

- (1) Cereali contenenti glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati)  
*Cereals containing gluten (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized and by-products)*
- (2) Crostacei e derivati, sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili  
*Crustaceans and by-products, both marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and the like*
- (3) Uova e derivati  
*Eggs and by-products*
- (4) Pesce e derivati  
*Fishes and by-product*
- (5) Arachidi e derivati  
*Peanuts and peanuts-based products*
- (6) Soia e derivati  
*Soy and soy-based products*
- (7) Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.  
*Milk and dairy products: yogurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams.*
- (8) Frutta a guscio e derivati, tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi  
*Nuts and by-products, all the products that include: almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland nuts, pistachios*
- (9) Sedano e derivati  
*Celery and by-products*
- (10) Senape e derivati  
*Mustard and by-products*
- (11) Semi di sesamo e derivati  
*Sesame seeds and sesame seeds-based products*
- (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>  
*Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg*
- (13) Lupino e derivati  
*Lupine and lupine-based products*
- (14) Molluschi e derivati  
*Molluscs and products based on molluscs*

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# Gli antipasti di terra

## *Earth appetizers*

Bruschette <sup>(1)</sup> con pomodorini e aglio <i>Bruschetta <sup>(1)</sup> with cherry tomatoes and garlic</i>	€ 5,00
Caprese di bufala <sup>(7)</sup> <i>Caprese salad with Buffalo mozzarella <sup>(7)</sup></i>	€ 14,00
Fiocco di Parma con pecorino Toscano <i>Parma ham with Tuscany cheese</i>	€ 15,00
Gran tagliere misto di salumi con schiacciata croccante <sup>(1)</sup> lardo di Colonnata, salame felino, bresaola, la coppa, fiocco di Parma, mortadella, grana <i>Selection of cold cuts with crunchy flat bread <sup>(1)</sup> Colonnata cured pork fat, feline salami, salt - cured beef, air-cured pork meat, Parma ham, mortadella, cheese <sup>(7)</sup></i>	€ 18,00
Culatello con burrata <sup>(7)</sup> o bufala <sup>(7)</sup> <i>Culatello with burrata <sup>(7)</sup> or buffalo mozzarella <sup>(7)</sup></i>	€ 18,00
Vellutata di fonduta <sup>(7)</sup> con crema di patate e prosciutto fiocco di Parma <i>Fondue cream <sup>(7)</sup> with potatoes cream and Parma ham</i>	€ 16,00
Bresaola con rucola e parmigiano <sup>(7)</sup> <i>Bresaola (salt-cured beef) with rocket salad and parmesan <sup>(7)</sup></i>	€ 12,00
Burratina <sup>(7)</sup> con verdure croccanti, capperi, olive e acciughe <i>Burratina (fresh cheese from Puglia) <sup>(7)</sup> with crunchy vegetables, capers, olives and anchovies</i>	€ 14,00
Fiori di zucca in pastella <sup>(1)</sup> con mozzarella di bufala <sup>(7)</sup> <i>Fried zucchini flowers <sup>(1)</sup> with buffalo mozzarella <sup>(7)</sup></i>	€ 15,00
Insalata di carciofi e grana <sup>(7)</sup> <i>Artichokes and grana salad <sup>(7)</sup></i>	€ 16,00
La parmigiana di melanzane <sup>(7)</sup> <i>Aubergines parmigiana <sup>(7)</sup></i>	€ 12,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# Gli antipasti di mare

