



==== *Menu'* =====

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie di fianco alla descrizione di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto. In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento. (Reg. UE 1169 del 2011).



1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - *cereals with weat*** (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. **CROSTACEI - *crustacens*** e prodotti a base di crostacei.



3. **UOVA - *eggs*** e prodotti a base di uova (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*).



4. **PESCE - *fish*** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. **ARACHIDI - *peanuts*** e prodotti a base di arachidi.



6. **SOIA - *soya*** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.



7. **LATTE - *milk*** e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).



8. **FRUTTA A GUSCIO - *nuts*** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. **SEDANO - *celery*** e prodotti a base di sedano.



10. **SENAPE - *mustard*** e prodotti a base di senape.



11. **SEMI DI SESAMO - *sesame*** e prodotti a base di semi di sesamo.



12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - *solphur dioxide and sulphites*** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. **LUPINI - *lupins*** e prodotti a base di lupini.



14. **MOLLUSCHI - *mollusc*** e prodotti a base di molluschi.

Le immagini inserite sono solo a scopo illustrativo / *Images included are for illustrative purposes only*

Alcuni ingredienti per motivi stagionali o di reperibilità, potrebbero essere di origine essiccata, conservata o surgelata.

Some ingredients for seasonal or availability reasons may be of dried, preserved or frozen origin.

Il pesce crudo servito nel nostro ristorante, viene preventivamente abbattuto a -20°C per 24 ore, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Raw fish served in our restaurant, is previously blast chilled to -20°C for 24 hours, as required by EC Reg. 853/04.

coperto € 7,00

RISTORANTE



Antipasti di mare • Seafood starters

GAMBERI AL COCCO CON SALSA TERIYAKI	€ 10,00	[1,2,6,12]
<i>COCONUT SHRIMPS with teriyaki sauce</i>		
TARTARE DI SALMONE - SALMON TARTARE	€ 15,00	[4,6,8,11]
<i>salsa di soia, sesamo, nocciola e crema di avocado</i> <i>soy sauce, sesame, hazelnut, and avocado cream</i>		
CROCCHETTE DI OMBRINA CON MAIONESE AL NERO DI SEPPIA	€ 10,00	[3,4,10,14]
<i>MEAGRE CROQUETTE WITH SQUID INK MAYONNAISE</i>		
INSALATA DI POLPO - OCTOPUS SALAD	€ 14,00	[14]
<i>patate, pomodorini, olio al limone e prezzemolo</i> <i>potatoes, cherry tomatoes, lemon-infused oil, and parsley</i>		
ZUPPA DI MARE - SEAFOOD SOUP	€ 14,00	[1,2,12,14]
<i>vongole, cozze, calamari, gamberi, pomodorini freschi e crostini</i> <i>clams, mussels, squid, shrimp, fresh cherry tomatoes, and croutons</i>		



Antipasti tradizionali • Traditional starters

TAGLIERE DI SALUMI MISTI - MIXED CURED MEATS PLATTER	€ 12,00	[8]
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI - MIXED CHEESE PLATTER	€ 8,00	[3,7]
TARTARE DI CHIANINA con stracciatella, senape e pane carasa U	€ 16,00	[1,7,10]
<i>CHIANINA BEEF TARTARE with stracciatella cheese, mustard, and carasau bread</i>		
EMPANADAS FATTA CON TRE GUSTI - THREE-FLAVOR EMPANADAS	€ 10,00	[1,6,?]]
<i>maiale, vitello e pollo, con carote e zucchine servite con salsa teriyaki</i> <i>pork, veal, and chicken, with carrots and zucchini, served with teriyaki sauce</i>		
AVOCADO FRESCO - FRESH AVOCADO	€ 9,00	
HUMMUS FATTO IN CASA - HOMEMADE HUMMUS	€ 8,00	[1,11]
<i>con ceci, tahina, lime, cumino, salsa sesamo, accompagnato con pane arabo</i> <i>with chickpeas, tahini, lime, and cumin, sesame sauce, served with Arabic bread</i>		
GUACAMOLE	€ 9,00	[1]
<i>avocado, pomodoro, coriandolo, lime e tabasco servito con tortilla chip</i> <i>avocado, tomato, coriander, lime, and Tabasco, served with tortilla chip</i>		



