



SAPORI DI STAGIONE

Una selezione primaverile tra brace, ortaggi di stagione e sapori autentici.

Piatti pensati per accompagnare i mesi in cui la natura si risveglia... con gusto

MELANZANE ALLA BRACE SOTT'OLIO	9,00€
CALAMARI* CROCCANTI FRITTI con maionese fresca al lime e menta	18,00€
POLPETTE SMASH AL JOSPER con salmoriglio	14,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI aglio nero, peperoncino e olio al prezzemolo	22,00€
GNOCCHETTI CON FUNGHI E SALSICCIA LUCANA con sbriciolata di nocciole	16,00€
SPIEDINI DI CARNE ALLA BRACE pollo, salsiccia, manzo e mortadella, servito con verdure grigliate	18,00€
BURGER CON POLPETTA con melanzane e primo sale	16,00€
PINSA CAPRESE bufala, pomodoro e basilico fresco	12,00€
INSALATA BURRATA E PESCHE burrata, pesche, nocciole e pomodorini	16,00€
VINO DEL MESE : SUSUMANIELLO ROSATO IGT ~ A Mano Imprint Fresco, fruttato e facile da bere – perfetto per iniziare	25€  8€ 
VINO DEL MESE : SUSUMANIELLO ROSATO BIO ~ A Mano Imprint Elegante e fruttato, con piacevole persistenza — perfetto per pasteggiare	30€ 



TAGLIERI



Una selezione di eccellenze, frutto di una ricerca attenta tra i migliori prodotti del territorio italiano

SELEZIONE DI SALUMI e giardiniera fatta in casa	16,00€
SELEZIONE DI FORMAGGI ESTIVI Pecorino Romano DOP 18 mesi, primo sale, mozzarella di bufala, caciocavallo, stracciatella di burrata e composta di frutta e miele	20,00€
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI con giardiniera e composta di frutta	27,00€
<u>Completa il tagliere con focaccia calda</u>	
FOCACCIA Sale Maldon, olio EVO e rosmarino (+5€ con aggiunta di Crudo di Bassiano) (+3€ con aggiunta di pomodoro)	7,00€

Cestino di pane 2,00 €

Servizio 2,50 €



ANTIPASTI & FRITTI

Essenziali, ma eccellenti: il Josper firma anche i nostri antipasti

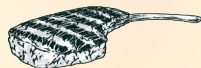
VERDURE AL JOSPER	15,00 €
con fonduta di formaggi al josper in inverno e stracciatella di burrata in estate	
BOMBETTE° AL FORMAGGIO	10,00 €
e jalapeños servite con mayo all'erba cipollina, zenzero e menta	
PEPITE DI POLLO° AL PANKO	8,00 €
con salsa mayo&yogurt e senape in grani	
SUPPLI° ALL'AMATRICIANA	8,00 €
2 pezzi	
UOVA IN PURGATORIO	12,00 €
con crostone e caciocavallo al Josper	

PRIMI PIATTI

Paste Fresche Preparate Quotidianamente



CARBONARA : uova, guanciale, pecorino romano dop, pepe	13,00 €
CACIO E TRE PEPI : pecorino romano dop e i tre pepi	14,00 €
AMATRICIANA: salsa di pomodoro, guanciale, pecorino romano dop, pepe	14,00 €
FETTUCCINE "ALFREDO"	14,00 €
con burro piemontese di malga e parmigiano reggiano stagionato 48 mesi	
RAVIOLI RICOTTA E LIMONE NON TRATTATO	16,00 €
con pomodorini al Josper e timo	
SPAGHETTONE ALLA MEDITERRANEA	18,00 €
pomodorini al Josper, pinoli tostati, acciughe, olive taggiasche, basilico, aglio e stracciatella di burrata al profumo di limone	
LASAGNETTA° AL TEGAME CON RAGÙ DI FASSONA	15,00 €
dal forno alla brace	



Carne



SECONDI DAL JOSPER

Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caratteristiche del forno con quelle della griglia



Pesce



SUPREMA DI POLLO	15,00 €	SALMONE ALLA BRACE	18,00 €
con crema di peperoni e patate con salsa alioli		con olio al prezzemolo, insalatina e patate	
FILETTO DI MANZO 200 GR	25,00 €	POLPO* ALLA BRACE	22,00 €
jus di manzo con salsa chimichurri e patate		in vinagrette, quenelle di patate al parmigiano e salsa al chorizo Iberico	
TOMAHAWK	l'etto 8,00 €		
con patate, verdure e salse			
RIBS DI MAIALE CON BBQ	14,00 €		
con patatine alla paprika e lime			
JOSPER EXPERIENCE	55,00 €		
grigliata con pollo, filetto di manzo, ribs di maiale, salsiccia di Norcia, verdure e patate			

Se vuoi vedere il Josper all'opera, scannerizza il QR Code





BURGER ALLA BRACE

Tutti i Burger sono accompagnati da patatine fritte*

PASSPARTOUT BURGER	15,00 €
manzo, cicoria, pancetta croccante, caciocavallo, mayo all'erba cipollina e zenzero	
BACON CHEESE BURGER	17,00 €
manzo, bacon, cheddar, insalatina e pomodoro	
SMASH BURGER	20,00 €
doppio burger di manzo, formaggio gouda, cipolla caramellata, insalata, salsa Passpartout	



PINSA ALLA BRACE

FOCACCIA	7,00 €
Sale Maldon, Olio Evo, Rosmarino (+5€ con aggiunta di Crudo di Bassiano) (+3€ con aggiunta di Pomodori)	
REGINA MARGHERITA	10,00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, formaggio affumicato e olio al basilico	
VERDURE AL JOSPER E SCAMORZA	13,00 €
verdure di stagione al josper e stracciatella di burrata e scamorza	
CRUDO DI BASSIANO E OLIVE	15,00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, olive taggiasche	



INSALATE

GRECA	13,00 €
cetrioli, olive taggiasche, feta greca, pomodorini, cipolla e origano	
CAESAR SALAD	14,00 €
con lattuga, pollo alla brace, pancetta crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar	
INSALATA VERDE	7,00 €
misticanza verde di campo (aggiunta pomodorini 3€ , aggiunta formaggio 4,5€)	



PASSPARTOUT



*Patrimonio dell'umanità secondo l'UNESCO,
la cucina italiana è un'arte che profuma di tradizione e parla al cuore
Un menu in continua evoluzione*

*La nostra proposta cambia nel tempo, seguendo stagionalità,
ricerca e ispirazione della cucina.*

*Ogni mese creiamo un menu dedicato, pensato per valorizzare
ingredienti e momenti diversi dell'anno.
Ogni visita può riservare nuove scoperte.*

*Se stai programmando la tua esperienza da noi,
👉 contattaci per conoscere le proposte con i piatti Special fuori carta.*

Sia Telefono che WhatsApp al +39 0640412368



VINO IN BOTTIGLIA E ALLA MESCITA

Una cantina in movimento

*La selezione vini è in continua evoluzione,
costruita tra ricerca, piccoli produttori e nuove scoperte.*

*Accanto alle etichette presenti, proponiamo frequentemente referenze
fuori carta e novità stagionali.*

*Se desideri un consiglio o vuoi conoscere la disponibilità aggiornata,
👉 contattaci: saremo felici di guidarti nella scelta.*

Sia Telefono che WhatsApp al +39 0640412368