## *Seafood appetizers*

Mare caldo con calamari <sup>(4)</sup> , piovra, scampi <sup>(2)</sup> e gamberi <sup>(2)</sup> <i>Warm sea with squids <sup>(4)</sup>, octopus, prawns<sup>(2)</sup> and shrimps <sup>(2)</sup></i>	€ 22,00
Sautè di vongole veraci <sup>(14)</sup> <i>Sautè of clams <sup>(14)</sup></i>	€ 14,00
Sautè di cozze <sup>(14)</sup> <i>Mussels Sautè <sup>(14)</sup></i>	€ 12,00
Catalana di gamberi <sup>(2)</sup> <i>Prawns' Catalana with vegetables <sup>(2)</sup></i>	€ 14,00
Catalana di scampi <sup>(2)</sup> <i>Scampi's Catalan with vegetables <sup>(2)</sup></i>	€ 16,00
Catalana di King Crab <sup>(2)</sup> <i>King Crab's Catalana with vegetables <sup>(2)</sup></i>	€ 22,00
Gamberi <sup>(2)</sup> di Mazara del Vallo su letto di crema di ceci <i>Shrimps <sup>(2)</sup> from Mazara del Vallo on a bed of chickpea cream</i>	€ 16,00
Insalata di polpo <sup>(14)</sup> mediterraneo con patate e olive taggiasche <i>Mediterranean octopus salad <sup>(14)</sup> with potatoes and Taggiasca olives</i>	€ 14,00
Insalata di carciofi e gamberi <sup>(2)</sup> <i>Artichokes and shrimps' salad <sup>(2)</sup></i>	€ 16,00
Fiori di zucca croccanti ripieni di baccalà mantecato <i>Fried zucchini flowers <sup>(1)</sup> with creamed cod <sup>(2)</sup></i>	€ 18,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# Le Crudità

Tartare di tonno <sup>(4)</sup> con pomodorini, olive, capperi e glassa di aceto balsamico di Modena <i>Tuna tartare <sup>(4)</sup> with cherry tomatoes, olives, capers and balsamic vinegar from Modena</i>	€ 20,00
Bis di tartare di gamberi rossi <sup>(2)</sup> di Mazara del Vallo e ricciola <sup>(4)</sup> all'emulsione di olio extravergine e limone <i>Double tartare of red shrimps <sup>(2)</sup> from Mazara del Vallo and amberjack <sup>(4)</sup> to emulsion of extra virgin olive oil and lemon</i>	€ 24,00
Tartare di tonno <sup>(4)</sup> al naturale e bottarga <sup>(4)</sup> <i>Au naturel tuna tartare <sup>(4)</sup> and botargo (fish roe) <sup>(4)</sup></i>	€ 18,00
Tartare di salmone <sup>(4)</sup> al profumo di aceto e limone di Sorrento <i>Salmon tartare <sup>(4)</sup> with the scent of Sorrento vinegar and lemon</i>	€ 18,00
Tris di tartare di salmone <sup>(4)</sup> , tonno <sup>(4)</sup> e gamberi <sup>(2)</sup> <i>Tris of salmon tartare <sup>(4)</sup>, tuna tartare <sup>(4)</sup> and shrimps tartare <sup>(2)</sup></i>	€ 27,00
Il gran crudità di pesce misto Carpacci <sup>(4)</sup> , scampi <sup>(2)</sup> , tartare di gamberi <sup>(2)</sup> e ostriche <sup>(2)</sup> <i>Mixed fish crudità</i> <i>Carpacci <sup>(4)</sup>, squid <sup>(2)</sup>, shrimps tartare <sup>(2)</sup> and oysters <sup>(2)</sup></i>	€ 35,00
Carpaccio di tonno <sup>(4)</sup> con semi di papavero, olio extravergine e limone <i>Tuna carpaccio <sup>(4)</sup> with poppy seeds, extra virgin olive oil and lemon</i>	€ 18,00
Carpaccio di branzino <sup>(4)</sup> al naturale con olio extravergine e limone <i>Sea bass carpaccio <sup>(4)</sup> au natural with extra virgin olive oil and lemon</i>	€ 18,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# I primi piatti

