

## *Antipasti di Pesce*

### Fish Appetizer • Hors d'oeuvre de poissons

<b>Fantasia di pesce dell'adriatico (*)</b>	€ 16.00
Fantasy of fish from Adriatic sea Fantaisie de poissons de l'Adriatique	
<b>Saòr alla Veneziana (scampi, gamberi, sarde) (*)</b>	€ 15.00
Venetian saòr ( scampi, prawns, sardines) Saòr Venitienne ( langoustines, crevette, sardines)	
<b>Saltata di cozze e vongole alla marinara (*)</b>	€ 15.00
sauteed mussels and clams marinara style moules et les palourdes sautées marinara	
<b>Moscardini in padella con patate, pomodorini ciliegia e rucola (*)</b>	€ 16.00
Octopus with potatoes, small cherry tomatoes and rocket salad Poulpe avec pommes de terre, petits tomates cerises et salade de roquette	
<b>Carpaccio di mare - tonno e pesce spada affumicato con rucola e olio extravergine (*)</b>	€ 16.00
Fish Carpaccio – smoked tuna, and swordfish with rocket salad Carpaccio de mer - avec thon, espadon fumée et salade de roquette	
<b>Tartare di tonno fresco (*)</b>	€ 16.00
Fresh tuna tartar Tartar de thon frais	
<b>Alici marinate</b>	€ 12.00
Marinated anchovies Anchois marines	

## *Antipasti di Carne*

### Meat Appetizer • Hors-D'oeuvre De Viande

<b>Caprese con Mozzarella di Bufala, pomodori e Basilico Fresco</b>	€ 12.00
Caprese with buffalo mozzarella, tomatoes and fresh basil Caprese avec mozzarella de bufflonne, tomates et basilic frais	
<b>Prosciutto Crudo di Parma con Mozzarella di Bufala</b>	€ 16.00
Parma ham with buffalo mozzarella Jambon de Parme avec mozzarella de bufflonne	
<b>Antipasto all'Italiana di salumi misti</b>	€ 15.00
Italian appetizer of cold assorted Assiette de charcuterie Italien	

---

## *Pasta e Riso con Pesce* Pasta and rice with fish • Pâtes et riz avec poissons

<b>Spaghetti con astice</b> (*) Spaghetti with lobster sauce Spaghetti plats aux homard	€ 25.00
<b>Spaghetti con vongole veraci</b> Spaghetti with clams Spaghetti aux clovisses	€ 15.00
<b>Spaghetti al nero di seppie</b> (*) Spaghetti with cuttlefish ink Spaghetti aux jus noir de seiche	€ 15.00
<b>Spaghetti allo scoglio</b> (*) Spaghetti with seafood Spaghetti aux fruits de mer	€ 16.00
<b>Gnocchi di patate con salsa di granchio</b> (*) Potato dumplings with crab sauce Gnocchi de pommes de terre avec la sauce de crabe	€ 16.00
<b>Gnocchi di patate con salmone e rucola</b> (*) Potato dumplings with salmon and rocket salad Gnocchi de pommes de terre au salmon et salade roquette	€ 15.00
<b>Bigoli in salsa alla Veneziana (cipolla e acciughe)</b> Bigoli venice style ( onion and anchovies ) Bigoli vénétiens ( oignon et anchois )	€ 12.00
<b>Tagliatelle con capesante</b> (*) Flat Noodles with scallops Nouilles aux pétoncles	€ 16.00
<b>Pappardelle con ragù di tonno fresco</b> Large Flatnoodles with ragout of fresh tuna Nouilles aux ragout de thon frais	€ 16.00
<b>Spaghetti alla busara (pomodoro e scampi)</b> (*) Spaghetti busara (tomato and scampi) Spaghetti busara (tomate et langoustines)	€ 16.00
<b>Ravioli con salmone</b> Ravioli with salmon sauce / Ravioli mit sauce au saumon	€ 16.00
<b>Risotto della casa ( min. 2 persone )</b> (*) Risotto of the house ( min 2 pax ) / Risotto de la maison ( min 2 pax )	€ 16.00
<b>Zuppa di pesce</b> (*) Fish soup / Soupe de poisson	€ 16.00