Primi piatti di pesce • Fish starters

LINGUINE ALL'ASTICE E POMODORINI FRESCHI	€ 19,00	[1,2]
<i>LINGUINE WITH LOBSTER AND FRESH CHERRY TOMATOES</i>		
CALAMARATA AL NERO DI SEPPIA CON CALAMARI TENERI	€ 14,00	[1,14]
<i>CALAMARATA PASTA WITH SQUID INK AND TENDER SQUID</i>		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE - SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 14,00	[1,14]
RISOTTO FRUTTI DI MARE - SEAFOOD RISOTTO	€ 14,00	[2,12,14]
<i>cozze, calamari, gamberi e salsa di crostacei - with mussels, squid, shrimp, and shellfish sauce</i>		
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON TARTARE DI GAMBERI	€ 13,00	[2,3,7,12]
<i>SAFFRON RISOTTO WITH SHRIMP TARTARE</i>		



Primi piatti tradizionali • Traditional first courses

MEZZE MANICHE CON CREMA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE	€ 14,00	[1,7]
<i>MEZZE MANICHE PASTA WITH PECORINO CREAM AND CRISPY GUANCIALE</i>		
ORECCHIETTE CON SALSICCIA E CIME DI RAPA.....	€ 14,00	[1]
<i>ORECCHIETTE WITH SAUSAGE AND TURNIP GREENS</i>		
FUSILLOTTI AL RAGÙ DI VITELLO IN BIANCO E FUNGHI PORCINI	€ 15,00	[1]
<i>FUSILLOTTI WITH WHITE VEAL RAGÙ AND PORCINI MUSHROOMS</i>		
MACCHERONCINI ALLA SANCHO PANZA.....	€ 12,00	[1,3,7,9]
<i>pomodoro, panna, grana, guanciale, pecorino - tomato, cream, grana cheese, guanciale, pecorino</i>		
PENNE ALL'ARRABBIATA - PENNE ALL'ARRABBIATA.....	€ 10,00	[1,9]
RISOTTO ALLA MAIONESE - MAYONNAISE RISOTTO	€ 13,00	[3,10,12]
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI - RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 15,00	[3,7,12]
SPAGHETTI ALLA CARBONARA - SPAGHETTI CARBONARA	€ 12,00	[1,3,7]
QUINOA CON VERDURE SALTATE - QUINOA WITH SAUTÉED VEGETABLE	€ 12,00	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	€ 11,00	[1,3,7,9]
<i>panna, pomodoro, mozzarella, basilico - cream, tomato, mozzarella, basil</i>		
PENNE POMODORO E BASILICO - PENNE WITH TOMATO AND BASIL	€ 9,00	[1,9]
GNOCCHI 4 FORMAGGI - 4 CHEESE GNOCCHI	€ 13,00	[1,3,7]
<i>zola, fontina, taleggio, grana - gorgonzola, fontina, taleggio, grana</i>		
GNOCCHI ALLO ZOLA - GNOCCHI WITH GORGONZOLA	€ 13,00	[1,3,7,8]
<i>zola, noci, panna - blue cheese, walnuts, cream</i>		



Secondi piatti di pesce • Fish main courses

SALMONE CROCCANTE servito su vellutata di purè di patate	€ 16,00	[4,7]
<i>CRISPY SALMON served on a velvety mashed potato purée</i>		
POLPO ALLA PIASTRA con crema di piselli e chips di yuca croccante.....	€ 17,00	[14]
<i>GRILLED OCTOPUS with pea cream and crispy yuca chips</i>		
GAMBERI ALLA GRIGLIA laccati con salsa teriyaki.....	€ 16,00	[1,2,6,12]
<i>GRILLED PRAWNS glazed with teriyaki sauce</i>		
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO	€ 17,00	[4,11]
accompagnato con alga wakame e mango fresco		
<i>SESAME-CRUSTED TUNA TATAKI served with wakame seaweed and fresh mango</i>		
GRAN FRITTO MISTO CON VERDURE - MIXED FRIED SEAFOOD WITH VEGETABLES	€ 17,00	[1,2,12,14]
BRANZINO AL SALE - SALT-CRUSTED SEA BASS	€ 18,00	[4]



Secondi piatti di carne • Meat dishes

FILETTO DI MANZO con spicchi di patate e funghi porcini.....	€ 20,00	[7]
<i>BEEF TENDERLOIN with potato wedges and porcini mushrooms</i>		
FILETTO DI MANZO con salsa di senape	€ 20,00	[7,10]
<i>BEEF TENDERLOIN with mustard sauce</i>		
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA	€ 15,00	[3,7]
<i>SLICED BEEF with arugula and Grana cheese</i>		
CONTROFILETTO con patate saltate.....	€ 18,00	
<i>SIRLOIN STEAK with sautéed potatoes</i>		
COSTATA DI MANZO - BEEF RIB STEAK	€ 19,00	
COTOLETTA AL MILANESE RUCOLA E POMODORINI	€ 15,00	[1,3]
<i>MILANESE-STYLE CUTLET with arugula and cherry tomatoes</i>		
COTOLETTA ORECCHIA D'ELEFANTE - ELEPHANT'S EAR CUTLET	€ 20,00	[1,3]
PETTO DI POLLO con verdure grigliate	€ 14,00	
<i>CHICKEN BREAST with grilled vegetables</i>		
CARPACCIO DI MANZO con rucola, grana, pomodorini e aceto balsamico	€ 15,00	[3,7,12]
<i>BEEF CARPACCIO with arugula, Grana cheese, cherry tomatoes, and balsamic vinegar</i>		