## *First courses*

Paccheri <sup>(1)</sup> di Gragnano all'astice <sup>(2)</sup> <i>Paccheri (pasta) (1) from Gragnano with lobster (2)</i>	€ 24,00
Paccheri <sup>(1)</sup> di Gragnano alla Norma <i>Paccheri (pasta) (1) from Gragnano at the Norma sauce</i>	€ 14,00
Spaghetti <sup>(1)</sup> di Gragnano pomodorini e cipollotto <i>Spaghetti (1) from Gragnano cherry tomatoes and spring onion</i>	€ 12,00
Spaghetti <sup>(1)</sup> di Gragnano con vongole <sup>(14)</sup> e bottarga <sup>(4)</sup> <i>Spaghetti (1) from Gragnano with clams (14) and bottarga (fish roe) (4)</i>	€ 16,00
Spaghetti <sup>(1)</sup> di Gragnano con calamaretti <sup>(2)</sup> spillo e bottarga <sup>(4)</sup> <i>Spaghetti (1) from Gragnano with baby squids (2) and bottarga (4)</i>	€ 18,00
Spaghetti <sup>(1)</sup> di Gragnano con scampi <sup>(2)</sup> e pomodorino datterino <i>Spaghetti (1) of Gragnano with squids (2) and cherry tomato</i>	€ 18,00
Linguine <sup>(1)</sup> ai frutti di mare <sup>(2-14)</sup> <i>Linguine (1) with mixed seafood (2-14)</i>	€ 18,00
Risotto ai frutti di mare <sup>(2-14)</sup> <i>Risotto with mixed seafood (2-14)</i>	€ 16,00
Risotto agli scampi <sup>(2)</sup> e fiori di zucca <i>Risotto with prawns (2) and zucchini flowers</i>	€ 16,00
Risotto alla milanese <sup>(7)</sup> <i>Milanese risotto (with saffron) (7)</i>	€ 12,00
Riso al salto <sup>(7)</sup> <i>Sauteed milanese risotto (7)</i>	€ 12,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

Risotto al nero di seppia <sup>(4)</sup> € 16,00  
*Risotto with cuttlefish ink <sup>(4)</sup>*

Passato di verdure con crostini di pane <sup>(1)</sup> € 10,00  
*Vegetable soup with toasted bread <sup>(1)</sup>*

## I primi piatti con la pasta fresca

### *Handmade pasta*

Gnocchi <sup>(1)</sup> di patate con vongole <sup>(14)</sup> e zucchine € 15,00  
*Dumplings <sup>(1)</sup> of potatoes with clams <sup>(14)</sup> and zucchini*

Ravioli <sup>(1)</sup> di branzino <sup>(4)</sup> con pomodori pachino € 16,00  
*Bass ravioli <sup>(1-4)</sup> with pachino tomatoes*

Ravioli <sup>(1)</sup> di burrata <sup>(7)</sup> ai funghi porcini € 18,00  
*Burrata ravioli <sup>(1-7)</sup> with porcini mushrooms*

Ravioli <sup>(1)</sup> di mozzarella di bufala <sup>(7)</sup> con pomodoro e basilico € 16,00  
*Buffalo mozzarella ravioli <sup>(1-7)</sup> with tomato and basil*

Ravioli <sup>(1)</sup> di zucca al burro <sup>(7)</sup> e salvia (stagionale) € 16,00  
*Pumpkin ravioli <sup>(1)</sup> with butter <sup>(7)</sup> and sage (seasonal)*

Tagliatelle <sup>(1)</sup> al ragù di Chianina\* € 14,00  
*Tagliatelle <sup>(1)</sup> with Chianina beef meat sauce \**

Tonnarelli <sup>(1)</sup> alla carbonara\* € 14,00  
*Carbonara handmade egg spaghetti <sup>(1)</sup> \**

Maccheroncini <sup>(1)</sup> alla Norma\* € 14,00  
*Macaroni pasta with with aubergines and tomato <sup>(1)</sup> \**

Lasagna con ragù di manzo € 14,00  
*Lasagna with beef sauce \**

Strozzapreti <sup>(1)</sup> cime di rapa e scampi <sup>(2)</sup> \* € 16,00  
*Strozzapreti pasta <sup>(1)</sup> turnip greens and squids <sup>(2)</sup> \**