---

*Pasta*  
Pasta • Pâtes

<b>Zuppa di stagione (minestrone)</b> Soup of the season (minestrone) Soupe de la saison (minestrone)	€ 12.00
<b>Spaghetti alla sacrestia (pomodoro e basilico)</b> Spaghetti with tomato and basil Spaghetti avec tomate et basilic	€ 12.00
<b>Penne al pesto Genovese</b> Penne Genoese style Penne au pistou	€ 12.00
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> Spaghetti with meat sauce Spaghetti à la bolonaise	€ 12.00
<b>Pappardelle ai funghi porcini</b> Large Flatnoodles with porcini mushrooms Nouilles aux cépes	€ 12.00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti carbonara with eggs and browned bacon Spaghetti aux œufs et du bacon rissolé	€ 12.00
<b>Pennette all'Amatriciana</b> Pennette with bacon and tomato sauce Pennette avec sauce tomate au lard	€ 12.00
<b>Gnocchi di patate con gorgonzola e pancetta (*)</b> Potato dumplings with gorgonzola cheese and crispy bacon Gnocchi de pommes de terre au fromage gorgonzola et bacon rissolé	€ 12.00
<b>Gnocchi di patate ai 4 formaggi (*)</b> Potato dumplings with four kinds of cheese sauce Gnocchi de pommes de terre aux quatre fromage	€ 13.00
<b>Lasagne con ragù</b> Lasagne with meat sauce Lasagnes à la bolonaise	€ 12.00
<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> Spaghetti with garlic, oil and red pepper Spaghetti à l'ail, huile et piment rouge	€ 10.00
<b>Ravioli burro e salvia</b> Ravioli with butter and sage Ravioli mit Butter und Salbei	€ 12.00

PASTA SENZA GLUTINE + € 2.00

---

*Il Pesce*  
Fish • Poisson

<b>La gran frittura di pesce con crema di mais (*)</b>	€ 18.00
The big mixed fried fish with creamed corn Grand friture de poissons avec le maïs en crème	
<b>La gran grigliata di pesce con verdure di stagione (*)</b>	€ 25.00
The big mixed grilled fish with seasonal vegetables grand poissons grillés avec légumes de saison	
<b>Il pescato del giorno al forno o al sale (PREZZO ALL' HG.)</b>	€ 5.00
The fish of the day a baked or salt le poisson du jour au four ou sel	
<b>Filetto di branzino al forno in crosta di patate (*)</b>	€ 22.00
Fillet of Sea bass in potato crust Filet de loup de mer en croûte de pommes de terre	
<b>Scampi e gamberoni alla griglia con verdure di stagione (*)</b>	€ 20.00
Grilled Scampi and prawns with seasonal vegetables Langoustines et crevettes grillées avec légumes de saison	
<b>Tagliata di tonno con rucola (*)</b>	€ 18.00
Fresh Tuna Medallion with rocket salad Médailon de thon avec salade de roquette	
<b>Orata o branzino alla griglia con verdure di stagione (PREZZO ALL' HG.)</b>	€ 5.00
Grilled sea bream or sea bass with seasonal vegetables Dorade ou loup de mer grille avec légumes de saison	
<b>Coda di rospo alla griglia con verdure di stagione (*)</b>	€ 18.00
Grilled monkfish with seasonal vegetables Lotte de mer grillées avec légumes de saison	
<b>Bis di baccalà con crema di mais</b>	€ 16.00
Bis brandade of salt cod with creamed corn Bis brandade de morue avec le maïs en crème	
<b>Seppie in nero con crema di mais (*)</b>	€ 15.00
Black cuttlefish with creamed corn Seiches en noir avec le maïs en crème	
<b>Calamari alla griglia con polenta (*)</b>	€ 15.00
Grilled squid with polenta Calmars grillées avec polenta	

