Contatti







+39 080 5227518



www.argiro52.it



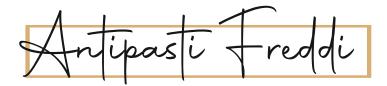
nome rete: Argiro guest

password: 00000000









Tagliere di salumi e formaggi misti (Min per 2 persone) € 26,00

Tartare di tonno rosso*, riso venere e burratina € 20,00

Tartare di Manzo con senape, tuorlo pastorizzato, frutto del cappero, cipolla caramellata e cialda di Pane Casereccio € 18,00

Carpaccio di Salmone, emulsione al pompelmo, frutto della Passione e Mentuccia $\mathop{\in} 18,\!00$

Carpaccio di Angus con spinaci freschi grana e panna acida € 16,00



Scattata barese con rucola, pomodorini, mozzarella e ricotta forte $\mathop{\in} 8{,}00$

Polpettine cacio e pepe € 6,00

Cacio cavallo al forno con pomodorini origano, sale, olio evo € 6,00

Bruschetta al Pomodoro € 1,50 cad

Bruschetta salmone e guacamole €3,00 cad



^{*} alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti



52 TSITO
Bistrot Pizzeria

Assasina con burrata (min. per 2 persone) € 12,00

Spaghetti alla Carbonara € 12,00

Tagliolino con Porcini e Tartufo mantecato al Parmigiano Reggiano € 20,00

Troccolo al pesto di pistacchio su battuto di gambero rosso € 18,00

Fusillone al Ragù di Polpo e Branzino € 18,00

Ravioli ripieni al Parmigiano con crema di Rape Pomodorino semi DRY e alice del Cantabrico € 20,00



Stinco di maiale alla Birra, cotto a bassa temperatura, con purè di Patate pepato alla marinara € 18,00

Ribs di Maiale caserecci con insalatina di stagione e patate al formaggio € 20,00

Tomahawk (1Kg) € 45,00

Tagliata di Manzo con rucola, pomodorini e grana € 26,00

Tagliata di pollo con rucola, pomodorini, grana e patate al forno € 14,00

Tataky di Tonno rosso* in crosta di sesamo bianco e nero su letto di cavolo Verza Marinato all'aceto di mele € 18,00

Fish (Branzino)and chips con Maionese alla Barbabietola € 16,00





I nostri impasti sono con farine di tipo I e cereali, a 48/72 ore di lievitazione, 70% di idratazione, lievito madre, sale e olio evo.



Base rossa, fior di latte, olio evo € 6,00

CAPRICCIOSA

Base rossa, fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto € 9,00

ROMANA

Base rossa, capperi, acciughe e fior di latte € 8,00

BUFALOTTA

Base rossa, bufala campana, e basilico € 9,00

NORCIA

Base rossa, fior di latte e sbriciolata di Norcia € 10,00

WÜRSTEL

Base rossa, fior di latte e würstel di Laugenrind € 8,00

DIAVOLA

Base rossa, fior di latte, ventricina e nduja calabrese € 9,00

FUME'

Base Rossa, Fior di Latte, Scamorza Affumicata e Speck € 9,00

TONNO E CIPOLLA

Base Rossa, Fior di Latte, Cipolla di Tropea, Tonno e Capperi € 9,00

MARINARA

Base Rossa, Aglio,Olio Evo, Basilico ,Origano € 8,00

QUATTRO FORMAGGI

Fior di Latte, Scamorza Affumicata ,Gorgonzola, Formaggio Francese e Grana € 9,00

VEGETARIANA

Fior di Latte, Zucchine, Melanzane, Peperoni grigliati € 10,00

CACIO E PEPE

Fior di Latte Crema di Pecorino Romano,Pepe € 9,00

COTTO E FUNGHI

Fior di Latte Funghi freschi e Cotto € 10,00

VALTELLINA

Fior di Latte, in uscita Bresaola, Rucola, Grana € 10,00

CRUDAIOLA

Fior di Latte, Rucola, Pomodorino e Cacio Ricotta € 9,00

CICCIO

Sale Olio Evo, Origano €4,00







I nostri impasti sono con farine di tipo 1 e cereali, a 48/72 ore di lievitazione, 70% di idratazione, lievito madre, sale e olio evo.