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# I secondi di mare

## *Sea second courses*

Spadellata di calamaretti <sup>(4)</sup> con pomodori pachino <i>Sauteed squid <sup>(4)</sup> with cherry tomatoes</i>	€ 16,00
Branzino <sup>(4)</sup> al forno sfilettato con pomodorini, capperi, olive e patate <i>Filleted sea bass <sup>(4)</sup> with cherry tomatoes, capers, olives and potatoes</i>	€ 20,00
Branzino <sup>(4)</sup> sfilettato con patate e carciofi saltati <i>Filleted sea bass <sup>(4)</sup> with sautéed potatoes and artichokes</i>	€ 22,00
Frittura di pesce con calamari <sup>(14)</sup> , gamberi <sup>(2)</sup> , scampi <sup>(2)</sup> e zucchine <i>Fried fish with squid <sup>(14)</sup>, shrimps <sup>(2)</sup>, prawns <sup>(2)</sup> and zucchini</i>	€ 24,00
Il gran gratinato misto <sup>(1-4)</sup> <i>Mixed gratin fish <sup>(1-4)</sup></i>	€ 26,00
Gamberoni <sup>(2)</sup> al Curry e riso pilaf <sup>(7)</sup> <i>Shrimps <sup>(2)</sup> with Curry and pilaf rice <sup>(7)</sup></i>	€ 22,00
Scamponi <sup>(2)</sup> freschi alla griglia <i>Fresh grilled shrimps <sup>(2)</sup></i>	€ 12,00 l'etto
Gamberoni <sup>(2)</sup> freschi alla griglia <i>Fresh shrimps <sup>(2)</sup> grilled</i>	€ 10,00 l'etto
Tagliata di tonno <sup>(4)</sup> in crosta di pistacchio <sup>(7-8)</sup> o sesamo <sup>(7-8-1)</sup> con verdure saltate <i>Sliced tuna <sup>(4)</sup> in pistachio crust <sup>(7-8)</sup> or sesame crust <sup>(7-8-1)</sup> with sauteed vegetables</i>	€ 22,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

Tagliata di Branzino <sup>(4)</sup> con olio extravergine ed erba cipollina € 20,00  
*Sliced Bass <sup>(4)</sup> with extra virgin olive oil and chives*

Astice <sup>(2)</sup> alla Catalana (per due persone) € 60,00  
*Catalana lobster <sup>(2)</sup> (for two people)*

Per prevenire l'infezione dall'Anisakis, il nostro pesce crudo, preventivamente, viene abbattuto a -20°C per 24 ore

*To prevent infection with Anisakis, our raw fish is previously killed at -20 ° C for 24 hours*

## **I secondi di terra**

### ***Earth second courses***

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino con patate sauté <sup>(7)</sup> € 18,00  
*Sliced fillet of beef with rosemary and sauté potatoes <sup>(7)</sup>*

Tagliata di manzo con carciofi € 20,00  
*Sliced beef with artichokes*

Tagliata di manzo con funghi porcini € 26,00  
*Sliced beef with porcini mushrooms*

Filetto al Brunello di Montalcino con patate croccanti € 24,00  
*Fillet with Brunello di Montalcino wine and crispy potatoes*

Filetto con fonduta <sup>(7)</sup> Valdostana, cipolla rossa caramellata e patate sauté <sup>(7)</sup> € 25,00  
*Fillet with fondue <sup>(7)</sup> Valdostana, caramelized red onion and sauté potatoes <sup>(7)</sup>*

Filetto ai mirtilli, aceto balsamico e lardo di Colonnata con patate sauté <sup>(7)</sup> € 25,00  
*Fillet with blueberries, balsamic vinegar and Colonnata lard with sauté potatoes <sup>(7)</sup>*

Filetto al pepe nero con salsa demi-glace <sup>(7)</sup> e patate croccanti € 25,00  
*Fillet with black pepper with demi-glace sauce <sup>(7)</sup> and crispy potatoes*

