

PIZZE TRADIZIONALI - Traditional Pizza

1	MARINARA	pomodoro, aglio, origano, senza mozzarella (Tomato, garlic, origano, without mozzarella)	5.00
1.7	MARGHERITA	pomodoro, mozzarella	7.00
1.7.4	SICILIANA	pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi	8.00
1.7.4	NAPOLI	pomodoro, acciughe, origano, mozzarella (tomato, anchovies, origano, mozzarella)	8.00
1.7	PROSCIUTTO E FUNGHI - ham and mushrooms		10.00
1.7	PUGLIESE	pomodoro, mozzarella, cipolla, olive (tomato, mozzarella, onion, olives)	8.00
1.7.4	ROMANA	pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi (tomato, mozzarella anchovies, origan, capers)	8.50
1.7	SALICICCIA	pomodoro, mozzarella, salicicia (pomodoro, mozzarella, sausage)	8.00
1.7	VIENNESE	pomodoro, mozzarella, wurstel (tomato, mozzarella, wurstel)	8.00
1.7	VESUVIO	pomodoro, mozzarella, olio e salaminio piccante (tomato, mozzarella, spicy oil and salami)	9.00
1.7.3	BISMARCK	pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto (tomato, mozzarella, egg, ham)	10.00
1.7	QUATTRO FORMAGGI	peza con quattro tipi di formaggi: pomodoro, mozzarella (pizza with four different types of cheese: tomato, mozzarella)	12.00
1.7	QUATTRO STAGIONI	prosciutto, carciofi, funghi, wurstel, carciofi, prosciutto, mozzarella (cured ham, mushrooms, sausage, artichokes, tomato, mozzarella)	12.00
1.4.7	TONNO E CIPOLLA	Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (tomato, mozzarella, tuna and onion)	9.00
1.7	CAPRICCIOSA	prosciutto, carciofi, funghi, wurstel, carciofi, prosciutto, mozzarella (cured ham, mushrooms, sausage, artichokes, tomato, mozzarella)	12.00
1.7	SHIOTTONNE	prosciutto, carciofi, funghi, wurstel, carciofi, prosciutto, mozzarella (cured ham, mushrooms, sausage, artichokes, tomato, mozzarella)	16.00
1.7	GRANATA ULTRAS	crudo, grana, pomodoro, mozzarella (ham, parmesan cheese tomato, mozzarella)	12.00
1.7	PARMIGIANA	melanzane, grana, mozzarella, pomodoro (aubergines, parmesan cheese, mozzarella, tomato)	11.00

1.7	RUSTICA	mozzarella di bufala, ricotta, spinaci, pomodoro (tomato, mozzarella di bufala, cottage cheese, spinach)	10.00
1.4.7	BRACCIO DI FERRO	accughe, wurstel, prosciutto, pomodoro, mozzarella (anchovies, spinach, spicy tomato, mozzarella)	10.00
1.7	MESSICANA	pancetta, cipolla, grana, peperoncino, mozzarella (bacon, onion, parmesan cheese, paprika, mozzarella)	10.00
1.7	CALZONE	pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi (tomato, mozzarella, ham, mushrooms)	10.00
1.7	FOLDER OVER PIZZA	carciofi, mozzarella, prosciutto, carciofi, prosciutto, mozzarella (small artichokes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, cottage cheese)	12.00
1.7	CALZONE FARCITO	carciofi, mozzarella, prosciutto, carciofi, prosciutto, mozzarella (small artichokes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, cottage cheese)	12.00
1.7	PIZZE SPECIALI - special pizza		
1.7	MARGHERITA SPECIALE	con basilico pomodoro mozzarella (with basil)	12.00
1.4.7	NAPOLI SPECIALE	origano, acciughe (origano, anchovies)	12.00
1.7	MEDITERRANEA	pomodori secchi, olive nere (dried tomato, black olives)	13.00
1.4.7	FRUTTI DI MARE (seafood)		16.00
1.4.7	NOSTRO	tonno, olive (tuna, olives)	12.00
1.7	CAPRESE	basilico, olive, origano, pomodoro, bufala F.F. (basil, olives, origano, tomato, buffalo mozzarella F.F.)	12.00
1.7	DIAVOLICCHIO	salaminio piccante (spicy salami)	12.00
1.4.7	FARCITA	tonno, pancetta, cipolla, olive nere (tuna, bacon, onion, black olives)	13.00
1.7	ALTOATESINA	spack, spack di carciofi (smoked ham, artichokes slices)	13.00
1.7	VEGETARIANA	verdure alla griglia o lesse (grilled and boiled vegetables)	14.00
1.7	PIZZA FUNGHI	speck o scamorza (cured ham, scamorza)	13.00
1.7	RUSPANTE	prosciutto, carciofi, funghi, wurstel, carciofi, prosciutto, mozzarella (cured ham, mushrooms, sausage, artichokes, tomato, mozzarella)	12.00

