

FOCACCIA PAN BRIOCHES

impasto con burro, uova, uvetta e zucchero caramellato



FORMAGG-ERA

€ 26,00

Zola, taeggio, burrata, zuppetta alle cipolle, cipolla agrodolce e aceto balsamico.

FOIE GRAS

€ 35,00

Foie gras, mela caramellata, lampone e acaj.

LE CLASSICHE

ricette tradizionali con preparazioni innovative



ERA MARGHERITA

€ 10,00 | € 15,00

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto bio 🌿, pomodoro calemome bio dry, pomodori confit, mozzarella di bufala campana DOP, olio di basilico, basilico.

CRUDO DI S.ILARIO

€ 16,00 | € 25,00

Crudo di S. Ilario, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto bio 🌿, stracciatella perina andriese, rucola bio di Villa Licia condita con vinaigrette, germogli.

MORTAZZA E GIARDINIERA

€ 12,00 | € 20,00

Mortadella Lyon bio Bonfatti budello gentile 🌿, pomodoro datterino, giardiniera live, burrata andriese, vinaigrette, senape al miele.

SPLANATA CALABRA

€ 13,00 | € 20,00

Salame piccante, nduja calabrese, cipolline croccanti, olive Caiazzo 🌿, fior di latte di Marco Vaghi.

ORTO CROCCANTE

€ 12,00 | € 20,00

Pomodorini fiaschetto dry 🌿, carote, cipolle di Tropea, zucca, cavolfiore, pioppino, castagne, erbe di campo, peperoni e pomodori a filetti, robiola Roccaverano 🌿, ketchup di barbabietola.

SICILIANA

€ 14,00 | € 24,00

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto bio 🌿, pomodoro datterino bio, pomodoro paglione dry, Capperi Salina 🌿, origano di Pantelleria bio, pomodori bio a filetti crudi, olive di Caiazzo 🌿, acciughe Cooperativa del Golfo 🌿.

•ERA•

...is not a pizza.



Servito in 4 fette condite singolarmente, da gustare soli o in compagnia



Servito in 8 fette condite singolarmente, da gustare soli o in compagnia



Presidio Slow food

Coperto

€ 3,00

Allergeni e dei loro derivanti:

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo stabilimento, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, incluso lattosio, frutta a gusci e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti (come SO2) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati.

L'APERITIVO SI FA GOURMET

chi ben comincia...

PAPPA AL POMODORO & PROSECCO DOC BRUT MILL. TO Bosco del Merlo € 10,00
Pomodoro Piennolo del Vesuvio, capperi di Salina 🌿, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto 🌿, olive Caiazzo 🌿, origano di Pantelleria bio, crostone con fior di latte andriese e olio.

BURRATA & FALANGHINA "BONEÈ" DOP | 2016 Az. Masseria Frattasi € 12,00
Burrata, acciughe Cooperativa del Golfo 🌿, pane caldo e prosciutto crudo S. Ilario.

FRITTO BENE & MOSCOW MULE € 12,00
Frittura di verdure di stagione croccanti in olio di girasole e ketchup dello chef.

CANNOLO SFOGLIATO con battuto di olive, capperi, pomodoro dry e ricotta di pecora. € 6,00

BACCALÀ IMPANATO e chips di patate viola. € 6,00

UOVO BLANCO 62° crema di zucca, chips di Topinambur e castagne. € 6,00

TARTARE DI FASSONA CAZZAMALI con tuorlo croccante e cremosità. € 12,00

SAPORI ANTICHI

rievocano ricordi del passato

COQ-AU-VIN STENDHAL € 24,00
Galletto alla brace sfumato al vino di Montevicchia, cipolle croccanti.

DAL CHERUBINI 2.0 € 20,00
Luganega di Moncia croccante "Gigi Viganò", pomodoro Paglione bio, peperone arrosto senza pelle, La Vezzena (Lavarone), cipolla marinata.

MONZESE (impasto al gelso) € 20,00
Merluzzo in tempura di mais bianco perla 🌿, zucca, bacon croccante, semi di zucca e sentore di senape Dijon.

MONTEVECCHIA DI SERA € 22,00
Ricotta di pecora, breasaola da "Pinuccio", miele di corbezzolo, mandorle di Toritto 🌿.

CONSIGLI GOLOSI

suggerimenti per voi dal nostro chef Andrea Sottocornola

AUTUNNO IN PIEMONTE € 28,00
Tartare di fassona Cazzamali, chips di topinambur, bagna cauda.

POLPO € 29,00
Polpo croccante, mais bianco perla 🌿, fior di latte, mela verde, indivia saltata.

NUVOLA DEL MARE

l'impasto originale dello chef Ivan Gorlani, condito con pesce crudo

CAPELANTE € 29,00
Puntarelle Villa Licia, bottarga di Lavarello e burrata di Marco Vaghi.

SCAMPI E BACON € 25,00
Cicorino fresco con cocco, wasabi, passion fruit.

SALMONE IRLANDESE € 27,00
Tartare di salmone, yogurt, rapanelli, insalata di campo, salsa teriyaki, fior di latte Vaghi.

GAMBERO VIOLA € 29,00
Gambero viola del Mediterraneo, germogli Villa Licia, burratina Vaghi, maionese all'aceto di Champagne-Ardenne, pane croccante all'aglio nero, foglie essiccate.

SCHIACCIATA INTEGRALE

con grano antico Senatore Cappelli, semi di papavero, di lino, di girasole e sesamo

FOCACCIA AGLIO, OLIO E ROSMARINO € 24,00
A scelta: crudo, mortadella o lardo.

CALAMARI FRITTI € 26,00
Calamari pescati, burrata, insalata Villa Licia, cremoso al lime e balsamico.

REPLETO GOURMET

la virtù sta nel mezzo

ZUCCHINA IN FIORE € 21,00
Zucchine alla scapece, fiori di zucca Villa Licia in tempura, caglio vaccino Vaghi.

MC ERA € 24,00
Hamburger Cazzamali, mozzarella di bufala, maionese, pomodoro Paglione bio, cicoria da taglio, cipolla di Tropea.

ZUPPETTA DI MARE € 26,00
Cozze, vongole, calamari, pomodoro fresco, burrata.

TARTARE FASSONA CAZZAMALI € 26,00
Tartare di fassona Cazzamali, stracciatella, insalatina bio, guancia Porchetteria Giorgini, patate viola, maionese, pomodoro confit bio.

MENU' DEGUSTAZIONE

Lasciati guidare dal nostro chef che ti proporrà la migliore selezione delle nostre proposte.
Chiedi al personale di sala per i dettagli di questa proposta.

€ 30 / persona bevande escluse