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*

Coperto € 2,50

This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*

Cover € 2,50



Filetto con funghi porcini <i>Fillet with porcini mushrooms</i>	€ 26,00
Piatto storico milanese <i>Le Foglie</i> con fonduta (7) di carciofi o di funghi <i>Milanese historical dish Le Foglie with fondue (7) of artichokes or mushrooms</i>	€ 20,00
La cotoletta alla milanese (1) con patate sauté (7) <i>Milanese breaded cutlet (1) with sauté potatoes (7)</i>	€ 20,00
La cotoletta (1) primavera con rucola e pomodorini <i>Spring breaded cutlet (1) with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 20,00
Tartare (3) di Fassona Cipolla, acciughe, capperi, cognac, uovo, worcestershire sauce, olio extravergine <i>Fassona tartare (3)</i> <i>Onion, anchovies, capers, cognac, egg, worcestershire sauce, extra virgin olive oil</i>	€ 24,00
Ossobuco con risotto alla milanese (7) <i>Ossobuco with Milanese risotto (7)</i>	€ 24,00
Ossobuco con purè (7) <i>Ossobuco with mashed potatoes (7)</i>	€ 22,00
Chateaubriand e salsa Bernese (7) con patate chips (per due persone) <i>Chateaubriand and Bernese sauce (7) with potato chips (for two people)</i>	€ 7,00 l'etto
Fiorentina (per due persone) <i>Florentine steak (for two people)</i>	€ 7,00 l'etto
Costata di manzo alla griglia con patate sauté (7) <i>Grilled rib steak with sauté potatoes (7)</i>	€ 24,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# Le insalatone

## Salads

Insalata Nizzarda € 14,00  
Patate, uovo (3), fagiolini, pomodorini, prezzemolo, acciughe (4), olive nere, capperi e tonno (4)

*Nizzarda salad*

*Potatoes, egg (3), green beans, cherry tomatoes, parsley, anchovies (4), black olives, capers and tuna (4)*

Insalata di Gamberi (4) € 16,00  
Carciofi, finocchi e songino

*Shrimps Salad (4)*

*Artichokes, fennel and songino*

Insalata di Gamberi (4) di Mazara del Vallo appena scottati, songino, € 18,00  
misticanza, cipolla rossa di Tropea e avocado

*Shrimps salad (4) with sauteed shrimps from Mazara del Vallo, songino, summer green salad, red Tropea onion and avocado*

Caesar salad (13) € 12,00  
Lattuga romana, crostini di pane (1), parmigiano (7), condita con salsa di succo di limone, olio di oliva, uova (3), aglio e salsa (3)

*Caesar salad (13)*

*Romaine lettuce, toasted bread (1), parmesan cheese (7), seasoned with lemon juice sauce, olive oil, eggs (3), garlic and sauce (3)*

# I contorni

## Sides

Purè di patate (7) € 6,00  
*Mashed potatoes (7)*

Insalata mista € 6,00  
*Mixed salad*

Verdure cotte miste € 8,00  
*Mixed cooked vegetables*

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00
Carciofi trifolati <i>Sauteed artichokes with oil, parsley and garlic</i>	€ 10,00
Carciofi in tempura (1) <i>Tempura artichokes (1)</i>	€ 10,00
Funghi trifolati <i>Sauteed mushrooms</i>	€ 10,00
Puntarelle (stagionali) <i>Puntarelle – variant of chicory (seasonal)</i>	€ 10,00
Broccoli saltati (aglio, olio e peperoncino) <i>Sauteed broccoli (garlic, oil and chilli)</i>	€ 8,00
Patate sauté (7) <i>Sauteed potatoes (7)</i>	€ 6,00
Patatine fritte <i>Fries</i>	€ 6,00
Patate chips <i>Potato chips</i>	€ 6,00
Cime di rapa <i>Turnip greens</i>	€ 8,00
Spinaci al burro (7) o saltati con aglio, olio e peperoncino <i>Butter spinach (7) or sautéed with garlic, oil and chilli</i>	€ 8,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
 Coperto € 2,50  
 This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
 Cover € 2,50

