



ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

Caponata alla siciliana con burratina d'Andria1-9-8-7 Eggplants,peppers,raisin,pine nuts,celery,capers,olive tomatoes and burrata cheese	€ 18,00
Flan di carciofi con crema di parmigiano e pistilli di zafferano1-7-3 Artichoke flan with parmesan cream and saffron	€ 18,00
Insalata caprese (mozzarella di bufala, pomodoro, basilico) 7 Buffalo mozzarella with basil and tomatoes	€ 18,00
Bresaola della Valtellina con rucola e pomodorini Beef cold cut from Valtellina with rocket and fresh tomatoes	€ 19,00
Mozzarella di bufala con prosciutto crudo al coltello "Pratomagno" Buffalo mozzarella with tuscan ham D.O.P.	€ 19,00
Acciughe spagnole con burro e crostini caldi 4-1-7 Spanish anchovies with buttered toasted bread	€ 19,00
Gnocco fritto con salumi misti 1 Fried dumpling with cured meat	€ 18,00

ANTIPASTI DI PESCE FISH HORS D'OEUVRES

*Calamari ammollicati con songino e stracciatella1-14-7 Soaked squid with songino and stracciatella cheese	€ 22,00
*Gamberi alla catalana con croccante di carasau1-2-10 Tomatoes, onions, celery, shrimps, carrots, salad and bread from Sardinia	€ 22,00
Zuppetta di cozze alla marinara 14-1 Mussels soup marinara	€ 19,00
*Polpo arrostito su crostone di pane, cime di rapa e stracciatella1-7-14 Roasted octopus on crusty bread, turnip tops and stracciatella cheese	€ 22,00

I numeri sono indicatori degli allergeni The numbers are indicators of allergens

Alcuni piatti contrassegnati con (*) a seconda delle reperibilità e del mercato potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti

Some dishes marked with (*) may have originally been frozen, depending on availability and the market.



ОТСКАНИРУЙТЕ QR КОД, ЧТОБЫ ПРОЧЕСТЬ МЕНЮ
QRコードをスキャンしてメニューを読みます
扫描QR码并阅读菜单。
QR 코드를 스캔하고 메뉴를 읽으십시오.

Coperto e servizio € 4.50
cover and services
IVA inclusa nel prezzo
VAT is included in the price





CRUDI DI MARE SECONDO IL PESCATO
RAW SEAFOOD ACCORDING TO CATCH

*Tartare secondo il pescato 4 Tartare according to catch	€ 22,00
*Gamberi rossi di Sicilia 2 (costo al pezzo) Sicilian red prawns (cost per piece)	€ 8,00
*Scampi“Porcupine”2 (costo al pezzo) Porcupine Langoustine (cost per piece)	€ 8,00
Ostriche Kys Marine 14 (costo al pezzo) Oysters “kis Marine” (cost per piece)	€ 8,00
*Il nostro Plateau di Crudites 4-2-14 Our raw fish platter	€ 35,00

I numeri sono indicatori degli allergeni
The numbers are indicators of allergens

Alcuni piatti contrassegnati con (*) a seconda delle reperibilità e del mercato potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti.

Some dishes marked with (*) may have originally been frozen, depending on availability and the market.





PRIMI PIATTI
MAIN COURSES

Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola dolce 1-7-3 Homemade potato gnocchi with sweet gorgonzola cheese	€ 19,00
Risotto Carnaroli alla milanese 7-12 Rice saffron and parmesan	€ 19,00
Ravioli di melanzane con bufala al filetto di pomodoro e basilico Ravioli with eggplants, buffalo cheese, tomatoes sauce and basil 1-7-3	€ 19,00
Fettuccine al ragù bolognese 1-9-3 Fettuccine with Bolognese sauce	€ 20,00
Rigatoni con guanciale croccante , carciofi e pecorino di Pienza Rigatoni with artichokes, pecorino cheese and crispy bacon 1-7	€ 20,00
Paccheri di Gragnano con rana pescatrice e vongole 1-4-14-12 Paccheri (pasta) with anglerfish and clams	€ 22,00
Risotto al prosecco con crudo di gamberi marinati 2-7-12 Rice, shrimps and white wine	€ 22,00
Spaghetti Cavalier “Cocco” con cozze e vongole veraci 1-14-12 Spaghetti with mussels and clams	€ 22,00