---

*Le carni*  
Meat • Viandes

<b>Fegato alla Veneziana con polenta (*)</b> Venetian style Liver whit polenta Foie à la vénitienne avec polenta	€ 14.00
<b>Filetto di manzo al pepe rosa con verdure di stagione (*)</b> Fillet of beef, with pepper sauce and seasonal vegetable Filet de boeuf, sauce au poivre rose et legumes de saison	€ 22.00
<b>Filetto di manzo ai porcini con verdure di stagione (*)</b> Fillet of beef with porcini mushrooms and seasonal vegetables Filet de boeuf aux cèpes et legumes de saison	€ 22.00
<b>Filetto di manzo alla griglia con verdure di stagione (*)</b> Grilled Fillet of beef with seasonal vegetables Filet de boeuf grilles avec legumes de saison	€ 20.00
<b>Tagliata di manzo con verdure di stagione (*)</b> Slice beef with seasonal vegetables Tranches de boeuf avec legumes de saison	€ 20.00
<b>Bistecca di manzo alla griglia con verdure di stagione (*)</b> Grilled Beef steak with seasonal vegetables Steak de boeuf grille et legumes de saison	€ 16.00
<b>Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte</b> Chicken breast breaded Milanese style with French fries Poitrine de poulet panée à la milanaise avec pommes frites	€ 14.00
<b>Petto di pollo alla griglia con patate fritte</b> Grilled chicken breast with French fries Poitrine de poulet grille avec pommes frites	€ 12.00

---

## *Formaggio*

Cheese • Fromages

### **Selezione di formaggi misti della casa**

Selected of cheese from the house  
Selection de fromages de la maison

€ 14.00

## *Insalatona*

Big Salad • Fromages

### **Insalatona della casa ( insalata mista, tonno, mozzarella ecc. )**

Big salad from house ( salad in season tuna fish and mozzarella cheese)  
Grand salade de la maison ( salade de saison thon et mozzarella)

€ 10.00

## *Contorni*

Vegetables • Légume

### **Patate fritte**

French fries potatoes  
Pommes frites

€ 5.00

### **Verdure Grigliate**

Vegetables grilled  
Legumes grille

€ 5.00

### **Verdure Bollite**

Boilled Vegetables  
Légumes bouillis

€ 5.00

### **Insalata mista di stagione**

Salads mix from season  
Salades mélanger de saison

€ 5.00

### **Verdure pastellate**

Battered vegetables  
Gebackenes Gemüse

€ 5.00

### **Olive Ascolane**

Ascolane olives  
Ascolane-Oliven

€ 5.00

---

## *Menù Turistico di Carne*

Tourist menu of meat/ menu dégustation de  
viande  
€ 18.00

**Spaghetti alla Bolognese**  
SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE/  
SPAGHETTI AVEC A' LA VIANDE

or

**Gnocchi ai quattro Formaggi**  
GNOCCHI WITH FOUR CHEESES/  
GNOCCHI MIT VIER KÄSESORTEN

or

**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**  
SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND HOT PEPPERS/  
SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONI

**E / AND / ET**

**Bistecca di Manzo ai Ferri  
con Verdure grigliate**  
SLICES OF GRILLED BEEF WITH GRILL VEGETABLES /  
TRANCES DE BOEUF GRILLE'E MIT LEGUMÈ DE SAISON

or

**Petto di Pollo ai Ferri con Verdure di stagione**  
GRILLED CHICKEN BREAST WITH GRILL VEGETABLES/  
POITRINE DE POULET GRILLE'E MIT LEGUMÈ DE SAISON

or

**Affettato con salumi misti**  
SLICED WITH MIXED SALAMI  
AUFGESCHNITTEN MIT GEMISCHTER SALAMI

## *Menù Turistico di Pesce*

Tourist menu of fish/ enu dégustation de  
poissons  
€ 20.00

**Spaghetti ai Frutti di Mare**  
SPAGHETTI WITH SEAFOOD/  
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER

or

**Zuppa di Pesce**  
FISH SOUP (CHOWDER)/  
SOUPE DE POISSON(CHAUDRE'E)

or

**Gnocchi al Salmone e Rucola**  
GNOCCHI WITH SMOKED SALMON AND ROCKED /  
GNOCCHI MITLACHS MIT RAKETE

**E / AND / ET**

**Insalata di Piovra con Verdure grigliate**  
OCTAPUS SALAD WITH GRILL VEGETABLES /  
LIVRES DE SALADE AVEC DES LEGUMÈ DE SAISON

