

Gli antipasti di Mare

<i>Tentacolo di polpo su crema di finocchi e zenzero*</i> °	12€
<i>Octopus tentacle on fennel and ginger cream</i>	
<i>Zuppa di pesce</i> (pescato del giorno) °	14€
<i>Fish soup</i>	
<i>Seppia alla paprika su spaghetti di verdure e mandorle*</i> °	12€
<i>Cuttlefish with paprika on vegetables spaghetti and almonds</i>	
<i>Calamaro ripieno di patate e baccalà*</i> °	10€
<i>Squid stuffed with potatoes and cod</i>	

Gli antipasti di Terra

<i>Antipasto Garden Risto'</i> ° (<i>consigliato per 2 persone</i>)	16€
<i>Garden Ristò appetizer (Mixed cheese ,ham and salami DOP)</i>	
<i>Nido di patate e zucca con porcini su salsa alla provola</i> °	12€
<i>Potatoes and pumpkin chest with porcini mushrooms on provola cheese sauce</i>	
<i>Frittini vegetali(zucchine, melanzane e champignon)</i>	6€
<i>Fried vegetables (aubergines, zucchini and mushrooms)</i>	
<i>Uovo croccante su crema di patate e tartufo</i>	10€
<i>Crispy egg on potatoes cream and truffle</i>	
<i>Soup à l'oignon</i> °	8€
<i>Onion soup</i>	
 <i>Servizio a persona (Service)</i>	 2€

**In assenza di reperimento del prodotto fresco alcune materie prime possono essere surgelate*

° *Gluten Free*

I primi di Mare

<i>Risotto con calamari e gamberi in camicia di spigola * °</i>	18€
<i>Seabass wrapped squids and prawns risotto</i>	
<i>Fettuccine all'astice (300 g circa)</i>	25€
<i>Fettuccine with lobster</i>	
<i>Calamarata al ragu di polpo *</i>	15€
<i>Calamarata with octopus ragout</i>	
<i>Tortelloni di gorgonzola e frutti di bosco su crema di baccalà e polvere di olive *</i>	16€
<i>Tortelloni stuffed with gorgonzola cheese and soft fruits on cod sauce and olive powder</i>	

I primi di Terra

<i>Ravioloni al brasato con salsa bernaise</i>	14€
<i>Ravioli stuffed with braised with with bernaise sauce</i>	
<i>Zuppa di cereali con porcini e castagne °</i>	12€
<i>Cereal soup with porcini mushrooms and chestnuts</i>	
<i>Pennoni al ragu di lepre *</i>	14€
<i>Pennoni with hare ragout</i>	
<i>Risotto al radicchio con sbriciolata di salsiccia di Cinta Senese °</i>	12€
<i>Risotto with red radish with crumbled Cinta Senese sausage</i>	

**In assenza di reperimento del prodotto fresco alcune materie prime possono essere surgelate*

° Gluten Free

I secondi di Mare

<i>Frittura calamari e gamberi *</i>	16€
<i>Fried squids and shrimps</i>	
<i>Grigliata di mare (spigola,salmone,gamberone,calamaro,scampo)* °</i>	25€
<i>Mixed seafood grill(bream,salmon,prawn,squid,scampo)</i>	
<i>Salmone in panure di erbe su crema di rapa bianca</i>	16€
<i>Salmon in herb panure on white turnip cream</i>	
<i>Coda di rospo allo zafferano su vellutata di piselli °</i>	18€
<i>Monkfish with saffran on peas cream</i>	

I secondi di Terra

<i>Brasato di guancia su polentina alle verze °</i>	16€
<i>Braised cheek on polenta with cabbage</i>	
<i>Filetto di manzo alla piastra (250 g circa)°</i>	25€
<i>Beef tenderloin</i>	
<i>Cubo di manzo danese con porcini e tartufo (300 g circa) °</i>	22€
<i>Danish beef cube with porcini mushrooms and truffle</i>	
<i>Petto d'anatra al pepe Szechuan °</i>	18€
<i>Duck breast with Szechuan pepper</i>	

**In assenza di reperimento del prodotto fresco alcune materie prime possono essere surgelate*

° Gluten Free

Contorni

Patate al forno ° <i>Baked potatoes</i>	6€
Broccoletti all'agro o ripassata ° <i>Broccoli</i>	6€
Cicoria all'agro o ripassata ° <i>Chicory</i>	6€
Scarola con uvetta e pinoli ° <i>Escarole with raisins and pine nuts</i>	6€
Insalata mista ° <i>Mix Salad</i>	6€
Verdure grigliate ° <i>Grilled vegetables</i>	6€
Insalatona alla contadina (misticanza, carote, olive, carciofini, pomodori) ° <i>Carrots, artichokes, olives, tomatoes and green salad</i>	8€
Insalatona Garden (misticanza, formaggio, noci, glassa di aceto balsamico) ° <i>Cheese, pears, walnuts, balsamic vinegar and green salad</i>	10€

