

## PASTA <>

Scegli il formato di Pasta:  
Choose the pasta shape between:

Spaghetti <i>Spaghetti</i>	Caserecce <i>Caserecce</i>	Paccheri <i>Paccheri</i>	Tagliatelle <i>Tagliatelle</i>
-------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------------

<b>SORRENTO</b> 🌿 Pomodoro rosso del Gargano, mozzarella, basilico <i>Tomato, mozzarella, basil</i>	9,50
<b>AMATRICE</b> Pancetta, pomodoro rosso del Gargano, pecorino, peperoncino <i>Tomato, bacon, pecorino cheese, chili</i>	12,00
<b>BOLOGNA</b> Ragù di chianina, pomodoro rosso del Gargano, basilico <i>Chianina meat, tomato, basil</i>	13,00
<b>MAZARA DEL VALLO</b> Pomodoro rosso del Gargano, tonno, olive nere, capperi <i>Tomato, tuna, black olives, capers</i>	11,50
<b>ROMA</b> La Carbonara <i>Eggs, pecorino cheese, bacon</i>	11,00
<b>AMALFI</b> 🌿 Aaglio olio e peperoncino <i>Garlic, oil, chili pepper</i>	8,50
<b>MANTOVA</b> Crema di zucca, speck, pepe nero <i>Pumpkin cream, speck, black pepper</i>	12,50
<b>CHIOGGIA</b> 🌿 Crema di radicchio e castelmagno <i>Red radish and castelmagno cheese</i>	14,00
<b>TRASTEVERE</b> 🌿 Cacio e pepe <i>Pecorino cheese and pepper</i>	12,50
<b>SPILINGA</b> N'duja, stracciatella di burrata, olive nere, pomodoro rosso del Gargano <i>Spicy n'duja pork meat, burrata cheese, black olives, tomato</i>	13,50
<b>GENOVA</b> 🌿 Pesto di basilico <i>Basil sauce, parmesan cheese</i>	10,00
<b>GORGONZOLA</b> Gorgonzola, speck, noci <i>Gorgonzola, speck, walnuts</i>	13,00

## TORTELLI, LASAGNE, RISOTTO <>

<b>TORTELLONI CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI, BURRO E SALVIA</b> 🌿 <i>Tortelloni filled with ricotta cheese, spinach, butter and sage</i>	14,50
<b>TORTELLONI CON RIPIENO DI FUNGHI PORCINI, BURRO E SALVIA</b> 🌿 <i>Tortelloni filled with mushrooms, butter and sage</i>	15,00
<b>BIS DI TORTELLONI CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI E TORTELLONI CON RIPIENO DI FUNGHI PORCINI, BURRO E SALVIA</b> 🌿 <i>Tortelloni with ricotta and spinach, tortelloni with porcini butter and sage</i>	16,00
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> 🌿 <i>Milanese risotto with saffron</i>	13,00
<b>RISOTTO FUNGHI PORCINI E OLIO AL TARTUFO BIANCO</b> 🌿 <i>Risotto with porcini mushrooms and white truffle oil</i>	15,00
<b>LASAGNA BOLOGNESE</b> <i>Bolognese classic lasagna</i>	13,50

## PIZZA <>

CON FARINA BIOLOGICA MACINATA A PIETRA  
*Dough with stone-ground organic flour*

<b>MARGHERITA</b> 🌿 Pomodoro rosso del Gargano, mozzarella fiordilatte, basilico <i>Tomato, mozzarella, basil</i>	7,50
<b>MARGHERITA CON BUFALA</b> 🌿 Pomodoro rosso del Gargano, mozzarella di bufala a crudo, basilico <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	10,00
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> Pomodoro rosso del Gargano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto senza lattosio <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	10,00
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> Pomodoro rosso del Gargano, mozzarella fiordilatte, prosciutto di Parma Leporati 24 mesi servito a parte <i>Tomato, mozzarella, 24 months aged Leporati Parma ham</i>	11,50
<b>QUORE ITALIANO</b> 🌿 Mozzarella, capperi, pomodori semi secchi, stracciatella di burrata <i>Mozzarella, capers, sun dried tomatoes, burrata cheese</i>	11,00
<b>SCHIACCIATONA</b> Mozzarella fresca fior di latte, prosciutto di Parma, rucola, scaglie di parmigiano <i>Fresh mozzarella, Parma ham, rocket, sliced parmesan cheese</i>	12,00
<b>COSACCA</b> 🌿 Pomodoro rosso del Gargano, pecorino, parmigiano, basilico <i>Tomato, pecorino cheese, parmesan cheese, basil</i>	9,00
<b>PROSCIUTTO DI PARMA E BURRATA</b> Pomodoro rosso del Gargano, burrata, prosciutto di Parma Leporati 24 mesi <i>Tomato, burrata cheese, 24 months aged Leporati Parma ham Parma ham</i>	14,00
<b>SALAME PICCANTE E STRACCIATELLA DI BURRATA</b> Pomodoro rosso del Gargano, mozzarella fiordilatte, spianata piccante, stracciatella di burrata <i>Tomato, mozzarella fiordilatte, spicy salami, burrata stracciatella</i>	12,00
<b>PIZZA 5 FORMAGGI</b> 🌿 Mozzarella fior di latte, parmigiano, pecorino, gorgonzola, tometta piemontese <i>Mozzarella, parmesan, pecorino, gorgonzola, Piemontese tometta</i>	13,00
<b>SPECK E PATATE</b> Mozzarella fiordilatte, patate e speck in cottura, rosmarino <i>Mozzarella, baked potatoes and speck, rosemary</i>	12,50
<b>PORCINI E TARTUFO</b> Mozzarella fiordilatte, funghi porcini, pancetta, olio al tartufo bianco <i>Mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, pancetta, white truffle oil</i>	14,00