CORREZIONI - SUPPLEMENT OF

CORREZIONI: MAGGIORAZIONE	SUPPLEMENT OF: SURCHARGED
PIU' FUNGHI PORCINI 2.00	BOLETUS 2.00
PIU' AFFETTATI VARI 2.00	VARIOUS SAUSAGES 2.00
PIU' MOZZARELLA DI BUFALA 2.00	BUFFALO MOZZARELLA 2.00
PIU' RUCOLA 2.00	ROCKE 2.00
PIU' PIZZA TIRATA 2.00	THINNET AND WIDER PIZZA 2.00

PIATTI FREDDI - cold dishes

9	RISO ALL'INSALATA	(periodo estivo)	9.00
9	PASTA FREDDA ALL'INSALATA		10.00
	INSALATONE	(periodo estivo)	9.00
7	CAPRESE		9.00
	RICCO	zucchine, carciofi, wurstel, carciofi, prosciutto, mozzarella (zucchini, artichokes, wurstel, carciofi, prosciutto, mozzarella)	9.00
4	FAGIOLATA	fagioli borlotti, tonno, cipollotti (cannellini beans, tuna, spring onions)	9.00
4.7	CAPRICCIO	uovo, tonno, mozzarella (egg, tuna, mozzarella)	10.00
7	CARPACCIO		12.00
7	BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA	(bresaola white rocket salad and parmesan cheese)	13.00
7	RUCOLATA	(mixed of rocket salad)	9.00
4.7	ISOLA VEGETARIANA	(mixed salad white tuna and mozzarella)	12.00
7	PIATTO MEDITERRANEO	(mixed salad, mozzarella, tomatoes, parmesan cheese, ham - fruit)	14.00
7	FORMAGGI MISTI	(mixed cheeses)	10.00

ANTIPASTI - starters

1	SALUMI MISTI + GNOCCO FRITTO	(mixed meats + gnocco fritto)	12.00
1	CULATELLO + GNOCCO FRITTO	(culetto + gnocco fritto)	14.00
7	PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO	(Parma ham and cheese parmesan)	14.00
	PROSCIUTTO E MELONE	(in stagione)	12.00
7	MOZZARELLA DI BUFALA	(buffalo mozzarella)	7.00

PRIMI PIATTI EMILIANI

First courses of Emilia

1.8	BIS DI TORTELLI		12.00
1.7	TORTELLI VERDI IN SALSA BIANCA E SALSICCIA	Chard tortelli in white sauce and sausage	14.00
1.7	TORTELLI VERDI AL GORGONZOLA	Chard tortelli in gorgonzola sauce	14.00
1.7.4	TORTELLI VERDI CON BURRO E SALVIA	Chard tortelli verdi (seasoned with butter and sage)	12.00
1.7.4	TORTELLI DI ZUCCA	pumpkin tortelli	12.00
1.7.4	CAPPELLETTI	in brodo	12.00
1.7.4	CAPPELLETTI LOCALI	con panna, prosciutto, piselli (cream sauce, ham, peas)	14.00
1.7	TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	Tagliatelle with porcini	14.00
1.7	TAGLIATELLE AL RAGU	Tagliatelle with ragu	12.00
1.7	GRAMIGNA CON SALSICCIA	Gramigna with sausage	12.00

PRIMI PIATTI - first course

1.7.4	LASAGNE		10.00
1.7.4	PASTA E FAGIOLI	(stagione invernale)	9.00
1.7	PENNETTE GOLOSE	zucchine, carciofi, wurstel, carciofi, prosciutto, mozzarella (zucchini, artichokes, wurstel, carciofi, prosciutto, mozzarella)	12.00
	GNOCCCHI ALLA SORRENTINA	Pomodoro, mozzarella (tomato, mozzarella)	14.00
1.7	GNOCCCHI AL RAGU	(with meat sauce)	14.00
1	GNOCCCHI CON SPECK E RADICCHIO	(white smoked ham and radicchio)	12.00
1.4.7	PENNE ALLA CAPRESE		13.00
1.7	PENNE CON SPECK E RUCOLA	(white smoked ham and rocket salad)	12.00
1	PENNE ALL'ARRABBIATA		9.00
1	SPAGHETTI SAN MARZANO		10.00
1.7	SPAGHETTI ALLA CARBONARA		12.00
1.7	SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA		12.00
7	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI		13.00
9	RISOTTO ALLA MILANESE	(rice with saffron)	10.00

