

Antipasti- Hors d'oeuvre



Tortino di Melanzane alla Parmigiana *gluten free* €8,50
Aubergines Mozzarella cheese tomato sauce and Parmesan cheese

Caprese - Pomodoro di stagione fiordilatte e Basilico *gluten free* €10,50
Tomato mozzarella cheese and Basil

Tortino di Patate Fiori di zucca mozzarella e alici *gluten free* €8,50
little cake of potatoes with mozzarella cheese anchovies and zucchini flower

Soute' di Cozze *gluten free* €8,50
Soute' of mussels ,oil extra vergin ,garlic and presley

Prosciutto e Melone Ham and melon €9,50

Antipasto italiano misto - affettati misti con verdure grigliate €8,50
Mixture of salami, ham, Loin and grilled vegetable of season

Millefoglie di alici *gluten free* €9,50
marinate all'aceto di mele e cialde di parmigiano e misticanza
anchovies marinate with apple vinegar and with parmesan chees crost

Primi piatti - First Course



Rigatoni all'Amatriciana - pomodoro guanciale Pecorino Romano €9,50
Short Pasta with Tomato Sauce ,Bacon, and Pecorino cheese

Spaghetti alla Carbonara -uovo Pecorino Parmigiano, Pancetta e Pepe €9,50
Long Pasta with egg ,bacon ,pecorino cheese ,parmesan cheese and black pepper

Mezzi Paccheri Cozze Vongole Gamberi e Pomodoro pachino €13,50
Home made Pasta with Tomato sauce clams, mussels, schrimps and cherry tomato

Tagliatelle alla Norma -Pomodoro ricotta salata basilico e Melanzane €10,50
Fettuccine home made pasta with eubergines tomato sauce and Basil

Penne All'Arrabbiata €7,50
short Pasta with Toamto sauce ,presley, garlic ,and red pepper

Ravioli del Pegno ripieni ricotta spinaci fiori di zucca e zafferano e buccia d'arancia €13,50
Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach with saffron sauce zucchini flowers and Orange Peel

Orecchiette Pesto e Gamberi €13,50
Orecchiette short pasta with Basil pesto with scrimps

Secondi Piatti-



Second Course Pesce--Fish

Filetto di Spigola in Manto di Patate e Pomodoro Pachino €18,50
Fillet of seabass with potatoes and cherry tomato Pachino

Polipo Verace agli agrumi €15,50
Octopus seasoned with citrus fruits



Carne -Meat

Saltimbocca alla Reomana -vitella Prosciutto e Salvia €14,50
Veal escalopes with ham ,sauge ,basil and Garlic

Fil.etto flambato al Cognac in salsa di senape di digione €24,00
Beef fillet cooked with Cognac and Senape Digione Sauce

Polpette della Casa al Pomodoro o al Limone €9,50
Mitball of Caw home made with Tomato Sauce or lemon

Abbacchio alla Cacciatora con Patate al forno €18,50
Lamb with Potatoes coked in oven with rosmarin oil and garlic

Pollo ai peperoni al Forno €12,50
Cicken with sweet pepper tomato sauce basil and garlic

Cicoria ripassata in Padella aglio olio e Peperoncino

€6,00

Scarola ripassata in Padella con Uva Passa e olive Taggiasche

€8,50

Spinaci al Vapore (Boiled Spinach)

€6,00

Patate al Forno (Roast potatoes with garlic and Rosmary)

€3,50

Insalate - Salad

Insalata mista (mix salad with carrot and tomato fresh)

€4,50

Insalata misticanza Pere Gorgonzola e noci

€8,50

(mix salad with pear fruit gorgonzola cheese and walnuts)

Insalata Bufala Rucola e Pomodoro Pachino

€8,50

(Rucola Salad with Bufala cheese and cherry tomato)

Insalata di Zucchine con Pinoli scaglie Parmigiano e Menta

€8,50

(Parmesan and courgette salad with pine nuts)

(servizio 10%)

Pizze....

Marinara	(Pomodoro origano e aglio)	€6,50
Margherita	(Pomodoro mozzarella basilico)	€7,50
Napoli	(Pomodoro mozzarella alici)	€7,50
Funghi	Pomodoro mozzarella funghi champignon	€7,50
Capricciosa	Pomodoro mozzarella funghi olive prosciutto	€8,50
Caprese	(Pomodoro fresco fiordilatte basilico)	€9,00
Bufala	mozzarella rucola pomodoro pachino rucola	€9,50
Prosciutto	(Pomodoro mozzarella prosciutto)	€8,50
Salsiccia	Pomodoro salsiccia prezzemolo)	3
		€8,50
Parmigiana	Pomodoro mozzarella Melanzane parmigiano basilico	€8,50
Amatriciana	Pomodoro mozzarella guanciale e pecorino	€8,50
4 Formaggi	mozzarella gorgonzola pecorino parmigiano	€8,50
Pegno	4 formaggi come sopra e ventricina piccante	€9,50