# Menu per bambini

## Kids menù

Tortellini panna <sup>(7)</sup> e prosciutto <i>Tortellini cream <sup>(7)</sup> and ham</i>	€ 12,00
Pasta al pomodoro o ragù <i>Pasta with tomato sauce or ragù (italian meat sauce)</i>	€ 10,00
Risotto al pomodoro <i>Risotto with tomato sauce</i>	€ 10,00
Risotto alla parmigiana <sup>(7)</sup> <i>Risotto with parmesan cheese <sup>(7)</sup></i>	€ 10,00
Supplì <sup>(1)</sup> di riso con mozzarella <sup>(7)</sup> e pomodoro <i>Rice supplì <sup>(1)</sup> with mozzarella cheese <sup>(7)</sup> and tomato</i>	€ 10,00
Hamburger con patatine fritte <i>Hamburger with fries</i>	€ 12,00
Polpettine infarinate <sup>(1)</sup> al forno con purè <sup>(7)</sup> <i>Baked meatballs <sup>(1)</sup> with mashed potatoes <sup>(7)</sup></i>	€ 12,00
Petto di pollo alla griglia con patate chips <i>Grilled chicken breast with potatoes chips</i>	€ 12,00
Paillard di vitello con spinaci <i>Grilled veal with spinaches</i>	€ 16,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# I dolci di nostra produzione

## *The desserts of our production*

Tiramisù (3-7) <i>Tiramisu (3-7)</i>	€ 10,00
Crema Catalana (3) <i>Catalan cream (3)</i>	€ 8,00
Tortino con cuore caldo di cioccolato (7) <i>Melted-core chocolate cupcake (7)</i>	€ 10,00
Tarte Tatin di mele (1-3-*) <i>Apple Tarte Tatin (1-3-*)</i>	€ 8,00
Crostatina in crema Chantilly (1-3-7) e fragoline di bosco <i>Tart in Chantilly cream (1-3-7) and wild strawberries</i>	€ 10,00
Tunnel di cioccolato (7) con mousse di lamponi <i>Chocolate cake (7) with raspberries mousse</i>	€ 8,00
Cream caramel (1-3-7)	€ 6,00
Panna cotta (1-3-7) con frutti di bosco / cioccolato / fragola <i>Panna cotta with wild berries / chocolate / strawberries</i>	€ 6,00
Coppa di gelati misti Nocciola (8), crema (3), cioccolato, pistacchio (8), fragola, limone <i>Mixed ice cream cup Hazelnut (8), cream (3), chocolate, pistachio (8), strawberry, lemon</i>	€ 9,00
Sorbetto al Limone o Mela Verde <i>Lemon or green apple sorbet</i>	€ 6,00
Tagliata imperiale di frutta <i>Imperial sliced fruit</i>	€ 12,00
Misto bosco <i>Mixed berries</i>	€ 10,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 6,00
Coppa di Fragole <i>Strawberries Cup</i>	€ 8,00
Mango	€ 8,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# Menu degustazione

## Tasting menù

### Menu 1

Mare caldo (2-4)  
*Warm sea (2-4)*

Risotto agli scampi (2) e fiori di zucca (7)  
*Risotto with scampi (2) and zucchini flowers (7)*

Branzino (4) alla Mediterranea  
(pomodorini, capperi, olive taggiasche)  
*Branzino (4) Mediterranean style  
(cherry tomatoes, capers, Taggiasca olives)*

Dolce alla carta  
*Sweet a la carte*

€ 42,00 (bevande escluse)  
*(drinks not included)*

### Menu 2

Insalata di polpo mediterraneo con  
patate e olive taggiasche  
*Mediterranean octopus' salad with potatoes and  
Taggiasca olives*

Spaghetti alle vongole (1-14)  
*Spaghetti with clams (1-14)*

Frittura di pesce con calamari (14),  
gamberi (2) e zucchine  
*Fish fry with squid (14), shrimp (2) and zucchini*

Dolce alla carta  
*Sweet a la carte*

€ 42,00 (bevande escluse)  
*(drinks not included)*

### Menu 3

Parmigiana di melanzane (7)  
*Aubergines' Parmigiana (7)*

Paccheri (1) di Gragnano alla Norma (7)  
*Paccheri (1) from Gragnano alla Norma (7)*

La cotoletta (1) alla milanese con patate  
sautè (7)  
*The Milanese cutlet (1) with sauteed potatoes (7)*