SECONDI PIATTI - Second course

	VERDURE LESSE SALTATE IN PADELLA	BOILED VEGETABLE SAUTE IN FRYING	10.00
	PIATTO VEGETARIANO VERDURE ALLA GRIGLIA	GRILLED VEGETABLE	10.00
1.7	PARMIGIANA DI MELANZANE		12.00
7	TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	CUT OF BEEF WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE	22.00
	GRIGLIATA MISTA DI CARNE - MIXED GRILL OF MEAT		22.00
	COSTATA DI MANZO AI FERRI - GRILLED BEEF ENTRECOTE		20.00
	BISTECCA AI FERRI - GRILLED STEAK		10.00
1.7	COTOLETTA ALLA MILANESE		10.00
1.7	SCALOPPINI AI FUNGHI PORCINI	ESCALOPES TO MUSHROOMS BOLETUS	14.00
1.7	SCALOPPINI AL LIMONE	ESCALOPES TO LEMON	10.00
1.7	SCALOPPINI AL POMODORO	ESCALOPES TO TOMATO SAUCE	12.00
1.7	SCALOPPINI AL VINO BIANCO	ESCALOPES TO WHITE WINE	10.00
1	LOMBATINA ALL'ACETO BALSAMICO	Sirloin to Balsamic Vinegar	14.00
	FILETTO AI FERRI	GRILLED FILLET	20.00
	FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO	FILLET TO BALSAMIC VINEGAR	22.00
7	FILETTO AI FUNGHI PORCINI	FILLET WITH BOLETUS	25.00
7.10	FILETTO AL PEPE VERDE	FILLET WITH GREEN PEPPER	25.00

ANTIPASTI DI PESCE

Fish appetizers

4.3.14	MISTO DI MARE	(piatto freddo)	16.00
14	POLPO CON ACETO BALSAMICO	OCTOPUS WITH BALSAMIC VINEGAR	16.00
14	POLPO CON PATATE E SEPIE	OCTOPUS WITH POTATOS AND CUTTLERFISH	15.00
14	SAUTE DI VONGOLE	SAUTE OF MUSSELS	20.00
14	SAUTE DI COZZE BIANCHE	SAUTE OF MUSSELS WITHOUT TOMATO	12.00
14	COZZE ALLA DIAVOLO	SPICY MUSSELS	14.00
2	GAMBERETTI CON RUCOLA E MAIS	SHRIMP WITH ROCKET SALAD AND CORN	12.00
14	PEPATA DI COZZE		12.00

PRIMI PIATTI DI PESCE

First courses with fish

4.3.14	SPAGHETTI ALLO SCOGLIO		19.00
1.7.4	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	SPAGHETTI WITH JAMBO CLAMS	18.00
4.3.14	RISOTTO ALLA PESCATORA		18.00
1.7	LINGUINE AGLI SCAMPI	LINGUINE WITH SCAMPI	20.00
1.4.7	TAGLIOLINI AL SALMONE	TAGLIOLINI WITH SALMON	16.00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Second courses of fish

1.4	FRITTO DI MARE	FRIED CALAMARIES	13.00
1.4	FRITTO DI MISTO	MIXED FISH-FRY	12.00
14	PEPATA DI COZZE	PEPATA OF MUSSELS	18.00
4	SOGLIOLA AI FERRI	GRILLED SOLE	15.00
1.4	SOGGIOLA ALLA MUGNAIA	SOLE MILLER'S WIFE	18.00
4	PESCE SPADA AI FERRI	GRILLED SWORD FISH	14.00
4	SALMONE AI FERRI	GRILLED SALMON	15.00
1.4	GRIGLIATA DI PESCE	MIXED GRILL OF FISH	15.00
2	SCAMPI AI FERRI	GRILLED SCAMPI	25.00
2	GAMBERONI AI FERRI	GRILLED JUMBO PRAWNS	25.00
4	ORATE AI FERRI	GRILLED GILT HEAD	22.00
4	BRANZINO AI FERRI	GRILLED BASS	22.00

