

Il nostro menù

L'HAMBURGERIA

€
MAXI 300GR DOUBLE 600GR

AMERICANO

Hamburger* di manzo, insalata, pomodori, ketchup

14 € 20

BISMARCK

Hamburger* di manzo alla bismark, uovo in camicia

14 € 20

CHEESE

Hamburger* di manzo, fontina, bacon croccante

14 € 20

TEX

Hamburger* di manzo, cipolla stufata, mozzarella, pomodoro, salsa BBQ

14 € 20

MEXICAN

Hamburger* di manzo, maionese, insalata, pomodoro, jalapeno, fontina

14 € 20

ITALIANO

Hamburger* di manzo, pomodoro, bufala a crudo, basilico

14 € 20

Il nostro menù

LE INSALATONE



INSALATA MISTA DI STAGIONE

Insalata fresca di stagione

4,5

NIZZARDA

Pomodoro, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe

9

GRECA

Pomodoro, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano

9

MALIBU

Pomodoro, gamberetti, mais, surimi, kiwi

9

MEDITERRANEA

Pomodoro, mozzarella, tonno, mais

9

ALPINA

Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto crudo

9

LEGGERA

Pomodori, caprino, verdure grigliate

9

CONTADINA

Pomodoro, pere, brie, noci, miele

9

FRESCA

Pomodoro, zucchine grill, tonno, burrata

9

BOSCAIOLO

Pomodoro, carote, bresaola, scaglie di grana

10

Il nostro menù

GLI ANTIPASTI



LA STRACCIATELLA DI BURRATA CON POMODORINI E RUCOLETTA 8

LA CAPRESE DI BUFALA D.O.P. SU LETTO DI PANE CARASAU AL
PROFUMO DI BASILICO FRESCO 9

LA SELEZIONE DI FORMAGGI DEL NOSTRO CASARO CON PERE E
MIELE DI CASTAGNO SU LETTO DI PAGLIA E FIENO 10

IL PROSCIUTTO SPAGNOLO JAMMON IBERICO TAGLIATO
AL COLTELLO CON GNOCCO FRITTO 12

LA DEGUSTAZIONE DI SALUMI TRADIZIONALI CON GIARDINIERA E
GNOCCO FRITTO

piccolo (x1) 7€, medio (x2) 12€, grande (x4) 20€

LA DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SERVITI CON
GNOCCO FRITTO

piccolo (x1) 10€, medio (x2) 15€, grande (x4) 25€

Il nostro menù

I PRIMI PIATTI



LE PENNETTE A CANDELA CON CREMA DI PISTACCHIO, POMODORO DEL PENNOLO E BASTONCINI DI CRUDO	10
LO SPAGHETTO CON POMODORINI CHERRY PROFUMATI AL BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA	10
I PACCHERI PARTENOPEI FUMÈ CON POMODORO, PANNA, PANCETTA E RASPADURA DI SCAMORZA	10
I BUCATINI ALLA GRICIA CON GUANCIALE, PECORINO E PEPE	10
I RAVIOLONI* DI BUFALA E SPINACI CON CACIO, PEPE, PINOLI, POMODORINO E UVA PASSITA	11
LE PAPPARDELLE AL RAGOUT BIANCO E PORCINI	12

Il nostro menù

I CLASSICI DI TERRA



IL PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	12
Petto di pollo fresco cotto alla griglia accompagnato da verdure grigliate	
IL FINTO GIAPPONESE: POLLO TERIAKY CON MIELE D'ACACIA E TIMBALLO DI RISO BASMATI	14
LA TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO	14
LA TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORO CILIEGINO E SCAGLIE DI GRANA	16
LA TAGLIATA DI MANZO CON TREVISANA & SCAMORZA	16
LA TARTARE DI MANZO OLIO E LIMONE E GRIGLIATA DI VERDURE	17
LA NOSTRA ORECCHIA D'ELEFANTE CON RUCOLA, POMODORI E PATATE	18
IL FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	21
IL FILETTO DI MANZO SCALOPPATO CON SALSA BERNESE	21
IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	20
LA COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (400gr)	20

Il nostro menù

I PIZZINI E LE PIZZE



PIZZE

FOCCACCIA CON ROSMARINO Focaccia semplice con rosmarino	4
FOCCACCIA CON AFFETTATI Focaccia semplice servita con affettati	7
MARINARA Pomodoro, aglio, origano	5
SICILIANA Pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi	6
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, basilico	6
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	6
PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano	7
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	7
ITALIA Rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco	7
AMERICANA Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	7,5
RUSTICA SPECK E BRIE Mozzarella, brie, speck	7,5
RUSTICA LARDO E FONTINA Mozzarella, fontina, lardo	7,5
TOP Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	7,5