Fior di Latte, Datterino Giallo, nuvola di Robiola, Tonno Rosso, Mela Verde, Pepe Rosa €18,00

LUCIO DALLA

Fior Di Latte, Patate al Forno, Scamorza Affumicata, Porchetta e Basilico € 18,00

SAVIO VURCHIO

Crema di Datterino Giallo, Fior di latte, Prosciutto crudo San Daniele in uscita, mostarda di Fichi e scaglie di Provolone € 19,00

FABRIZIO DE ANDRE'

Fior Di Latte, Zucchine Grigliate, Scamorza Affumicata, In Uscita Bufala e Crudo di Parma €15,00

MIA MARTINI

Crema di Pistacchio, Fior di Latte, Stracciatella, Prosciutto Cotto di Praga, Grana e Granella di Pistacchio € 16,00

PINO DANIELE

Crema di Friarielli, Bufala, Norcia, Olio Piccante, Tarallo Sbriciolato €15,00

MARIO ROSINI

Fior di Latte, Stracciatella, Mortadella e Granella di Pistacchio € 14,00

SERGIO CAMMARIERE

Funghi Porcini, Bufala, Tartufo e Basilico € 20,00





CAESAR SALAD

GRECA

Icerberg, pomodorini, cetrioli, olive nere, feta, cipolla rossa, salsa Tzatziki(Yogurt greco, cetriolo, erba cipollina) € 10,00

NORVEGIA

Valeriana, icerberg, erba cipollina, Aneto, Salmone, salsa Guacamole(Avocado, succo di lime, olio evo, cipolla rossa, pomodorino, sale, pepe) € 12,00

BARESE

Iceberg, crudo alla barese, rucola, pomodorini, olive, mozzarella, ciliegino € 10,00

Contorni

Patate al forno € 4,00

Chips di Patate fritte € 4,00

Verdure Grigliate € 5,00



Tradizione & innovazione: il mix perfetto

Argiro 52 nasce nel 2021 dall'iniziativa del fondatore Daniele Apicella, il quale intraprende un nuovo progetto che vuole definirsi punto di arrivo di un percorso professionale maturato in precedenti esperienze, sempre nel settore della ristorazione, in diverse città italiane.

L'idea di base è quella di proporre un'offerta di ristorazione costituita da un'equilibrata miscela di tradizione e innovazione, rivolta a turisti e clienti abituali che cercano piatti preparati con materie prime di prima qualità. Il tutto in un ambiente accogliente, caratterizzato dalla cortesia dello staff.





BIRRE ALLA SPINA	0,20 cl /	0,50cl
Bud	€ 2,50 /	€ 4,00
Leffe (rossa)	€ 3,50 /	€ 6,00

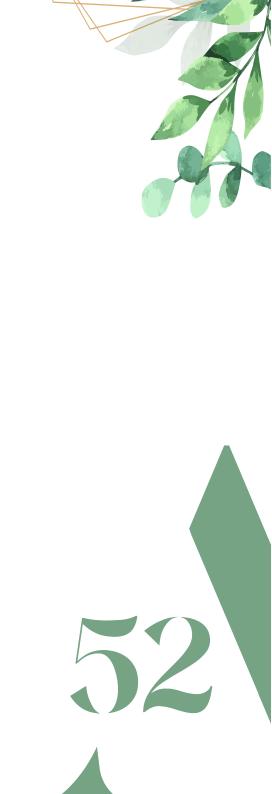
BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's	€	2,50
Bud	€	3,00
Franziskaner	€	4,00
Stella Artois	€	3,00
Tennent's	€	3,50

Bevande

 Acqua 75cl
 € 2,00

 Coca cola / Fanta
 € 3,00



Bistrot S

W	H	HS	SK	\mathbf{Y}

VVIIISKI	`
Laphroaig 10 Anni	€ 8,00
affumicato e secco, sapore marcato di torba	
Canadian Club	€ 6,00
Caol Ila 12 anni	€ 8,00
Scarabus	€ 7,00
Black Bull	€ 7,00
Toki Suntory	€ 9,00
BOURBON	
Woodford Reserve	€ 7,00
Gentleman Jack	€ 7,00
Jack Daniel's Single Barrel	€ 9,00
GIN	
Gin Mare	€ 7,00
Tanqueray Dry	€ 7,00
Terra Madre	€ 7,00
Yu Gin	€ 8,00
Hendricks	€ 8,00
Bulldog	€ 8,00
RUM	
Ron Zacapa	€ 8,00
Diplomatico	€ 8,00
Admiral Rodney	€ 7,00
VODKA	
Grey Goose	€ 7,00
White Birch Vodka	€ 7,00
Imperial Vodka	€ 7,00
Mamont	€ 7,00
Three Sixty Vodka	€ 8,00
Ora Vodka	€ 8,00
INFUSI	
Viola	€ 5,00
Camomilla	€ 5,00
Ciliegia	€ 5,00
Tonico del Poeta	€ 5,00
Mirinello	€ 5,00
Bergamotto	€ 5,00
Rabarbaro	€ 5,00 € 5,00
Lampone Limoncello	€ 5,00 € 5,00
ANADI	0.5,00

AMARI	
Jefferson	€ 5,00
Amarotto	€ 6,00
Lusor	€ 6,00
Amaro Forte Mazzetti	€ 6,00
Jagermeister	€ 6,00
Cynar	€ 3,00
Amaro Lucano	€ 3,00
Miscela 30	€ 6,00
Baulio	€ 4,00
Montenegro	€ 3.00

Montenegro Bayles € 3,00 € 3,00 € 3,00 Averna

Limoncello € 3,00 € 3,00 Mirto



