ANTIPASTI
HORS D'OEUVRE

01. Caponatina alla siciliana con burratina d'Andria..... € 13,50
Eggplants, peppers, raisin, pine nuts, celery, capers, olives and tomatoes

02. Tortino di zucchine con fonduta di taleggio..... € 13,50
Pie of zucchini with melted cheese

03. Insalata caprese (mozzarella di bufala, pomodoro, basilico)..... € 13,50
Buffalo mozzarella with basil and tomatoes

04. Bresaola della Valtellina con rucola e pomodorini..... € 13,00
Beef cold cut from Valtellina with rocket and fresh tomatoes

05. Mozzarella di bufala con prosciutto crudo toscano..... € 14,00
Buffalo mozzarella with ham from Tuscany

06. Acciughe spagnole con burro e crostini caldi..... € 13,00
Spanish anchovies with buttered toasted bread

07. Fiocchi di Prosciutto di Parma..... € 13,00
Slices of ham from Parma

ANTIPASTI DI PESCE
FISH HORS D'OEUVRE

08. Salmone di nostra marinatura agli agrumi..... € 15,00
Salmon, orange, lemon and dill

09. Gamberi alla catalana con croccante di carasau..... € 15,00
Tomatoes, onions, celery, shrimps, carrots, salad and thin bread from Sardinia

10. Zuppetta di cozze alla Marinara..... € 15,00
Marinara mussels soup

11. Tartare di tonno con battuto di olive taggiasche..... € 15,00
Tuna and olives

12. Polipo con fagiolini patate pomodori secchi e pesto rucolato..... € 15,00
Octopus, green beans, potatoes, dried tomatoes and rocket sauce

MENU

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.....€ 3,00
Cover and services

IVA inclusa nel prezzo
VAT is included in the price

PRIMI PIATTI
MAIN COURSES

13. Chicche della nonna allo zola dolce ..... € 13,50
Potato dumplings, spinach, blue cheese and Parmesan

14. Risotto Carnaroli alla milanese ..... € 14,00
Rice saffron and Parmesan

15. Ravioli di melanzane con bufala al filetto di pomodoro e basilico ..... € 14,00
Eggplants, buffalo cheese, tomatoes, basil, egg and Parmesan

16. Fettuccine fatte in casa alla bolognese ..... € 14,50
Tagliatelle à la Bolognaise (with meat sauce)

17. Cavatelli con cozze patate e pecorino ..... € 14,50
Pasta, mussels, potatoes cheese and tomatoes

18. Linguine risottate con vongole al timo ..... € 16,00
Linguine (pasta) with clams and thyme

19. Paccheri di Gragnano con rana pescatrice e vongole ..... € 16,00
Paccheri (pasta) with anglerfish and clams

20. Risotto al prosecco con crudo di gamberi marinati ..... € 16,00
Rice, shrimps and white wine

21. Spaghetti con cozze e vongole veraci ..... € 16,00
Spaghetti with mussel and clams

MENÙ VEGANO
VEGAN MENU

22. Carpaccio di barbabietola con songino marinato agli agrumi ..... € 13,00
Beet salad and citrus

23. Spaghetti di farro con pesto di melanzane ..... € 13,50
Spelt spaghetti with eggplants and pine nuts

24. Seitan alla mediterranea (pomodorini capperi e olive) ..... € 16,00
Seitan with tomatoes, olives and capers

MENÙ VEGETARIANO
VEGETARIAN MENU

25. Caponatina alla siciliana ..... € 12,00
Sicilian fried vegetables with tomato sauce

26. Tagliolini con zucchine in fiore ..... € 13,50
Pasta with zucchini and their blossoms

27. Parmigiana di zucchine ..... € 18,00
Zucchini Parmigiana

SECONDI PIATTI
TO FOLLOW

28. Costoletta di vitello alla milanese con patate ..... € 24,00
Veal chop fried with potatoes

29. Bistecca alla fiorentina con toscanelli (minimo per 2 persone)..... € 58,00
Grilled T-bone steak with Tuscan beans

30. Tagliata di scottona con radicchio in crema di zola ..... € 22,00
Grilled beef, red salad and blue cheese

31. Filetto di manzo al barolo con patate croccanti..... € 28,00
Beef tenderloin cooked in red wine and roasted potatoes

32. Costolette d'agnello in crosta di sesamo con marmellata di cipolle rosse... € 22,00
Lamb, sesame and candy onion

33. Misto di carne alla griglia con julienne di zucchine ..... € 22,00
Grilled meat and cut zucchini

34. Filetto di maialino in agrodolce con mele senapate..... € 20,00
Pork fillet, honey, mustard, apples and walnuts

35. Gran misto di verdure grigliate con scamorza affumicata..... € 18,00
Grilled vegetables with smoked cheese

36. Hamburger di scottona servito con patatine..... € 16,00
Hamburger with salad, cucumbers, tomatoes, onion jam and chips