Ogni ingrediente aggiunto +1€, bufala e crudo di Parma +2€, bresaola +3€

Il nostro menù

I PIZZINI E LE PIZZE



PIZZE

PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	7,5
ZAFFERANO Pomodoro, mozzarella, zafferano, panna, grana	8
ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	8
SCAMORZA Pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola	8
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, zola, scamorza, brie	8
CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo	8
CRUDAIOLA Pomodoro, mozzarella, cotto, panna	8
PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	8
ROMANA Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi	8
BISMARCK Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo	8
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, capperi, olive	8
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	8
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi	8

Ogni ingrediente aggiunto +1€, bufala e crudo di Parma +2€, bresaola +3€

Il nostro menù

I PIZZINI E LE PIZZE



PIZZE

SPORTIVA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, olive	8
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante	8
BUFALA Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico	8,5
BARRIO Pomodoro, pomodoro ciliegia, mozzarella di bufala, basilico	8,5
CRUDO Pomodoro, mozzarella, crudo di parma	8,5
ZOLA E SPECK Pomodoro, mozzarella, zola, speck	8,5
ZOLA E SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia	8,5
RUSTICO CRUDO E ZOLA Mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo	8,5
GAMBERETTI E RUCOLA Rucola, mozzarella, gamberetti, rucola	9
VALTELLINA Mozzarella, bresaola, rucola, grana, pomodoro fresco	9
PIZZA BIANCA CON FIORDILATTE, GORGONZOLA E PORRI	9
PIZZA BIANCA CON MOZZARELLA, SALSICCIA E FRIARIELLI	9
PIZZA PARADISO: POM, BURRATA, POMODORINI, CRUDO E BASILICO	10

Ogni ingrediente aggiunto +1€, bufala e crudo di Parma +2€, bresaola +3€

Il nostro menù

LE SFIZIOSITÀ



⋮ LE PATATINE FRITTE*	4	⋮ LE MOZZARELLE PANATE*	4
⋮ LE CROCCHETTE DI PATATE*	4	⋮ LE ONION RINGS*	4
⋮ LE OLIVE ALL'ASCOLANA*	4		

Il nostro menù

LA CANTINA DEI VINI

I VINI ROSSI



BONARDA, VITALI - Lombardia	13
PINOT NERO, BORGO MAGREDO - Friuli	18
CABERNET, BORGO MAGREDO - Friuli	18
MERLOT, BORGO MAGREDO - Friuli	18
NERO D'AVOLA, HIERON - Sicilia	16
LACRIMA DI MORRO D'ALBA, CIU' CIU' - Marche	18
CHIANTI, VILLA VISTARENNI - Toscana	17
DOLCETTO D'ALBA - Piemonte	18
BARBERA D'ALBA - Piemonte	20
BAROLO 2011, SERRAGRILLI - Piemonte	50
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, TORRESELLA - Veneto	14
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2012, LA MARENCA - Veneto	50
BUIO, MESA - Sardegna	18
CANNONAU, MESA - Sardegna	18

Il nostro menù

LA CANTINA DEI VINI



LAGREIN, KETTMEIER - Alto Adige sudtirol	21
IL PUMO NEGRAMARO, SAN MARZANO - Puglia	18
AGLIANICO, ANTICO CASTELLO - Campania	18

I VINI BIANCHI

MULLER THURGAU, S. MARGHERITA - Trentino	17
CHARDONNAY, TORRESELLA - Veneto	16
SAUVIGNON, TORRESELLA - Veneto	16
FALANGHINA, ANTICO CASTELLO - Campania	19
GRECO DI TUFO, ANTICO CASTELLO - Campania	20
VERMENTINO DI SARDEGNA, MESI - Sardegna	18

Il nostro menù

LA CANTINA DEI VINI

I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE



SPUMANTE EXTRA DRY DEGAGE', SANTA MARGHERITA - Trentino	18
MOSCATO D'ASTI, SETTE CASCINE - Piemonte	16
VALDOBBIADENE SUPERIORE, SIOR PIERO - Veneto	25
DOCG BELLAVISTA ALMA CUVÉE FRANCIACORTA - Piemonte	50
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA - Piemonte	45
VEUVE CLIQUEOT Francia	60

NOTE

Si informa la gentile Clientela che le pietanze contenute nel presente menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali, a solo titolo esemplificativo e non esaustivo, uova, pesce, frumento, crostacei, molluschi, frutta secca, lattosio, glutine ecc. Si richiede inoltre ai gentili Ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie in modo tale che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione delle singole pietanze.