or

**Baccalà Mantecato con Polenta**  
CREAMED SALT COD WHIT LA POLENTA /  
MORUE À LA CREME AVEC LA POLENTA

or

**Calamari alla griglia con polenta**  
GRILLED CALAMARI WITH POLENTA /  
GEGRILLTE CALAMARI MIT POLENTA

# Le nostre Pizze

## Pizze Classiche

<b>Margherita</b>	<b>pomodoro mozzarella</b> tomato mozzarella cheese	€ 6,00
<b>Marinara</b>	<b>pomodoro aglio</b> tomato garlic	€ 6,00
<b>Roma</b>	<b>pomodoro mozzarella acciughe</b> tomato mozzarella anchovies	€ 9,00
<b>Napoli</b>	<b>pomodoro mozzarella olive</b> tomato mozzarella olives	€ 9,00
<b>Viennese</b>	<b>pomodoro mozzarella wurstel</b> tomato mozzarella wurstel	€ 9,00
<b>Diavola</b>	<b>pomodoro mozzarella salame piccante</b> tomato mozzarella spicy salami	€ 10,00
<b>Funghi</b>	<b>pomodoro mozzarella funghi</b> tomato mozzarella mushrooms	€ 10,00
<b>Prosciutto</b>	<b>pomodoro mozzarella prosciutto cotto</b> tomato mozzarella cooked ham	€ 10,00
<b>Prosciutto e Funghi</b>	<b>pomodoro mozzarella funghi prosciutto cotto</b> tomato mozzarella cooked ham mushrooms	€ 11,00
<b>Greca</b>	<b>pomodoro mozzarella olive capperi pomodorini</b> tomato mozzarella olives capers cherry tomatoes	€ 10,00
<b>Spek</b>	<b>pomodoro mozzarella spek</b> tomato mozzarella smoked ham	€ 10,00
<b>Parma</b>	<b>pomodoro mozzarella prosciutto crudo di parma</b> tomato mozzarella parma ham	€ 10,00
<b>Tonno e Cipolla</b>	<b>pomodoro mozzarella tonno cipolla</b> tomato mozzarella tuna onions	€ 11,00
<b>4 Formaggi</b>	<b>pomodoro mozzarella emmenthal brie gorgonzola</b> tomato mozzarella emmenthal blue cheese brie	€ 11,00
<b>4 Stagioni</b>	<b>pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi carciofi</b> tomato mozzarella cooked ham mushrooms artichokes	€ 11,00
<b>Capricciosa</b>	<b>pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi carciofi olive</b> Tomato, mozzarella, cooked ham artichokes mushrooms olives	€ 11,00

---



# Le nostre Pizze

## Pizze della Casa

<b>Salsiccia &amp; patate al forno</b>	<b>pomodoro mozzarella salsiccia patate al forno</b> Tomato, mozzarella, baked potato, sausage	€ 10,00
<b>Patatosa</b>	<b>pomodoro mozzarella patate fritte</b> tomato mozzarella french fries	€ 10,00
<b>Fresca</b>	<b>pomodoro mozzarella di bufala basilico pomodorini</b> tomato mozzarella buffalo basil cherry tomatoes	€ 11,00
<b>Matilde</b>	<b>pomodoro brie salamino piccante acciughe</b> tomato brie spicy salami anchovies	€ 11,00
<b>Edoardo</b>	<b>pomodoro mozzarella porcini salamino piccante</b> tomato mozzarella porcini mushrooms spicy salami	€ 11,00
<b>Debora</b>	<b>pomodoro mozzarella verdure di stagione salamino piccante</b> tomato mozzarella mix seasonal vegetables spicy salami	€ 11,00
<b>Morbidona</b>	<b>pomodoro mozzarella salsa al pesto rucola noci</b> tomato mozzarella pesto basil rocket walnuts	€ 11,00
<b>Chiara</b>	<b>pomodoro mozzarella brie pomodorini</b> tomato mozzarella brie cherry tomatoes	€ 11,00
<b>Gorgo e Spek</b>	<b>pomodoro mozzarella gorgonzola spek</b> tomato mozzarella smoked ham blue cheese	€ 11,00
<b>Boscaiola</b>	<b>pomodoro mozzarella porcini chiodini champignon</b> tomato mozzarella and mix mushrooms	€ 11,00
<b>Campagnola</b>	<b>pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi salsiccia</b> tomato mozzarella cooked ham mushrooms sausage	€ 11,00
<b>Valtellina</b>	<b>pomodoro mozzarella bresaola rucola parmigiano</b> tomato mozzarella bresaola beef rocket parmesan	€ 11,00
<b>Montanara</b>	<b>pomodoro mozzarella brie porcini spek</b> tomato mozzarella brie porcini mushrooms smoked ham	€ 11,00
<b>Luce</b>	<b>pomodoro mozzarella cotto alla brace rucola bufala</b> tomato mozzarella barbecue ham rocket buffalo mozzarella	€ 11,00
<b>Frutti di Mare</b>	<b>pomodoro mozzarella frutti di mare</b> tomato mozzarella mix seafoods	€ 16,00