* In assenza di reperimento del prodotto fresco alcune materie prime possono essere surgelate

° Gluten Free

Dolci

Tiramisù	6€
Pan di Spagna con mousse al cioccolato e arancia ° <i>Sponge cake with chocolate and orange mousse</i>	7€
Tortino al cioccolato nero o bianco <i>Black or white chocolate soufflé</i>	6€
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	5€
Tartufo di Pizzo (nocciola ° o cioccolato nero ° o pistacchio) <i>Pizzo's Ice-cream truffle(hazelnut or black chocolate or pistachio)</i>	7€
Fagottino di mele su salsa caramellata <i>Apple dumpling with caramelized sauce</i>	8€
Cheesecake con base di frutta secca,perle di limone e caramello salato ° <i>Cheesecake with dries fruits base,lemon pearls and salted caramel</i>	7€
Frutta di stagione ° <i>Season's fruit</i>	6€

° *Gluten Free*

Pizza*

Focaccia	4€
<i>White pizza with oil and rosemary</i>	
Margherita	7€
<i>Tomato sauce,Basil,Mozzarella</i>	
Napoli	7€
<i>Tomato sauce,Mozzarella,Anchovies</i>	
Funghi	8€
<i>Tomato sauce,mozzarella,Mushrooms</i>	
Capricciosa	10€
<i>Tomato sauce,Mozzarella cheese,Ham,Mushrooms,Egg,Black Olives,Artichokes</i>	
Marinara	6€
<i>Tomato sauce,Oregano,Garlic</i>	
Ortolana	8€
<i>Mozzarella,Zucchini,Aubergines,Peppers</i>	
Bufala e Pachino	10€
<i>Buffalo mozzarella,Cherry tomatoes</i>	
Provola e Speck	10€
<i>Provola cheese,Speck</i>	
Bresaola rucola e parmigiano	10€
<i>Mozzarella,Bresaola Ham,Rocket salad,Parmesan</i>	
Salmone rucola	10€
<i>Salmon and Rocket salad</i>	
4 Formaggi	9€
<i>Mix Cheeses: Parmesan,Pecorino,Gorgonzola,Mozzarella</i>	
Garden(mozzarella di bufala,salmone,gamberetti e fiori di zucca)	12€
<i>Buffalo Mozzarella, Salmon,Shrimps and zucchini flowers</i>	
Prosciutto Cotto	8€
<i>Mozzarella,Ham</i>	

Diavola	8€
<i>Tomato sauce, Mozzarella, Spicy Salami</i>	
Boscaiola	9€
<i>Mozzarella, Mushrooms, Cut Sausages</i>	
Wurstel	7€
<i>Tomato sauce, Mozzarella, Wurstel</i>	
Calzone	7€
<i>Pizza full of Ham and Mozzarella</i>	
Calabra (pomodoro, mozzarella, 'nduja, provola, melanzane)	12€
<i>'Nduja, Tomato sauce, Provola cheese, aubergines</i>	
Mediterranea (mozzarella, pesto, pachino e scaglie di Grana)	10€
<i>Mozzarella cheese, basil pesto, cherry tomatoes, parmesan</i>	
Nostrana (mozzarella di bufala, pachino, patate e cipolla di Tropea)	10€
<i>Buffalo's mozzarella cheese, potatoes, cherry tomatoes, Tropea red onion</i>	

** Domenica a pranzo pizzeria chiusa. No pizza on sunday morning*

Fritti

Suppli	3€
<i>(Stuffed rice ball with tomato sauce and mozzarella)</i>	
Suppli alla 'Nduja	3€
<i>(Stuffed rice ball with tomato sauce, mozzarella and 'nduja)</i>	
Olive ascolane	4€
<i>(Fried Stuffed Olives)</i>	
Filetto di baccalà	3€
<i>(Fried stockfish)</i>	
Fiore di zucca	3€
<i>(Fried stuffed zucchini flowers)</i>	
Patatine fritte	4€
<i>(French Fries)</i>	

Bevande

<i>Acqua</i>	2€
<i>Coca Cola 1L</i>	5€
<i>Coca Cola 0,33L</i>	3€
<i>Fanta 0,33L</i>	3€
<i>Fanta 1L</i>	5€
<i>Sprite</i>	3€

Birre alla spina

<i>Moretti Baffo Oro 0.20 lt</i>	3€
<i>Moretti Baffo Oro 0.40 lt</i>	5€

Birre artigianali in bottiglia

<i>Mastri Birrai-Bionda 0.30 lt</i>	6€
<i>Mastri Birrai-Doppio Malto 0.30 lt</i>	6€
<i>Ichnusa non filtrata 0.33 lt</i>	4€