Contorni • Side dishes

INSALATA MISTA - <i>MIXED SALAD</i>	€ 4,00	
VERDURE GRIGLiate - <i>GRILLED VEGETABLES</i>	€ 5,00	
PATatine FRITTE* - <i>FRENCH FRIES*</i>	€ 5,00	[1]
PATATE AL FORNO - <i>OVEN-BAKED POTATOES</i>	€ 5,00	
SEMI DI RAPA SALTATI CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO	€ 5,00	
<i>URNIP GREENS SAUTÉED WITH GARLIC, OLIVE OIL, AND CHILI</i>		
EDAMAME - <i>EDAMAME</i>	€ 5,00	[6]
SPINACI AL BURRO - <i>SPINACH WITH BUTTER</i>	€ 5,00	[7]



PIZZE



Pizze

MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico <i>tomatoes, mozzarella, basil</i>	€ 7,50	[1,7]
MARINARA pomodoro, aglio, olio, origano <i>tomatoes, garlic, oil, oregano</i>	€ 6,50	[1]
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive <i>tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artocokes, olives</i>	€ 9,00	[1,7]
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, zola, brie, scamorza <i>mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza</i>	€ 8,50	[1,7]
COTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomatoes, mozzarella, gam, mushrooms</i>	€ 8,00	[1,7]
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomatoes, mozzarella, spicy salami</i>	€ 8,00	[1,7]
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano</i>	€ 9,00	[1,4,7]
COTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomatoes, mozzarella, ham</i>	€ 8,00	[1,7]
TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck, brie <i>tomatoes, mozzarella, speck, brie</i>	€ 8,50	[1,7]
DELICATA pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, grana <i>tomatoes, mozzarella, raw ham, rockets, grana</i>	€ 9,00	[1,3,7]
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>tomatoes, mozzarella, grilled vegetables</i>	€ 9,00	[1,7]
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, olive, funghi, carciofi, capperi, acciughe, origano <i>tomatoes, mozzarella, olives, mushrooms, artocokes, cappers, anchovies, oregano</i>	€ 9,50	[1,4,7]

SICILIANA	€ 8,50	[1,4,7]
pomodoro, olive, acciughe, capperi, origano <i>tomatoes, olives, anchovies, cappers, oregano</i>		
TONNO E CIPOLLE	€ 8,50	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle <i>tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>		
BUFALA	€ 9,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala <i>tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella</i>		
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 9,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli <i>tomatoes, mozzarella, sausage, broccoli</i>		
SALSICCIA, ZOLA E CIPOLLA	€ 9,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola, cipolla <i>tomatoes, mozzarella, sausage, gorgonzola, onions</i>		
PATATOSA	€ 9,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte* <i>tomatoes, mozzarella, sausage, french fries</i>		



AMERICANA	€ 9,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*		
<i>tomatoes, mozzarella, frankfurter, french fries</i>		
PUGLIESE	€ 8,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cipolla, origano		
<i>tomatoes, mozzarella, onion, oregano</i>		
CIZOLA	€ 8,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cipolla, zola		
<i>tomatoes, mozzarella, onion, gorgonzola</i>		
MARE E MONTI	€ 10,00	[1,2,7,12]
pomodoro, mozzarella, funghi, gamberetti*		
<i>tomatoes, mozzarella, mushrooms, shrimps</i>		
COTTO E ZUCCHINE	€ 8,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cotto, zucchini		
<i>tomatoes, mozzarella, ham, zucchini</i>		



Pizze speciali

FRUTTI DI MARE pomodoro, gamberetti*, cozze, calamari*, vongole <i>tomato, shrimps*, mussels, squid*, clams</i>	€ 9,00	[1,2,12,14]
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, grana</i>	€ 8,50	[1,3,7]
SAPORE E GUSTO con bordo ripieno di mozzarella, pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodorini <i>with a crust filled with mozzarella, tomato, mozzarella, rocket, parmesan and cherry tomatoes</i>	€ 8,50	[1,3,7]

