

## ANTIPASTI

*Timballo di \*Salmone Marinato,  
Zucchine e Patate*  
**€ 16**

*Bufala di Battipaglia e Prosciutto Crudo Riserva*  
**€ 10**

*Bufala con Spinaci Liquidi, Emulsione di Alici  
e Croccante di Pane*  
**€ 10**

*Tagliere di Verdure Grigliate e  
Stracciatella di Murgella*  
**€ 10**

## ZUPPE

*Velluta di Zucca con Croton di Lardo*  
**€ 10**

*Minestrone di Verdure dell'Orto*  
**€ 10**

## CARPACCI

*Black Angus Marinato, Rucola & Pecorino  
Stagionato*  
**€ 12**

*\*Salmone Marinato Spinaci con Pane Bruschettato  
e Burro*  
**€ 14**

*Pesce Spada Affumicato Rucola,  
Pomodori & Balsamico*  
**€ 14**

## BRUSCHETTE

*Bruschette Pomodoro & Basilico*  
**€10**

*Bruschette \*Salmone & Stracciatella,  
Cetriolo, Cipolle di Tropea*  
**€10**

*Bruschette con Paté di Olive Nere, Melanzane,  
Pecorino e Rucola*  
**€10**

**Gran Misto di Bruschette:**  
*Paté di Olive e Salame, \*Salmone & Stracciatella,  
Pomodoro e Basilico*  
**€ 15**

## PRIMI PIATTI

*Fusilli alle Melanzane, Zucchine, Pomodori*  
**€ 10**

*Lasagne al Forno al Ragù, con Besciamella*  
**€ 10**

*\*Ravioli alle Patate con \*Salmone e Zucchine*  
**€ 12**

## TARTARE

**La Vegetariana**  
*Melanzane, Zucchine, Pomodori, Cipolla di Tropea,  
Basilico*  
**€ 12**

**Black Angus Marinata**  
*Capperi e Senape, Insalata di Campo, scaglie  
di Pecorino Stagionato*  
**€ 14**

**Pesce Spada Affumicato**  
*con Coulis di Lamponi & Zucchine Croccanti*  
**€16**

*\*Per scheda allergeni chiedere allo Staff*

*\* Prodotto Congelato*

## VEGETARIANO 100%

**Melanzane alla Parmigiana**  
*Melanzane, Pomodoro, Mozzarella, Basilico*  
**€ 10**

**Caprese Vip**  
*Bufala di Battipaglia, Pomodori, Basilico*  
**€ 10**

**Tartare Vegetariana**  
*Melanzane, Zucchine, Pomodori, Cipolla di  
Tropea, Basilico*  
**€ 12**

## DESSERT

*Tirami Su  
Crema al Mascarpone, Savoardi & Espresso Illy*  
**€ 7**

*Millefoglie Scomposto  
Crema Chantilly, Bouchée di Sfoglia  
Croccante & Gocce di Cioccolato*  
**€ 7**

*Torta di Mele*  
**€ 7**

LE SELEZIONI A KM 0

**- TRIONFO DI SALUMI -**

*Prosciutto Crudo Riserva Lovison 18 mesi -  
Salame Punta di Coltello - Ossocollo -  
Prosciutto Affumicato con fumo naturale da  
legno di faggio e bacche di ginepro - Sopressa  
di "Coscia & Pancetta"*

**€ 22**

**CONSIGLIATO PER 2 PERSONE**

**- TRIONFO DI FORMAGGI -**

**Podere Paterno**

**Pecorino Fresco**

*Pasta tenera e burrosa, latte di pecora  
stagionatura 1 mese*

**Pecorino Crosta Rossa**

*Pasta media a latte crudo di pecora  
semistagionato di 60 giorni*

**Il Moro**

*Pecorino a pasta gessata, latte di pecora, con  
sapore molto marcato*

**Maremmano**

*Pecorino a latte di pecora a latte crudo stagionato  
4 mesi*

**Riserva del Pastore**

*Pecorino a latte crudo di pecora stagionato e  
affinato 8 mesi*

**€ 26**

**CONSIGLIATO PER 2 PERSONE**

**- GRAN TAGLIERE DIVINO -**

*Prosciutto Crudo Riserva Lovison 18 mesi -  
Salame Punta di Coltello - Ossocollo -  
Prosciutto Affumicato con fumo naturale da  
legno di faggio e bacche di ginepro - Sopressa  
- Pecorino Fresco - Pecorino Crosta Rossa - Il  
Moro - Riserva del Pastore*

**€ 30**

**CONSIGLIATO PER 2 PERSONE**

LE SELEZIONI A KM 0

**- VERTICALE DI SALUMI -**

*Prosciutto Crudo Riserva Lovison 18 mesi -  
Salame Punta di Coltello - Ossocollo -  
Sopressa di "Coscia & Pancetta"*

**€ 12**

**CONSIGLIATO PER 1 PERSONA**

**- VERTICALE DI FORMAGGI -**

**Podere Paterno**

**Pecorino Fresco**

*Pasta tenera e burrosa, latte di pecora  
stagionatura 1 mese*

**Pecorino Crosta Rossa**

*Pasta media a latte crudo di pecora semistagionato  
di 60 giorni*

**Il Moro**

*Pecorino a pasta gessata, latte di pecora, con  
sapore molto marcato*

**Maremmano**

*Pecorino a latte di pecora a latte crudo stagionato  
4 mesi*

**€ 14**

**CONSIGLIATO PER 1 PERSONA**

**- CONNUBIO PERFETTO -**

*Prosciutto Crudo Riserva Lovison 18 mesi -  
Ossocollo - Salame Punta di Coltello - Pecorino  
Fresco - Pecorino Crosta Rossa - Maremmano*

**€ 16**

**CONSIGLIATO PER 1 PERSONA**

*\*Per scheda allergeni chiedere allo Staff*

*\* Prodotto Congelato*

*Sei Divino!*



**- GUSTO -**

*Il laboratorio di cucina  
e la gastronomia  
dell'Enoteca Sei Divino!  
Sono lieti di presentarvi  
questo Menù.*

*I piatti proposti si ispirano alla  
Tradizione Italiana classica  
con un pizzico di originalità.  
Prediligiamo l'uso di prodotti  
stagionali a filiera corta e  
controllata.*

*Questo è il frutto della nostra  
ricerca e passione per le  
eccellenze gastronomiche locali  
e nazionali.*

*Buon Appetito!*