<i>Caffè</i>	2€
<i>Cappuccino</i>	3€

Vini

I bianchi

Muller Thurgau - Roeno	20€
Zurrica (Biologico)- Abbazia Santa Anastasia	22€
Chardonnay-Tenuta Bisatto	14€
Chablis Premier Cru-Albert Pic	95€
Chablis-Laroche	40€
Pecorino - Agriverde Biologico	20€
Pinot Grigio-Cormons	24€
Pinot Griglio ramato colbajè-La Tunella	26€
Sylvaner-Abbazia di Novacella	25€
Kerner-Abbazia di Novacella	25€
Muller Thurgau-Abbazia di Novacella	24€
Gewürzraminer-Abbazia di Novacella	26€
Omnes Dies-Abbazia di Novacella	20€
Fiano di Avellino-Rocca del Principe	26€
Pecorino-Barone di Valforte	18€
Oppidum-Sant'Andrea	20€
Antium-Casale del Giglio	24€
Satrico-Casale del Giglio	18€
Viognier-Casale del Giglio	20€
Albiola(Rosé)-Casale del Giglio	20€
Gewürzraminer- Kossler	24€
Sauvignon-La Tunella	24€
Sauvignon-La Tunella (0,375 l)	14€
Sauvignon-Cormons	22€
Ribolla Gialla-Cormons	24€
Ribolla Gialla-La Tunella	25€
Ribolla Gialla-Polencic	25€
Frascati Superiore-Pallavicini	20€
Vermentino-Piero Mancini	22€
Prosecco Sutto di Valdobbiadene	20€
Prosecco Brut Cormons di Valdobbiadene	22€
Vino Spumante Franciacorta- Alma Gran Cuvée Bellavista	55€
Vino Spumante Monsupello Nature	30€
Calice (Chardonnay,Pecorino,Satrico)	5€

Vini

I rossi

<i>Valpolicella Ripasso - Ca' Rugate</i>	28€
<i>Morellino di Scansano - Cerreto Paino</i>	20€
<i>Petit Verdot - Casale del Giglio</i>	24€
<i>Shiraz-Casale del Giglio</i>	20€
<i>Cesanese Matidia-Casale del Giglio</i>	28€
<i>Pignolo-Tre Venezie</i>	24€
<i>Schioppettino Colli Orientali</i>	20€
<i>Madreselva-Casale del Giglio</i>	30€
<i>Mater Matuta-Casale del Giglio</i>	50€
<i>Primitivo di manduria - A. Mano</i>	22€
<i>I'Morino Toscana</i>	20€
<i>Aglianico Rocca del Principe Irpinia</i>	26€
<i>Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2017-Vietti</i>	26€
<i>Chianti Buccia Nera DOCG-Tenuta Campiano</i>	16€
<i>Gattinara-Travaglini</i>	35€
<i>La vite Lucente-Tenuta Luce della Vite</i>	50€
<i>Lagrein-Meran</i>	24€
<i>Montepulciano d'Abruzzo-Masciarelli</i>	20€
<i>Montepulciano Due Mori-Anfra</i>	22€
<i>Montepulciano Reilla-Anfra</i>	30€
<i>Amarone-Bertani</i>	50€
<i>Nero d'Avola- Passo delle Mule di Salaparuta</i>	24€
<i>Brunello-Col d'Orcia</i>	42€
<i>Nebbiolo -Langhe Vetti</i>	28€
<i>Barolo-Marchesi di Barolo</i>	40€
<i>Barolo Cannubi-Marchesi di Barolo</i>	75€
<i>Barolo Riserva Vigna D'vai 2008-Ca Brusà</i>	58€
<i>Nobile di Montepulciano d.o.c.g.(Biologico)-Croce di Febo</i>	30€
<i>Schickenburg Graf-Meran</i>	22€
<i>Sagrantino-Napolini</i>	28€
<i>Sagrantino-Caprai</i>	95€
<i>Calice (Chianti,Morellino di Scanzano,Shiraz)</i>	5€

La cucina per i Bimbi

<i>Prosciutto S.Daniele e bocconcini di bufala</i>	8€
<i>S.Daniele Ham with Buffalo's mozzarella cheese</i>	
<i>Pasta (pomodoro,ragù o pesto) e patatine fritte</i>	9€
<i>Pasta(with tomato sauce or bolognese sauce or basil pesto) and french fries</i>	
<i>Cotoletta e patatine fritte</i>	10€
<i>Breaded cutlet with french fries</i>	
<i>Hamburger e patatine fritte</i>	10€
<i>Hamburger with french fries</i>	
<i>Filetto di manzo alla piastra (120g) e patatine fritte</i>	12€
<i>Grilled Beef tenderloin (120g) with french fries</i>	
<i>Salsiccia e patatine fritte</i>	8€
<i>Grilled sausage with french fries</i>	
<i>Frittura di calamari e patatine fritte</i>	10€
<i>Fried squids with french fries</i>	
<i>Suppli e pizza a scelta</i>	8€
<i>(margherita,napoli,wurstel,prosciutto cotto,funghi,ortolana o marinara)</i>	
<i>Stuffed rice ball with tomato sauce and mozzarella cheese with pizza</i>	
<i>(choice between margherita,napoli,wurstel,prosciutto cotto,funghi,ortolana or marinara)</i>	