

IMBUFALITA

Per cominciare

Mozzarella in carrozza € 12

Con maionese al basilico

Parmigiana di melanzane € 12

Con salsa di pomodoro,
Parmigiano Reggiano e basilico

Tris di panini al vapore € 13

Uno con la parmigiana di melanzane
Uno con le zucchine alla scapece e mayo al basilico
Uno al gusto della pizza Margherita

Uovo 65 gradi cacio e pepe € 14

Uovo poché, spuma di pecorino e crumble al pepe nero

Tartare di scottona € 19

Con maionese home-made al balsamico e
barbabietole marinate

Seppia alla "carbonara" € 15

Tagliatelle croccanti di seppia cruda, con crema
allo zafferano DOP dell'Aquila e guanciaie di seppia

Polpo BBQ e patate novelle € 18

Con vinaigrette al lime e peperoncino rosso calabrese

Caprese di tonno rosso del Mediterraneo € 19

Tartare di tonno con salsa di mozzarella
di bufala DOP e crema fredda di pomodori di Sorrento

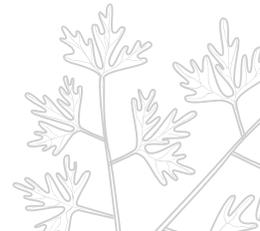
Sauté di cannolicchi al Franciacorta € 19

Con olio alla brace, gremolata di prezzemolo,
aglio e limone e crostini alla paprica



Imbufalita

TRATTORIA MODERNA



I M B U F A L I T A

I crudi di pesce

Il nostro crudo € 35

2 gamberi rossi, 2 scampi, 1 ostrica, sashimi di tonno,
sashimi di salmone

Gran plateau di crudo € 65

4 gamberi rossi, 4 scampi, 4 ostriche, sashimi di tonno XL,
sashimi di salmone XL

Selezione di ostriche € 28

2 Gillaudeau, 2 Bretagna, 2 Italia

La tartare €20

Di salmone selvaggio oppure di tonno rosso del Mediterraneo

La tartare di pescato del giorno € 22

Le due tartare € 20

Una di tonno rosso del Mediterraneo con salsa teriyaki
L'altra di salmone selvaggio con guacamole

Arricchisci il tuo crudo :

Gambero rosso € 8

Scampo reale € 11

Scampo € 8

Ostrica Gillaudeau € 8

Ostrica Bretagna € 6

Ostrica Italia € 5



Imbufalita
TRATTORIA MODERNA

IMBUFALITA

La nostra mozzarella di bufala D.O.P.

Mozzarella di bufala D.O.P. con crudo di Parma 24 mesi* € 16

Mozzarella di bufala D.O.P. con verdure di stagione* € 16

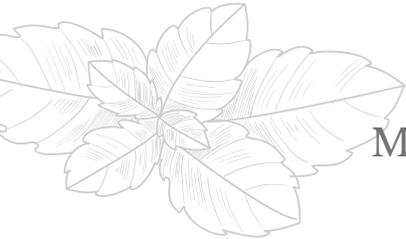
La caprese* € 16

Mozzarella di bufala DOP, pomodori di Sorrento,
origano e basilico

(*Con doppia mozzarella € 20)



Imbufalita
TRATTORIA MODERNA



IMBUFALITA

Gli immancabili

Linguine monograno Felicetti alla Nerano € 12

Con zucchine fritte, crema di zucchine,
basilico e Grana Padano

Spaghettoni monograno Felicetti ai 4 pomodori € 15

Con datterino rosso e giallo, salsa di pomodoro
San Marzano, e ciliegino confit

Raviolone home-made Positano € 15

Ripieno di zucchine e ricotta, con zucchine fritte
e olio al basilico

Manfredi ripieni al ragù napoletano € 16

Manfredi giganti ripieni di ricotta e carne del ragù,
glassati con ragù e Parmigiano vacche rosse

Tubettoni fagioli e cozze € 15

Con crema di cannellini, cozze e acqua di mare

Bottoni di mare € 18

Pasta fresca all'uovo ripiena di gamberi e stracciatella,
con bisque di crostacei e olio al porro

Linguine monograno Felicetti con scampo reale € 22

Con bisque di crostacei, pomodorini

Risotto alla pescatora € 24

Con gamberi, calamari, seppie,
cozze e lupini



Imbufalita
TRATTORIA MODERNA

I M B U F A L I T A

Proseguendo

Parmigiana di melanzane € 12

Con salsa di pomodoro,
Parmigiano Reggiano e basilico

Pollo CBT alla cacciatora € 14

Con riduzione di salsa alla cacciatora e giardiniera croccante

La cotoletta di maiale € 18

Costata di maiale XL, servita con patate novelle,
insalata di pomodori e maionese home-made

Coniglio lardellato CBT € 18

Con jus di coniglio, spinacini al burro e
purea di carote leggermente affumicata

Controfiletto di manzo scottato € 22

Con ristretto di manzo, crema di peperoni,
patate novelle e scalogno al vino bianco

Wagyu giapponese € 45

Un lingotto da 100 grammi di pregiata carne
giapponese servita al sangue con salsa di
peperoni leggermente piccante e
prugne marinate

Calamaro ripieno camouflage € 16

Ripieno di patate, olive, capperi e acciughe,
con salsa di zucchine e salsa al nero di seppia

Il pescato del giorno € 24

Con gazpacho agli agrumi e kimchi di cavolo viola

Per accompagnare :

Verdura di stagione € 7

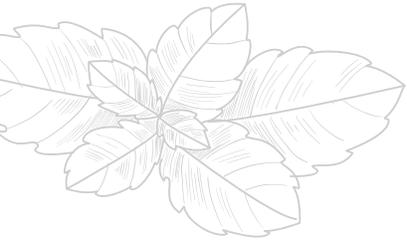
Piatto di verdure miste € 12



Imbufalita

TRATTORIA MODERNA

IMBUFALITA



Le nostre fritture

Frittura di calamari e gamberi € 22

Con maionese spicy e tzatziki

Frittura solo calamari € 20

Con maionese spicy e tzatziki

Il nostro fish and chips € 22

Calamari, baccalà, pescato e patate novelle,
con maionese spicy e tzatziki



Imbufalita

TRATTORIA MODERNA

IMBUFALITA



I nostri menù degustazione



Menù di carne € 37

Mozzarella in carrozza
Manfredi ripieni al ragù napoletano
Controfiletto di manzo scottato
Fiocco di neve di Poppella



Menù di pesce € 47

Seppia alla carbonara
Bottoni di mare
Frittura di calamari e gamberi
Tartelletta al cioccolato

Il menù riservato ai bambini € 15

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo con patatine fritte



Imbufalita

TRATTORIA MODERNA

IMBUFALITA

Grazie di essere con noi!
Faremo di tutto affinché
alla fine del nostro incontro
stiate già pensando a quando ritornerete...

Gentili clienti vi chiediamo, cortesemente, di segnalare al personale di sala all'atto dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze.

In sala è presente per la consultazione la scheda degli allergeni, come da regolamento UE 1169/2011.

Per ulteriori informazioni chiedere al personale di servizio.

Utilizziamo trattamenti preventivi sanitari per alimenti crudi o praticamente crudi (regolamento 854/2004 CE).

Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, altri prodotti potrebbero essere surgelati all'origine. in base alla reperibilità giornaliera del prodotto.

Il personale di sala è sempre a disposizione in merito alla natura e all'origine dei prodotti venduti.

Nel nostro ristorante è a disposizione dei clienti per la consultazione il libro degli ingredienti.



Imbufalita
TRATTORIA MODERNA