

A N T I P A S T I

APPETIZERS

PROSCIUTTO S. DANIELE e MOZZARELLA DI BUFALA	€ 10,00
S. Daniele ham and buffalo cheese	
PROSCIUTTO S. DANIELE e RICOTTA DI BUFALA	€ 10,00
S. Daniele ham and buffalo ricotta cheese	
CROSTINI MISTI	€ 10,00
Mixed toasted bread	
FIORI DI ZUCCHINA	€ 6,00
Zucchini flowers	
SUPPLÌ	€ 4,00
Supplì	
VERDURE PASTELLATE	€ 5,00
Battered vegetables	
CROCCHETTE ASSORTITE	€ 4,00
Assorted croquette	
BRUSCHETTE	€ 3,50
Bruschetta	

P R I M I

FIRST DISHES

ZUPPA DEL GIORNO	€ 10,00
Soup of the day	
ZITI ALLA GENOVESE	€ 12,00
Genoese ziti	
AMATRICIANA	€ 12,00
Amatriciana pasta sauce	
RISOTTO DEL GIORNO	€ 12,00
Risotto of the day	
SPAGHETTO POMODORO e BASILICO	€ 10,00
Spaghetti with tomato souce and basil	
POLENTA	€ 9,00
Cornmeal mush	
SFORMATO AL CINGHIALE	€ 10,00
Boar pie	

C O N T O R N I

SIDE DISHES

PATATINE FRITTE	€ 5,00
Chips	
INSALATA MISTA	€ 6,00
Mixed salad	
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00
Grilled vegetables	
SCAROLA BRASATA OLIVE e CAPPERI	€ 6,00
Braised endive with olives and capers	
FRIARIELLI	€ 6,00
Friarielli	

P I Z Z A F A R C I T A

FILLED PIZZA

MELANZANE GRIGLIATE, BURRATA e	€ 13,00
PESTO DI BASILICO	
Grilled aubergine, burrata and basil paste	
RUCOLA, PANCETTA, FUNGHI,	€ 13,00
ACETO DI CHIANTI e NOCI	
Arugula, bacon, mushrooms, Chianti vinegar and walnut	

D O L C I

DESSERT

TORTA RICOTTA E VISCIOLE	€ 5,50
Cheese cake and cherries	
TORTA RICOTTA E CIOCCOLATO	€ 5,50
Ricotta and chocolate cake	
CROSTATA DEL GIORNO	€ 5,50
Tart of the day	
RICOTTA DI BUFALA E NUTELLA	€ 6,00
Buffalo ricotta and nutella	
RICOTTA DI BUFALA E MIELE	€ 6,00
Buffalo ricotta and honey	
RICOTTA DI BUFALA, MIELE E NOCI	€ 6,00
Buffalo ricotta, honey and nuts	
RICOTTA DI BUFALA AFFOGATA AL CAFFE'	€ 6,00
Buffalo ricotta with coffee	
QUADRUCCI DI POLENTA CALDA E NUTELLA	€ 6,00
Hot polenta and nutella	
CREME CAMEL	€ 6,00
Creme caramel	
PANNA COTTA	€ 6,00
Panna cotta	
DOLCE DEL GIORNO	€ 6,00
Sweet day	

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEER

BIRRA MORETTI RICETTA ORIGINALE

CL. 20 CL. 40
€ 3,00 € 4,50

Nel 1859 nasceva in Italia una birra genuina: Birra Moretti Ricetta Originale. Ne è passato di tempo! Eppure da quella data il processo produttivo è rimasto del tutto invariato per restituirci integro il sapore di un'epoca. Una birra a bassa fermentazione ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati, caratterizzata da un colore dorato e da un aroma unico.
GRADAZIONE ALCOLICA: 4.6% VOL

BIRRA MORETTI LA ROSSA

CL. 20 CL. 40
€ 3,50 € 5,00

A volte basta un tocco per rendere speciale qualcosa di buono. Il gusto inconfondibile di Birra Moretti La Rossa è ottenuto grazie a un "colpo di fuoco" a 105°C con cui i nostri mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra e il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia.
Gradazione alcolica: 7,2% vol

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

BIRRA MORETTI LA BIANCA (5% Vol)..... cl. 33 € 5,00

Colore: chiaro, naturalmente torbido

Gusto: rinfrescante con una nota piacevole di acidità

ICHNUSA CRUDA (4,9% Vol) cl. 30 € 5,00

Colore: Dorato

Gusto: moderatamente amaro

BIRRA MORETTI GRAND CRU (6,8% Vol) cl. 50 € 8,00

Colore: ambrato, con riflessi aranciati

Gusto: raffinato

AFFLIGEM BLONDE (6,8% Vol) cl. 30 € 6,00

Colore: oro brillante con riflessi ambrati

Gusto: moderatamente amaro

P I Z Z A

FOCACCIA	€ 4,00
FOCACCIA CON PROSCIUTTO Focaccia with ham	€ 10,00
FOCACCIA CON BUFALA/BURRATA Focaccia with buffalo cheese .	€ 13,00
FOCACCIA CON PANCETTA ARROTOLATA, PINOLI, MIELE e NOCI € 12,00 Focaccia with bacon, pine nut, apple and walnut	
FOCACCIA CON CREMA DI PATATE, ZUCCHINE, € 12,00 BUFALA E CIPOLLA CAMELATA Focaccia with potatoes cream, zucchinis, buffalo cheese and caramelise onion	

P I Z Z A R O S S A

PIZZA WITH TOMATO SAUCE

MARINARA tomato sauce, oregano and garlic	€ 8,00
CON ALICI e POMODORO A PEZZI	€ 11,00
With anchovies and chopped tomatoes	
FUNGHI Mushrooms	€ 11,00
RUCOLA, BRESAOLA, ACETO BALSAMICO E LIME	€ 12,00
Rocket, bresaola, balsamic vinegar and lime	

S E C O N D I

MAIN COURSES

BISTECCA ALLA GRIGLIA	€ 14,50
Grilled steak	
COSTINE DI MAIALE SPEZIATE	€ 14,00
Spicy pork ribs	
SALSICCE	€ 8,00
Sausage	
COTOLETTA DI POLLO	€ 9,00
Breaded chicken cutlet	
FRICO	€ 10,00
melet with cheese, potatoes and onions	
FAGOTTINO IMPERIALE	€ 10,00
Imperial fagottino	
MILLEFOGLIE DI VERDURE AL NATURALE	€ 9,50
Millefoglie pastry with vegetables	

ROSSE CON MOZZARELLA

PIZZA WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

MARGHERITA	€ 10,00
Margherita	
CON BUFALA	€ 11,00
With buffalo cheese	
CON FUNGHI	€ 10,00
With mushroom	
CON ALICI	€ 12,00
With anchovies	
ALLA "PARMIGIANA"	€ 13,00
"Parmigiana"	