SECONDI DI PESCE
FISH COURSER

37. Cannolo di branzino con gamberone su passata di ceci ..... € 24,00
Bass, shrimps and chickpeas

38. Scottata di tonno con fagiolini in salsa tonnata..... € 24,00
Tuna, green beans and tuna sauce

39. Fritturina mista del pescatore con zucchine croccanti..... € 24,00
Fired fish and crisp zucchini

40. Involtini di pesce spada con farcitura di provola e zucchine ..... € 24,00
Swordfish, spicy cheese, raisin, pine nuts, fennels and zucchini

41. Orata al forno con patate e pomodorini ..... € 24,00
Roasted sea bream with potatoes and tomatoes

42. Salmone scaloppato in crema di arance..... € 23,00
Salmon orange an milk cream

PIZZE GOURMET
GOURMET PIZZAS

43. Malafemmina ..... € 14,00
Mozzarella fiordilatte from Agerola, nduja from Spilinga, stracciatella with burrata cheese from Andria

44. Norma ..... € 11,00
San Marzano tomato, stracciatella with burrata cheese from Andria, Fried aubergines, salted ricotta, basil

45. Acciugosa ..... € 14,00
Mozzarella fiordilatte from Agerola, courgette flowers, Sicilian anchovies, cow's milk ricotta

46. Ghiottona ..... € 14,00
Mozzarella fiordilatte from Agerola, mortadella, stracciatella, bronte pistachio grains

PIZZE
PIZZAS

47. Margherita ..... € 8,00
Tomato, mozzarella, basil

48. Siciliana ..... € 8,50
Tomato, capers, anchovies, olives, oregano

49. Napoletana ..... € 8,50
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

50. Romana ..... € 8,50
Tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano

51. Prosciutto ..... € 8,50
Tomato, mozzarella, ham

52. Capricciosa ..... € 8,50
Tomato, mozzarella, anchovies, artichokes, mushrooms, olives

53. Gorgonzola ..... € 8,50
Mozzarella and blue cheese

54. Quattro formaggi ..... € 8,50
Selection of 4 mild and strong cheese

55. Quattro stagioni ..... € 8,50
Assorted quarters (tomato, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, olives)

56. Cipolle ..... € 8,00
Tomato, mozzarella, onions

57. Replay ..... € 9,00
Tomato, mozzarella, mushrooms, eggs, artichokes, ham

58. Calzone napoletano ..... € 8,50
Folded over pizza filled with tomato, mozzarella, ham and mild cheese

59. Diavola ..... € 9,50
Tomato, mozzarella, spicy sausage, peppers, olives

60. Pastore ..... € 8,50
Shepherd's pizza (tomato, mozzarella, ricotta, cheese)

61. Ortolano ..... € 9,50
Greengrocer's pizza (tomato, mozzarella, assorted vegetables)

62. Segreto del pizzaiolo ..... € 8,50
Pizza-maker's secret

63. Frutti di mare ..... € 14,00
Seafood, tomato, mozzarella

64. Tonno e olive nere ..... € 13,00
Tomato, tuna and black olives, mozzarella

65. Rucola ..... € 9,00
Rockets salad, mozzarella, soft tasty cheese

66. Regina ..... € 8,50
Tomato, mozzarella, smoked cheese, red salad

67. Salsiccia e friarielli ..... € 9,00
Sausages, turnip tops and mozzarella

68. Alla bufala ..... € 12,00
Tomato, buffalo mozzarella, basil

69. Alla carbonara ..... € 9,00
Mozzarella, eggs, parmesan, smoked bacon

70. Margherita con prosciutto crudo di Parma ..... € 14,00
Tomato, mozzarella and Parma ham

Supplemento aggiunta di prosciutto crudo o bresaola...€ 5,00
Adding ham or bresaola (beef cold cut)

Supplemento di ogni ingrediente...€ 1,00
For each extra ingredient

INSALATONE
MIXED SALAD

71. Insalatona alla greca ..... € 14,00
Greek salad mixed salad, cucumbers, feta cheese, olives, red onion

72. Pollo con insalatina novella e mele ..... € 14,00
Chicken, new salad and apples

73. Insalatona della casa ..... € 14,00
Cheese, ham, olives, mixed salad and tomatoes

74. Insalatona Niçoise ..... € 14,00
Tuna fish, eggs, mixed salad, tomatoes, olives, capers and potatoes

75. Insalatona Caesar ..... € 14,00
Green salad, eggs, anchovies, parmesan cheese, fried bread garlic, grilled chicken and cesar sauce

FORMAGGI AL TAGLIERE
SELECTION OF CHEESE

76. Parmigiano Reggiano ..... € 10,00
77. Gorgonzola dolce ..... € 10,00
78. Pecorino di Fossa ..... € 10,00
79. Taleggio ..... € 10,00