MENÙ VEGANO

VEGAN MENU

Carpaccio di barbabietola con songino marinato agli agrumi

Citrus marinated beetroot carpaccio with songino

€ 18,00

Spaghetti di farro con pesto di melanzane e pinoli 1-5

Spelt spaghetti with eggplant pesto and pine nuts

€ 19,00

Gran misto di verdure grigliate

Mixed grilled vegetables

€ 20,00



MENÙ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

Caponata alla siciliana 1-9-8

Sicilian fried vegetables with tomato sauce

€ 17,00

Tagliolini con zucchini, fiori di zucca e ciliegino

Homemade tagliolini with courgettes, courgette flowers and cherry tomatoes 1

€ 19,00

Parmigiana di zucchini 1-7

Zucchini, mozzarella, basil, tomato, parmesan cheese

€ 22,00

INSALATONE

MIXED SALAD

Insalatona alla greca 7

Greek salad mixed, cucumbers, feta cheese, olives, red onions

€ 18,00

Insalatona Niçoise 4-3

Tuna fish, eggs, mixed salad, tomatoes, olives, capers and potatoes

€ 18,00

Insalatona Caesar 3-4-7-9

Green salad, eggs, anchovies, parmesan cheese,
fried bread garlic, grilled chicken and Cesar sauce

€ 18,00





SECONDI PIATTI TO FOLLOW



Costoletta di vitello alla milanese 1-3-7

Fried veal chop, bread, egg

€ 32,00

Bistecca alla fiorentina (minimo per due persone)

Grilled T-bone steak

€ 7,50 all'etto

Tagliata di scottona con radicchio in crema di gorgonzola 7

Sliced beef, red salad and gorgonzola cheese cream

€ 29,00

Filetto di manzo al Nebbiolo con patate croccanti 1-12

Beef tenderloin cooked in red wine with roasted potatoes

€ 35,00

Costolette d'agnello arrostate con radicchio di Treviso

Roasted lamb chops with Trevisano's radicchio

€ 30,00

Grigliatina mista di carne con julienne di zucchine 1-7

Grilled meat and crispy fried courgettes

€ 28,00

Filetto di maialino in agrodolce con mele senapate 10-1

Pork fillet, honey, mustard, apples and walnuts

€ 25,00

Hamburger di scottona bavarese servito con patatine 1

Bavarian hamburger with salad cucumbers tomatoes onion jam and chips

€ 20,00

SECONDI DI PESCE FISH COURSES

***Grigliatina mista di pescato con verdure grigliate 4-2-14**

Mixed grilled fish with grilled vegetables

€ 35,00

***Tataki di tonno con insalatina di finocchi alla Siciliana 4-1-7**

Tuna tataki with Sicilian-style fennel salad

€ 32,00

***Fritturina mista del pescatore con zucchine croccanti 1-7-2-14**

Fried fish and crispy zucchini

€ 32,00

Involtini di pesce spada con farcitura di provola e julienne di zucchine 8-7-4

Swordfish rolls stuffed with provola cheese and julienne courgettes

€ 32,00

Orata al cartoccio con crostacei e molluschi 1-2-14

Sea bream baked in foil with crustaceans and molluscs

€ 35,00

Salmone in crema di arance 4-7

Salmon in orange cream

€ 30,00



I numeri sono indicatori degli allergeni The numbers are indicators of allergens

Alcuni piatti contrassegnati con (*) a seconda delle reperibilità e del mercato potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti.

Some dishes marked with (*) may have originally been frozen depending on availability and the market.



PIZZE GOURMET
GOURMET PIZZAS

Malafemmina 1-7

Mozzarella fiordilatte, N'duja from Spilinga, stracciatella cheese € 16,00

Norma 1-7

San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte, fried aubergines, salted ricotta basil € 15,00

Acciugosa 1-7-4

Mozzarella fiordilatte, courgette flowers, anchovies, and cow's milk ricotta € 16,00

Ghiottona 1-7-8

Mozzarella fiordilatte, mortadella, stracciatella cheese, bronte pistachio grains € 16,00

