGHI (Pomodoro, mozzarella e funghi)	8
DIAVOLA (Pomodoro, mozzarella e salame piccante)	8
BUFALINA (Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)	9
CAPRICCIOSA (Pomodoro, mozzarella, carciofini, crudo, funghi, olive e uovo)	10
GUANCIALE E PECORINO (Pomodoro, guanciale, scaglie di pecorino e pepe nero)	8

PIZZE BASE BIANCA

PATATE (Mozzarella, patate e rosmarino)	8
VEGETARIANA (Mozzarella, ortaggi e verdure)	10
BOSCAIOLO (Mozzarella, funghi e salsiccia)	10
FIORI DI ZUCCA (Mozzarella, fiori di zucca e alici)	9
PACHINO E BUFALA (Mozzarella di bufala, pachino e basilico)	10
TONNO E CIPOLLA (Mozzarella, tonno e cipolla)	8
4 FORMAGGI (Mozzarella, gorgonzola, edam e parmigiano)	10
BRESAOLA (Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana)	10
PROVOLA E SPECK (Mozzarella, provola affumicata e speck)	9
RADICCHIO, GORGONZOLA E NOCI (Radicchio, gorgonzola, mozzarella e noci)	10
FUNGHI PORCINI E SALSICCIA (Funghi porcini, salsiccia e mozzarella)	12

CALZONE 10

PIZZE SPECIALI

SCAROLA (Scarola ripassata all'aglio, olive, alici e pinoli)	10
CAPRESE (Focaccia, fette di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)	9
MORTADELLA (Focaccia, mortadella, mozzarella di bufala e pesto di pistacchio)	10
SICILIANA (Mozzarella, crema di melanzane, pachino confit, pesto e granella di pistacchio)	10
FRUTTA SECCA (Mozzarella, pesto di pistacchio, granella di noci, nocciole, pistacchi e mandorle)	10
'NDUJA (Pomodoro, mozzarella e 'nduja)	9

CROSTINI

MOZZARELLA E ALICI	7
PROVOLA E SPECK	7
MOZZARELLA E PROSCIUTTO	7
BUFALA E GUANCIALE	8
FUNGHI E MOZZARELLA	8

FOCACCE

OLIO E ROSMARINO	4
PROSCIUTTO	7
LARDO	7
POMODORO SECCO E BASILICO	7

DESSERT

MOUSSE ALLA NUTELLA	6
CROSTATA CASARECCIA	6
PECORINO SARDO AL FORNO CON MIELE	7
BOMBA ARABA (Pizza Nutella e Panna)	10
ZABAIONE CALDO AL MARSALA	7
FRUTTA DI STAGIONE	5

Per i dolci del giorno...chiedere al personale

COPERTO 2

Se avete dubbi su ingredienti e/o allergeni, chiedete al personale per saperne di più.

BIRRE ALLA SPINA



BIRRA MORETTI RICETTA ORIGINALE
Italia – Lager – Bassa Fermentazione
PICCOLA - Vol. 4,6%
MEDIA - Vol. 4,6%



BIRRA MORETTI LA BIANCA
Italia – Weiss – Alta Fermentazione
PICCOLA - Vol. 5%
MEDIA - Vol. 5%



BIRRA MORETTI LA ROSSA
Italia – Bock – Bassa Fermentazione
PICCOLA - Vol. 7,2%
MEDIA - Vol. 7,2%



ICHNUSA NON FILTRATA
Italia – Lager non filtrata – Bassa
Fermentazione
PICCOLA - Vol. 5%
MEDIA - Vol. 5%

BIRRE IN BOTTIGLIA



BIRRA MORETTI CLASSICA
Italia - Vol. 4,6% 66 cl.



BIRRA MORETTI GRAND CRU
Italia – Ale Ambrata – Alta
Fermentazione - Vol. 6,8%
75 cl.



ICHNUSA NON FILTRATA
Italia – Lager non filtrata –
Bassa Fermentazione - Vol. 5%
50 cl.

AMARI, DIGESTIVI E DISTILLATI

GAMBRINUS	3
AMARO DEL CAPO	3
AMARO AVERNA	3
SAMBUCA	3
MIRTO Produzione Propria	3
LIMONCELLO	3
GRAPPA BIANCA	3
GRAPPA BARRICATA	3,5
CAFFE'	1,5
CAFFE' DECAFFEINATO	2
CAFFE' CORRETTO	2,5

BEVANDE

ACQUA NEPI 0,75 Lt	2,5
ACQUA SAN BENEDETTO 0,75 Lt	2,5
COCA COLA 1 Lt	4
COCA COLA 33 CI	2,5
FANTA 33 CI	2,5
SPRITE 33 CI	2,5
COCA COLA ZERO 33 CI	2,5

Quando si apre un ristorante, tra le varie cose c'è la ricerca del nome, per questo molti si affidano ad esperti del settore che lo creano a misura, studiando il trend e con delle ricerche di mercato; noi lo abbiamo fatto semplicemente parlandone in famiglia ed il tutto nasce così.....

Una sera, tornando a casa da una cena, la famiglia Curcuruto: lo (Fabrizio), mia moglie Daniela e i miei due figli Ismaele e Tobia Jacopo, ragionavamo scherzosamente, sull'eventuale nome del nuovo ristorante; sono usciti fuori, come potete immaginare, tanti e diversi nomi, dai tradizionali Ajo e Ojo, Bottega del gusto, Guanciaie e pecorino, fino ai più scherzosi, tipo Bianca pasta e i sette pani, Bruce Skate, e quello che ci ha fatto più ridere, il cazzabbubolo.

In questo quadro di menage familiare, Daniela ricorda un episodio di circa 23 anni fa, quando ci siamo innamorati, il primo regalino che gli feci fu un gufetto di peluche, Tobia appassionato di animali, se ne esce dicendo:

“Chiamiamolo il gufo” e Ismaele amante della riflessione, “troppo corto e poi non va bene da solo, ci vuole qualche altra cosa, che so, una coccinella” allora io “potremmo unire le due cose”; la cosa si ferma così.

Dopo qualche giorno, mentre ci si cimentava in una delle solite battaglie della mattina tra colazione, merende per scuola e organizzazione della giornata, mi va lo sguardo su di un piccolo soprammobile riposto su dei ripiani all'ingresso di casa, subito colpito da questo oggetto, lo prendo e corro da mia moglie, “Daniela guarda cosa ho trovato!!!” e lei “ah, ce lo ha regalato tanti anni fa, nonna Franca”, che ci manca da un po' di tempo; “ma davvero???” rispondo io, “si, si” e i ragazzi “è carino !!!”....

Ironia dei fatti, quell'oggetto raffigurava ciò di cui andavamo alla ricerca e, rappresentando, l'inizio di un amore, la passione, la riflessione, il ricordo degli affetti più cari ed il bello della casualità, era proprio ciò che cercavamo, era :



IL GUFO E LA COCCINELLA

Il gufo e la coccinella



MENU