CONTORNI
SIDE DISHES

80. Fagioli toscani ..... € 7,00
Tuscan beans

81. Spinaci in padella ..... € 7,00
Sauté spinach

82. Varietà di verdure bollite ..... € 7,00
Wide range of boiled vegetables

83. Insalata mista di stagione ..... € 7,00
Mixed fresh salad

84. Misto di verdure alla griglia ..... € 8,50
Mixed grilled vegetables

85. Patate fritte ..... € 7,00
French fries

FRUTTA
FRUIT

86. Insalata di frutta ..... € 7,00
Fresh fruit salad

87. Ananas ..... € 7,00
Fresh pineapple

88. Misto bosco ..... € 8,00
Mixed berries

DOLCI DELLA CASA
HOME MADE DESSERT

89. Panna cotta *Cream pudding* ..... € 7,00
90. Tiramisù *Biscuits cheese coffee and cocoa powder* ..... € 7,00
91. Crème caramel ..... € 7,00
92. Crostata di mele *Apple pie tart* ..... € 7,00
93. Crostata di pere e cioccolato *Pears and chocolate tart* ..... € 7,00
94. Pastiera napoletana *Cheese and candy sweets tart* ..... € 7,00
95. Torta della Nonna alla Toscana *Tuscan Grandmother's cake* ..... € 7,00
96. Cassata alla siciliana infornata *Sicilian cooked cheese cake* ..... € 7,00
97. Crema catalana *Catalan pudding* ..... € 7,00

GELATI
ICE CREAM

98. Sorbetto di mela verde con calvados ..... € 7,50
Green apple sorbet with calvados

99. Sorbetto al limone con vodka ..... € 7,50
Lemon vodka sorbet

100. Tartufo al cioccolato "speciale" di pizzo ..... € 7,50
Classic truffle ice cream cake

101. Torroncino semifreddo affogato al caffè ..... € 7,50
Nougat ice cream cake with hot coffee poured over it

102. Gelato di crema al croccante ..... € 7,50
Vanilla ice cream with almond brittle

BIRRE ALLA SPINA
DRAUGHT BEER

103. Birra piccola alla spina Beck's 0,20 ..... € 4,00
Beck's small draught beer 0.20

104. Birra media alla spina Beck's 0,40 ..... € 6,50
Beck's medium draught beer 0.40

BIRRE IN BOTTIGLIA
BEERS IN A BOTTLE

105. Corona extra 0,33 ..... € 6,50
Corona extra 0.33

106. Guinness scura 0,33 ..... € 6,50
Guinness stout 0.33

107. Menabrea 0,33 ..... € 6,50
Menabrea 0.33

108. Beck's analcolica 0,33 ..... € 6,50
Beck's non alcoholic beer 0.33

109. Leffe double doppio malto 0,33 ..... € 6,50
Leffe double 0.33

110. Leffe Radieuse 0,33 ..... € 6,50
Leffe Radieuse 0.33

BIBITE
DRINKS

111. Mezza bott. acqua minerale naturale ..... € 2,50
Still mineral water (1/2 Lt)

112. Mezza bott. acqua minerale frizzante ..... € 2,50
Sparkling mineral water (1/2 Lt)

113. Coca Cola, Coca light, Coca zero, Fanta, Sprite ..... € 4,00

114. Succo di ananas, succo di mela ..... € 5,00
Pineapple juice, apple juice

VINO DELLA CASA
HOMEMADE WINES

115. Mezza caraffa di vino bianco frizzante ..... Toser ..... € 8,50
1/2 carafe of white sparkling wine "Toser"

116. Grande caraffa di vino bianco ..... Toser ..... € 15,00
1 carafe of white sparkling wine "Toser"

117. Mezza caraffa di Chianti Colli Senesi ..... Geografico ..... € 8,50
1/2 carafe of Chianti "Geografico"

118. Grande caraffa di Chianti Colli Senesi ..... Geografico ..... € 15,00
1 carafe of Chianti "Geografico"

VINI ROSSI
RED WINES

119. Bonarda Oltrepò Pavese ..... Pietro Rossi ..... € 20,00

120. Chianti D.O.C.G. Borgo alla Terra ..... Geografico ..... € 20,00

121. Emilia IGT Lambrusco Otello ..... Cantine Ceci ..... € 22,00

VINI BIANCHI
WHITE WINES

122. Pinot grigio Isonzo del Friuli ..... Borgo Conventi ..... € 22,00

123. Falanghina ..... Feudi di San Gregorio ..... € 26,00

124. Vermentino "Villa Solais" ..... Santadi ..... € 22,00

LIQUORI E CAFFÈ
LIQUEURS AND COFFEE

125. Liquori nazionali ..... € 5,00
Italian liqueurs

126. Esteri ..... € 5,50
Imported

127. Riserve ..... € 7,00
Reserve

128. Caffè ..... € 2,50
Coffee

129. Cappuccino ..... € 4,00
Cappuccino

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