PIZZE
PIZZES

Margherita 1-7

Tomato, mozzarella fiordilatte, basil € 13,00

Siciliana 1-4

Tomato, capers, anchovies, olives, oregano € 13,00

Napoletana 1-7-4

Tomato, mozzarella fiordilatte, anchovies, oregano € 13,00

Romana 1-7-4

Tomato, mozzarella fiordilatte, capers, anchovies, oregano € 13,00

Prosciutto 1-7

Tomato, mozzarella fiordilatte, ham € 14,00

Capricciosa 1-7-4

Tomato, mozzarella fiordilatte, anchovies, artichokes, mushrooms, olives € 14,00

Gorgonzola 1-7

Mozzarella fiordilatte and blue cheese € 14,00

Quattro formaggi 1-7

Selection of 4 mild and strong cheese € 14,00

Quattro stagioni 1-7

Assorted quarters (tomato, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, olives) € 14,00

Cipolle 1-7

Tomato, mozzarella fiordilatte, onion € 13,00



PIZZE
PIZZES

Replay 1-7-3

Tomato, mozzarella, mushrooms, eggs, artichokes, ham

€ 14,00

Calzone napoletano 1-7

Folded over pizza filled with tomato, mozzarella, ham and mild cheese

€ 14,00

Diavola 1-7

Tomato, mozzarella fiordilatte, spicy salami, peppers and olives

€ 14,00

“Ka-La-Bra” 1-7

Mozzarella fiordilatte, N’duja from Spilinga and caciocavallo silano

€ 14,00

Ortolano 1-7

Tomato, mozzarella fiordilatte, grilled mixed vegetables

€ 14,00

Alla Genovese 1-7-8

Tomatoes, mozzarella fiordilatte cheese, pesto of basil

€ 14,00

***Frutti di mare 1-7-14-2**

Seafood, tomato, mozzarella fiordilatte

€ 18,00

Tonno e olive nere 1-7-4

Tomato, mozzarella fiordilatte, tuna and black olives,

€ 18,00

Rucola 1-7

Mozzarella fiordilatte and rockets salad

€ 14,00

Regina 1-7

Tomato, mozzarella fiordilatte, smoked cheese, red salad

€ 14,00

***Salsiccia e friarielli 1-7**

Sausages, turnip tops and mozzarella fiordilatte

€ 12,00

Alla Bufala 1-7

Tomato, buffalo mozzarella, basil

€ 15,00

Alla Carbonara 1-7-3

Mozzarella fiordilatte, eggs, parmesan, smoked bacon

€ 13,00

Margherita con prosciutto crudo di Parma 1-7

Tomato, mozzarella fiordilatte and Parma ham

€ 19,00

Supplemento aggiunta di prosciutto crudo o bresaola... € 6,00

Adding ham or bresaola (beef cold cut)

Supplemento di ogni ingrediente... € 2,00

For each extra ingredient

Alcuni piatti contrassegnati con (*) a seconda delle reperibilità e del mercato potrebbero essere surgelati all’origine o abbattuti.

Some dishes marked with (*) may have originally been frozen, depending on availability and the market.





Formaggi al tagliere 7
Selection of cheese

€ 15,00



CONTORNI
SIDE DISHES

Fagioli toscani
Tuscan beans

€ 9,00

Varietà di verdure bollite
Wide range of boiled vegetable

€ 9,00

Insalata mista di stagione
Mixed fresh salad

€ 9,00

Misto di verdure alla griglia
Mixed grilled vegetables

€ 9,00

Spinaci in padella

Pan fried spinach

€ 9,00

Patate fritte 1
French fries

€ 9,00

Patate al forno
Baked potatoes

€ 9,00

FRUTTA
FRUIT

Ananas
Fresh pineapples

€ 10,00

Misto bosco

Mixed berries

€ 12,00

Dolci della casa al carrello 1-3-7-8
Homemade desserts on the trolley

€ 10,00





GELATI ICE CREAM



Sorbetto di mela verde con calvados Green apple sorbet with calvados	€ 10,00
Sorbetto al limone con vodka Lemon vodka sorbet	€ 10,00
Tartufo al cioccolato “speciale” di Pizzo Classic truffle ice cream cake	€ 9,00
Torroncino affogato al caffè Nought ice cream cake with hot coffee poured over it	€ 9,00
Gelato di crema al croccante “Artigianale” Artisanal Vanilla ice cream with almond brittle	€ 10,00
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli Late Ciaculli mandarin sorbet	€ 10,00