Aggiunte ingredienti <i>Add ingredients</i>	
Prosciutto di Parma 24 mesi <i>24 months aged Parma ham</i>	4,00
Burrata <i>Burrata cheese</i> <>	4,00
Mozzarella di Bufala <i>Buffalo mozzarella cheese</i> <>	4,00
Rucola <i>Rocket</i>	1,50
Pomodorini <i>Tomatoes</i>	1,50
Tonno <i>Tuna</i> <>	3,00
Parmigiano <i>Parmesan cheese</i> <>	2,00
Prosciutto cotto <i>Baked ham</i>	3,00
Prodotto contenente allergeni <> <i>Contains allergens &lt;&gt;</i>	
*Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato / <i>This ingredient could be frozen</i> Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche, ai sensi del REG. CE 1169/2011, presenti nei piatti sono elencate nel libro ingredienti a disposizione. <i>We invite you to inform the staff of certain allergenic substances before ordering. Allergenic substances, according to REG. CE 1169/2011, present in the dishes are listed in the available ingredients book.</i>	

## LE ZUPPE <>

Soups

**Zuppa di Farro e legumi servito con crostini di pane** 10,00

Barley soup and legumes served with croutons

**Minestrone di verdure** 9,50

Vegetable minestrone soup

## TAGLIERI DI SALUMI

Mixed cold cuts

**TAGLIERE MISTO FORMAGGI**

**CON SALSA DI FICHI E MIELE** <>

Selection of cheese with fig and honey sauce

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO**

**DI PARMA LEPORATI 24 MESI E PARMIGIANO** <> 13,00 17,00

Leporati Parma ham 24 months and parmesan cheese

**TAGLIERE MISTO SALUMI**

**CON CULATELLO**

Selection of cold cuts with culatello

**TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI** <>

Cured meat and selection of cheeses

**TAGLIERE DI SPALLA COTTA**

**E GNOCCO FRITTO\*** <>

Spalla cotta ham with fried dumplings

Prezzo  
Antipasto  
Appetizer price

12,00

Prezzo  
Degustazione  
Tasting Price

16,00

## I SECONDI

Main Dish

**PETTO DI POLLO GRIGLIATO**

Petto di pollo grigliato servito con insalata di

misticanza e pomodorini

Grilled chicken served with salad and cherry tomatoes

**HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE** <>

Pancetta croccante, gorgonzola, pomodoro,

servito con pane\* e patate al forno

Crispy bacon, blue cheese, tomato served with bread\* and baked potatoes

**TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE**

Tagliata di manzo Piemontese servita con

patate al forno e rucola

Piemontese beef steak served with baked potatoes and rocket

## I CONTORNI

Sides

**BRUSCHETTINE CON POMODORINI** <>

Toasted bread with cherry tomato and basil

**CESTINO DI GNOCCO FRITTO 5 PZ\*** <>

Fried dumplings

**INSALATA MISTICANZA CON POMODORI** <>

Mixed salad with cherry tomatoes

**BURRATA SU LETTO DI BASILICO** <>

**E POMODORINI CILIEGINO** <>

Burrata cheese, served with basil and extra vergin olive oil

and cherry tomatoes

**SCHIACCIATINA ROSMARINO E SALE** <>

Focaccia bread with rosemary and salt

**PATATE AL FORNO** <>

Roasted potatoes

## LE INSALATE E I PIATTI FREDDI

Salads and cold dishes

**INSALATA DI POLLO** <>

Misticanza, olive nere, pollo grigliato, crostini di pane,

scaglie di parmigiano 24 mesi, maionese alle erbe

Misticanza, black olives, grilled chicken, croutons, flakes of parmesan

24 months, mayonnaise with herbs