CONTORNI - side dishes

	INSALATA DI STAGIONE	SALAD IN SEASON	5.00
1	PATATE FRITTE	CHIPPED POTATOES	4.00
	SPINACI AL LIMONE	SPINACH IN LEMON SAUCE	5.00
7	SPINACI AL BURRO	BUTTERED LEAF SPINACH	5.00
	SPINACI AGLIO OLIO PEPERONCINO	SPINACH GARLIC OIL AND CHILI	5.00
	VERDURE ALLA GRIGLIA	GRILLED VEGETABLES	6.00
	VERDURE LESSE	BOILED VEGETABLES	6.00
1	PATATE IN PADELLA	BROWNED POTATOES	4.00

FRUTTA - fruit

	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	FRESH FRUIT - SALAD	5.00
	ANANAS	PINEAPPLE	5.00
	FRAGOLE DI STAGIONE	STRAWBERRY IN SEASON	5.00
	MELONI DI STAGIONE	MELON IN SEASON	5.00

LIQUORI APERITIVI

Liqueurs and aperitifs

	LIMONCINO		3.50
	LIQUORI NAZIONALI	ITALIAN LIQUEURS	4.00
	LIQUORI ESTERI	FOREIGN LIQUEURS	6.00
	GRAPPE	GRAPPA	4.00
	V-HISKY		6.00
	BRANDY		6.00

DESSERT

	SORBETTO AL LIMONE	LEMON SHERBET	4.00
	PANNA INGLESE		6.00
1.7	ZUPPA COTTA		5.00
3	TIRAMISU		6.00
3.8	MASCARPONE		6.00
	TARTUFO BIANCO	WHITE TRUFFLE	6.00
	PROFITTEROLES		6.00

* fatti in casa - homecooked

BEVANDE - Drinks

	VINO BIANCO/ROSSO SFUSO 1 LT.	WHITE OR RED WINE IN 1 L CARAFE	10.00
	VINO BIANCO/ROSSO SFUSO 1/2 LT.	WHITE OR RED WINE IN 1/2 L CARAFE	6.00
	VINO BIANCO/ROSSO SFUSO 1/4 LT.	WHITE OR RED WINE IN 1/4 L CARAFE	3.00
	CALECE VINO BIANCO/ROSSO SFUSO	GLASS OF WHITE OR RED WINE	2.50
	BIRRA ALLA SPINA - 40 cl	DRAUGHT BEER - 40 CL	5.00
	BIRRA ALLA SPINA - 20 cl	DRAUGHT BEER - 20 CL	3.00
	BIRRA IN LATTINA		3.00
	BIRRA ANALCOLICA	NONALCOHOLIC BEER	4.00
	BIRRA BOTTIGLIA - 33cl		5.00
	WEIMENSTEPHANER - 50cl		6.00

BIBITE - Soft drinks

	COCACOLA ALLA SPINA - 40cl	COCACOLA ON DRAUGHT - 40CL	4.50
	COCACOLA ALLA SPINA - 20cl	COCACOLA ON DRAUGHT - 20CL	2.50
	LEMONADA - FANTA - SPRITE - CHINOTTO		3.00
	ACQUA 0.75 cl		3.00

VINI ROSSI - Red wines

	LAMBRUSCO	15.00
	SAN GIOVESE	13.00
	BARBERA	15.00
	CHIANTI	18.00
	DOLCETTO D'ALBA	20.00
	ROSSO DI MONTALCINO	25.00
	MERLOT	15.00
	NERO D'AVOLA	18.00
	BRACCETTO DOLCE	20.00

VINI BIANCHI - White wines

	MALVASIA SECCA	14.00
	MALVASIA DOLCE	14.00
	PINOT GRIGIO	15.00
	MULLER THURGAU	18.00
	PROSECCO	19.00
	VERDICCHIO	18.00
	VERMENTINO	19.00
	FIANO D'AVELLINO	20.00
	GARRECIO DI TUFO	20.00
	CHARDONAY	15.00

REG. UE 1169/2011 - GLI ALIMENTI VENDUTI E/O

SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE LE

SEGUENTI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE

ALLERGIE ED INTOLLERANZE:

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio e loro prodotti: mandorle, noccioline, noci, noci di acaglio, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

IL RESPONSABILE E' A DISPOSIZIONE PER

INFORMAZIONI SPECIFICHE SULLA PRESENZA DEGLI

STESSI NEI SINGOLI ALIMENTI E/O PREPARAZIONI

CONFERMANTI