Per ogni variazione supplemento da € 1,00 a € 2,50 - PIZZA SENZA GLUTINE + € 3.00

---

## *Le nostre Pizze*

### I nostri Calzoni

<b>Calzone Classico</b>	<b>pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi olive</b> tomato mozzarella cooked ham mushrooms	€ 11,00
<b>Calzone Vegetariano</b>	<b>pomodoro mozzarella verdure di stagione</b> pomodoro mozzarella seasonal vegetables	€ 11,00
<b>Calzone Tirolese</b>	<b>pomodoro mozzarella spek funghi</b> tomato smoked ham mushrooms	€ 11,00
<b>Calzone Ae Oche</b>	<b>pomodoro mozzarella fantasia del pizzaiolo</b> tomato mozzarella chef surprise	€ 11,00

## *Le nostre Pizze*

### Vegetariane

<b>Pugliese</b>	<b>pomodoro mozzarella cipolla</b> tomato mozzarella onion	€ 9,00
<b>Carciofi</b>	<b>pomodoro mozzarella carciofi</b> tomato mozzarella artichokes	€ 9,00
<b>Melanzane e Zucchine</b>	<b>pomodoro mozzarella melanzane zucchine</b> tomato mozzarella egg plant courgettes	€ 10,00
<b>Porcini</b>	<b>pomodoro mozzarella porcini</b> tomato mozzarella porcini mushrooms	€ 10,00
<b>Vegetariana</b>	<b>pomodoro mozzarella peperoni zuchine melanzane</b> tomato mozzarella peppers zucchini aubergines	€ 11,00
<b>Ricotta e Spinaci</b>	<b>pomodoro mozzarella ricotta spinaci</b> tomato mozzarella ricotta spinach	€ 10,00
<b>Contadina</b>	<b>pomodoro mozzarella mais pomodorini rucola</b> tomato mozzarella corn cherry tomatoes rocket	€ 10,00
<b>Crudaiola</b>	<b>pomodoro mozzarella ricotta pomodorini rucola</b> tomato mozzarella ricotta cherry tomatoes rocket	€ 10,00
<b>Pazza</b>	<b>pomodoro mozzarella carciofi ricotta pomodorini</b> tomato mozzarella artichokes ricotta cherry tomato	€ 10,00

Per ogni variazione supplemento da € 1,00 a € 2,50

---

# *I nostri dolci fatti in casa*

Homemade Dessert • Dessert Maison

**Il Tiramisù** € 5.00

**I Biscotti tipici con la crema mascarpone** € 5.00  
Venetian biscuits with cream / Biscuits Vènitienis avec la crem

**Il tortino di cioccolato con crema chantily** € 5.00  
Chocolate cake with cream chantily /  
gateau au chocolat avec la crème chantily

**La Crema Catalana** € 5.00  
Catalan cream / Crème catalane

**Le millefoglie con cioccolato fondente o bianco o fragole** € 5.00  
Millefeuille dark chocolate or white or straberriès /  
Millefeuille chocolat noir au blanc au fraises

**Ananas** € 5.00  
Pineapple / Ananas

**Sorbetto al limone** € 4.00  
Lemon sorbet / Sorbet citron

**Panna cotta al cioccolato o caramello o fragola** € 5.00  
Panna cotta chocolate or caramel or strawberriès /  
Panna cotta au chocolat ou au caramel ou a la fraise

**Gelato Tartufo nero o bianco** € 5.00  
Tartufo ice chocolate or cream /  
glacèes tartufo chocolat ou crème

---

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14

**Coperto (SERVIZIO INCLUSO) - 2,00**

Covered (SERVICE INCLUDED) - Gedeckt (SERVICE INKLUSIVE)

\* In Mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto decongelato / congelato secondo le norme HACCP, Sarà cura del personale ad informare la gentile clientela.

PER INFORMAZIONI SUI RELATIVI PIATTI CHIEDERE AL PERSONALE, IN QUANTO VARIA A SECONDO DELLA STAGIONALITA'.