**INSALATA VEGANA** <>

Misticanza, riso, pomodori secchi, olive, ceci

Mixed salad, rice, dried tomatoes, olives, chickpeas

**CAPRESE** <>

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico

Buffalo mozzarella, Tomato, basil

**TONNO** <>

Misticanza, olive nere, filetti di tonno, bocconcini di

mozzarella, pomodorini

Mixed salad, black olives, tuna fillets, mozzarella morsels, cherry tomatoes

# SCEGLI CON IL TUO QUORE

## LO GNOCCO FRITTO\* <>

è un prodotto tradizionale emiliano ed è conosciuto anche come crescentina a Bologna, torta frita a Parma e chisulén o chisolino a Piacenza.

Lo gnocco fritto è ideale per accompagnare i salumi.

Passaggiando per i borghi emiliani è facile sentire il suo profumo proveniente dalle osterie più antiche o dalle case delle rezzore che lo stendono a mano, proprio come facciamo noi!

*LO GNOCCO FRITTO is a traditional Emilian product and is also known as crescentina in Bologna, fried cake in Parma and chisulén or chisolino in Piacenza. The fried dumpling is ideal to accompany cold cuts.*

*Walking through the villages of Emilia it is easy to smell its scent coming from the oldest taverns or from the houses of the rezzore who spread it by hand, just like we do!*

**CESTINO DI GNOCCO FRITTO\*5 PZ <>**

4,50

Fried dumplings

## I DOLCI

Dessert

**TIRAMISÙ** <>

6,00

Tiramisu

**TIRAMISÙ AL PISTACCHIO** <>

6,50

Pistachio Tiramisu

**TRIS DI CREME CON SBRISOLONA** <>

6,00

Sbrisolona cake with almond served with three fresh creme

**MOUSSE AL GIANDUIA CON CRUMBLE ALLA MANDORLA** <> 5,50

Hazelnut mousse with almond crumble

**MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA**

5,50

Fruit salad

## BEVANDE

Drinks

Acqua 0,45 Panna/San Pellegrino 2,20  
Acqua 0,75 Panna/San Pellegrino 3,50  
Bibite: Coca Cola, Fanta, Sprite 3,50

## VINI BIANCHI <>

White wines

	CALICE Glass	BOTTIGLIA Bottle
Prosecco DOC Valdo	5,00	-
Prosecco DOCG Cuvee di Boj VALDO	-	25,00
Franciacorta Brut Monogram	7,00	35,00
Franciacorta Saten Monogram	7,50	38,00
Franciacorta Dosaggio Zero Monogram	-	38,00
Moscato Spumante Dolce Valdo	5,00	25,00
Pinot Grigio Lamberti	5,00	25,00
Gewurztraminer Conti d'Arco	6,00	28,00
Sauvignon Ariola	4,50	20,00
Chardonnay Trentino Doc	5,00	25,00
Falanghina Mora Bianca Mastroberardino	6,00	28,00
Greco di Tufo Mastroberardino	6,00	28,00
Malvasia "Nature" Cantina Ariola	4,50	18,00
Lugana Santi DOC	5,00	25,00

## VINI ROSSI <>

Red wines

Barbera Rosso Ariola	4,50	20,00
Lambrusco Marcello Cantina Ariola	4,50	20,00
Nero d'Avola Rapitalà	5,00	25,00
Chianti San Lorenzo DOCG	6,00	28,00
Amarone Santi	-	65,00
Barolo Tenimenti	-	60,00
Nebbiolo delle Langhe IGT	6,00	28,00
Valpolicella Ripasso Superiore	6,00	28,00
Negramaro del Salento IGT	5,00	25,00
Sangiovese Toscana IGT	5,00	25,00

## VINI ROSÈ <>

Rosè wines

Spumante Rosè Brut Valdo	5,00	25,00
Rosè Fermo Bardolino Chiaretto DOC	5,00	25,00

## BIRRE <>

Beers

Birrificio Angelo poretto 4 luppoli Lager alla spina 0,2L	4,00
Birrificio Angelo poretto 4 luppoli Lager alla spina 0,4L	6,00
Birrificio Angelo poretto 9 luppoli American IPA alla spina 0,2L	4,50
Birrificio Angelo poretto 9 luppoli American IPA alla spina 0,4L	6,50
Birrificio Angelo poretto 7 luppoli non filtrata 0,3L	5,50