BIRRE ALLA SPINA DRAUGHT BEER

Birra piccola alla spina Moretti 0,20 Moretti small draught beer 0.20	€ 8,00
Birra media alla spina Moretti 0,40 Moretti medium draught beer 0.40	€ 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA BEERS IN A BOTTLE

Corona extra 0,33 Corona extra 0.33	€ 10,00
Menabrea 0,33 Menabrea 0.33	€ 10,00
Beck's analcolica 0,33 Beck's non alcoholic beer 0.33	€ 10,00
Leffe double doppio malto 0,33 Leffe double 0.33	€ 10,00
Leffe Radieuse 0,33 Leffe Radieuse 0.33	€ 10,00





BIBITE DRINKS



Mezza bott. acqua minerale naturale Half still mineral water	€ 3,00
Mezza bott. acqua minerale frizzante Half sparkling mineral water	€ 3,00
Coca Cola, Coca light, Coca zero, Fanta, Sprite	€ 6,00
Succo di ananas, succo di mela Pineapple juice, apple juice	€ 6,00

VINO DELLA CASA HOMEMADE WINES

Mezza caraffa di vino bianco “Glera frizzante Trevenizie IGT” Half carafe of white sparkling wine	€ 12,00
Grande caraffa di vino bianco “Glera frizzante Trevenizie IGT” 1 carafe of white sparkling wine	€ 20,00
Mezza caraffa di Chianti Colli Senesi “Geografico” Half carafe of Chianti	€ 12,00
Grande caraffa di Chianti Colli Senesi “Geografico” 1 carafe of Chianti	€ 20,00

LIQUORI E CAFFÉ LIQUEURS AND COFFEE

Liquori nazionali Italian liqueurs	€ 7,00
Esteri Imported	€ 9,00
Ríserve Reserve	€ 12,00
Caffè Coffe	€ 3,50
Cappuccino	€ 6,00



Per altri vini consultare la carta dei vini
For more wines please consult the wine list





La preghiamo cortesemente di segnalare eventuali sue intolleranze o allergie alimentari per proporle piatti alternativi.

I piatti serviti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1- Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano(farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2-Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3- Uova e prodotti a base di uova.

4-Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenidi;
- b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari catore nella birra e nel vino.

5-Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6- Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (*);
- b) trocoferoli misti naturali (E306), trocoferolo D-alfa naturale, trocoferolo acetato D-alfa naturale, trocoferolo

succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da tosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) Lattiolo.

8- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9- Sedano e prodotti a base di sedano.

10- Senape e prodotti a base di senape.

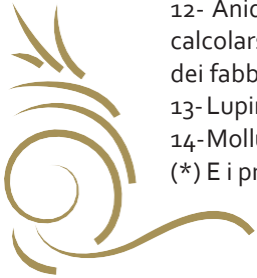
11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12- Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13- Lupini e prodotti a base di lupini.

14-Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno.





Please kindly report any food allergies or intolerances in order to be able to propose alternative dishes.

Meals served may contain substances or products triggering allergies or intolerances.

1- Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barely, oats or their hybridised strains, and derived products, except:

- a) Wheat-based glucose syrup including dextrose (*);
- b) wheat-based, maltodextrins (*);
- c) barely-based glucose syrup;
- d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2- Crustaceans and crustacean-based products.

3- Eggs and egg-based products.

4- Fish and fish-based products, except:

- a) Fish gelatine used as concentrate for preparations of vitamins or carotenoid;
- b) gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.

5- Peanuts and peanuts-based products.

6- Soybeans and soybeans-based products, except:

- a) refined soybean oil and fat(*);
- b) natural mixed tocopherols(E306), natural D- α -tocopherol, natural D- α -tocopherol acetate, trocopherol succinate soybean-based natural D- α ;
- c) vegetable oils derived of phytosterols and phytosterols esters from soybean sources;
- d) vegetable stanol ester produced from vegetable oil sterol from soybean sources;

7- Milk and milk-based products (including lactose), except:

- a) whey used for making alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactitol.

8- Nuts, such as almonds (*Amygdalus communis* L.) hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9- Celery and celery-based products.

10- Mustard and mustard-based products.

11- Sesame seeds and sesame-based products.

12- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total OS, to be calculated for products deemed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of manufacturers.

13- Lupin and lupin-based products.

14- Molluscs and molluscs-based products.

(*) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

