

## Antipasti

Crostini Misti  
Ficattole con prosciutto crudo e stracchino  
Il Tagliere (affettati misti, crostini e formaggio)  
Crostone Campano (mozzarella di bufala, acciughe e pomodorini)  
Bresaola in carpaccio  
Crostone al salmone  
Carpaccio di pesce affumicato  
Insalata di mare  
Caprese di bufala  
Crostone Sorrento (bufala, crudo e pomodoro)

## Primi piatti

Linguine alla carbonara di mare  
Spaghetti alla bona (aglio, olio, peperoncino, pomodoro fresco e scaglie di parmigiano)  
Farfalle al salmone  
Pasta fatta in casa ai porcini  
Spaghetti alle vongole veraci  
Risotto trevigiano (radicchio rosso e speck)  
Pasta all'uovo fiaccheraia (carrettiera con pecorino romano)  
Tortellini panna e prosciutto  
Maccheroni all'amatriciana  
Risotto gamberi e curry  
Penne alla genovese (pesto, fagiolini e patate)  
Spaghetti Capolavoro  
Gnocchi ai quattro formaggi  
Linguine ai frutti di mare  
Pasta fatta in casa al ragu'  
Spaghetti alla carbonara  
Taglierini porcini e salmone

## Secondi piatti

Tagliata di manzo su letto di rucola e parmigiano  
Sautè di cozze e vongole alla provenzale  
Hamburger (230g) con patatine  
Straccetti di pollo al pepe verde  
Tagliata di pollo su letto di radicchio rosso  
Lombatina di vitella alla griglia con contorno  
Il King Burger (230 g) con formaggio, cipolla, pomodoro, lattuga e patatine  
Milanese di pollo con patatine  
Straccetti di carne bianca con porcini e pomodoro fresco

## Contorni

Spinaci al vapore  
Verdure alla griglia  
Verdure al vapore  
Ceci al rosmarino  
Fagioli  
Patatine fritte  
Patate in padella

## Insalatone

Mista: radicchio, rucola, lattuga pomodoro  
Classica: mista, pomodoro, mozzarella e tonno  
Affumicata: radicchio, scamorza, aceto balsamico, carote e mais  
Contadina: lattuga, uova, patate, fagioli e pomodoro  
Colli: radicchio, pecorino, noci e olive  
Siciliana: mista, tonno, olive, capperi, uova e acciughe  
Cornilio: radicchio, rucola, grana, funghi e carciofi  
Delicata: lattuga, mozzarella, mais e rucola  
Valtellina: rucola, olive, bresaola e grana  
Norcina: mista, brie, olio tartufato e pinoli  
Poveri: lattuga, tonno, uovo, capperi e olive  
Campana: mista, bufala, gamberetti e pomodorini

## Dessert

Selezione di dolci esclusivamente prodotti in casa  
Gelato artigianale  
Frutta fresca di stagione

*In aggiunta al menu' classico ogni giorno viene presentata un'ampia selezione di piatti e pizze preparati rispettando la stagionalità e la reperibilità delle materie prime.*

*In caso di allergie e/o intolleranze rivolgersi al personale di servizio che saprà soddisfare le vostre esigenze*

*Per prenotazioni:*

Tel: +39 0574 581343 Email: [fancyking2.0@gmail.com](mailto:fancyking2.0@gmail.com)