Focacce

LISCIA olio, sale, origano <i>oil, salt, oregano</i>	€ 3,50	[1]
ITALIANA bresaola, rucola, grana <i>bresaola, rockets, grana</i>	€ 7,00	[1,3,7]
CAPRESE prosciutto crudo, bufala, pomodorini <i>raw ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes</i>	€ 8,00	[1,7]



Calzoni

CALZONE NORMALE	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella <i>tomatoes, mozzarella</i>		
CALZONE FARCITO	€ 9,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto <i>tomatoes, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham</i>		
CALZONE VEGETARIANO	€ 8,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia <i>tomatoes, mozzarella, grilled vegetables</i>		

Club sandwich

SHIRLEY TEMPLE	€ 14,00	[1,3,7,10]
petto di pollo alla griglia, uova sode, salsa tartara, scamorza, pomodoro, bacon croccante <i>grilled chicken breast, hard-boiled eggs, tartare sauce, scamorza cheese, tomato, crispy bacon</i>		
VEGETARIANO	€ 13,00	[1,7]
verdure alla griglia, crema di carciofi, pomodoro, provola <i>grilled vegetables, artichoke purée, tomato, provola cheese</i>		
SAPORE & GUSTO	€ 15,00	[1,3,4,10]
salmone affumicato, maionese, insalata, avocado <i>smoked salmon, mayonnaise, salad, avocado</i>		
CHARLESTON	€ 14,00	[1,7,8]
prosciutto crudo, miele, brie, noci, pere <i>raw ham, honey, brie, walnuts, pears</i>		



DOLCI, VINI E BEVANDE



Bevande

ACQUA naturale/frizzante50 cl € 1,50
still/sparkling water

ACQUA naturale/frizzante1 l € 3,00
still/sparkling water

BIBITA IN LATTINA33 cl € 3,50
canned drink

Birre alla spina

BIRRA SPINA PICCOLA [1,12] € 3,00
draft beer small

BIRRA SPINA MEDIA [1,12] € 4,50
draft beer medium



Vino della casa

BIANCO o ROSSO1/4 l € 3,00

BIANCO o ROSSO1/2 l € 5,00

BIANCO o ROSSO1 l € 10,00

Vini rossi

BONARDA € 12,00

BARBERA € 12,00

CABERNET € 15,00

CHIANTI € 20,00

NERO D'AVOLA € 20,00

GUTTURNIO € 14,00

Vini bianchi

PINOT NERO vinificato bianco € 16,00

PINOT GRIGIO € 16,00

CHARDONNAY € 16,00

Bollicine

MOSCATO € 20,00

PROSECCO € 35,00

FERRARI € 40,00

Tutti i vini contengono o possono contenere l'allergene 12

Dolci

TARTUFO BIANCO AFFOGATO [1,3,7] € 6,00
WHITE TARTUFO WITH COFFEE OR LIQUOR

TARTUFO NERO AFFOGATO [1,3,7,8] € 6,00
BLACK TARTUFO WITH COFFEE OR LIQUOR

TORRONCINO AFFOGATO [3,7,8] € 6,00
TORRONCINO WITH COFFEE OR LIQUOR

TIRAMISÙ - TIRAMISÙ [1,3,7] € 5,00

CREMA CATALANA [1,3,7] € 5,00
CATALAN CREAM

PANNA COTTA - PANNA COTTA [1,3,7] € 5,00

PROFITTEROLES BIANCO/NERO [1,3,7] € 5,00
PROFITTEROLES WHITE OR BLACK

TORTA MILLEFOGLIE [1,3,7,8] € 5,00
MILLEFOGLIE CAKE

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE € 5,00
FRESH FRUIT OF SEASON

COPPA GELATO 3 GUSTI € 5,00
ICE CREAM 3 FLAVORS ?

crema [3, 7], fragola [7], cioccolato [7]
zabaione [3, 7], vaniglia [7]

Drink list

MOJITO € 8,00

SPRITZ Aperol/Campari/Select € 6,00

NEGRONI € 8,00

NEGRONI SBAGLIATO € 8,00

AMERICANO € 8,00

MOSCOW MULE € 8,00

LONDON MULE € 8,00

GIN/WODKA TONIC € 8,00

GIN/WODKA LEMON € 8,00

CUBALIBRE € 8,00

GINGINS € 8,00

gin, limone, zucchero, tonica
gin, lemon, sugar, tonic water

DON ENRIQUE € 8,00

rum, Cynar, limone, zucchero, cannella, ginger beer
rum, Cynar, lemon, sugar, cinnamon, ginger beer