Dolce della casa  
*Sweet of home*

€ 40,00 (bevande escluse)  
*(drinks not included)*

### Menu 4

Caprese di Bufala (7)  
*Caprese with buffalo mozzarella (7)*

Tonnarelli alla Carbonara (3-7)  
*Tonnarelli with bacon and egg (3-7)*

Tagliata di Manzo con rucola e  
pomodorini  
*Sliced Beef with rocket and cherry tomatoes*

Dolce della casa  
*Sweet of home*

€ 40,00 (bevande escluse)  
*(drinks not included)*

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# Le nostre pizze

<b>Margherita</b> Passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico (1-7)	€ 10,00	<b>Mare</b> Passata di pomodoro, gamberi, calamari, cozze e vongole (1-2-14)	€ 16,00
<b>Pomodorino</b> Passata di pomodoro, pomodorini freschi, mozzarella di Bufala, basilico (1-7)	€ 12,00	<b>Leggera</b> Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, trevisana, rucola e belga (1-7)	€ 12,00
<b>Saporita</b> Mozzarella di Bufala, rosmarino, pancetta (1-7)	€ 12,00	<b>Sfiziosa</b> ¼ piccante ¼ ai carciofi ¼ profumata ¼ pomodorini (1-7)	€ 16,00
<b>Ai carciofi</b> Passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, carciofi (1-7)	€ 14,00	<b>Delicata</b> Mozzarella di bufala, fiori di zucca e acciughe (1-4-7)	€ 14,00
<b>Quattro stagioni</b> Passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, funghi Champignon, carciofi freschi, prosciutto cotto, carciofi, olive (1-7)	€ 14,00	<b>Schiacciata al lardo</b>	€ 12,00
<b>Focaccia ligure</b> Con stracchino (1-7)	€ 14,00	<b>Marinara</b> Passata di pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva (1)	€ 8,00
<b>Calzone</b> Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto (1-7)	€ 12,00	<b>All'occhio di bue</b> Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto e uovo (1-3-7)	€ 12,00
<b>Calzone principe</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, scaglie di grana e prosciutto crudo di Parma (1-7)	€ 16,00	<b>Gorgonzola e culatello</b> Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, gorgonzola e culatello (1-7)	€ 16,00
<b>Ai 4 formaggi</b> Passata di pomodoro, fonduta, mozzarella di bufala, gorgonzola e grana (1-3-7)	€ 12,00	<b>Regina</b> Passata di pomodoro, mozz. di bufala, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, aglio, tonno e peperoncino (1-7)	€ 14,00
<b>Piccante</b> Salsa di pomodoro piccante (1-7)	€ 14,00	<b>Mezza cotto e mezza crudo</b> Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto e crudo (1-7)	€ 14,00
<b>Profumata</b> Passata di pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, origano, olive taggiasche e basilico (1-7)	€ 15,00	<b>Bresaola</b> Passata di pomodoro, stracchino, rucola, bresaola e scaglie di grana (1-7)	€ 12,00
<b>La contadina</b> Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane e zucchine (1-7)	€ 12,00	<b>Maestosa</b> Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, rucola e prosciutto crudo (1-7)	€ 14,00
<b>Gustosa</b> Mozzarella di bufala, zucchine grigliate, scaglie di grana e prosciutto crudo (1-7)	€ 16,00	<b>La puntarella</b> Mozzarella di bufala, puntarelle e acciughe (1-7-4)	€ 14,00
<b>Tonno e cipolla (1)</b>	€ 12,00	<b>Ananasso</b> Mozzarella di bufala, gorgonzola DOP, ananas (1-7)	€ 12,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
 Coperto € 2,50  
 This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
 Cover € 2,50

# Our Pizza

<b>Margherita</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil (1-7)</i>	€ 10,00	<b>Mare</b> <i>Tomato sauce, shrimp, squid, mussels and clams (1-2-14)</i>	€ 16,00
<b>Pomodorino</b> <i>Tomato sauce, fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil (1-7)</i>	€ 12,00	<b>Leggera</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, trevisana, rocket and belgian (1-7)</i>	€ 12,00
<b>Saporita</b> <i>Buffalo mozzarella, rosemary, pancetta (1-7)</i>	€ 12,00	<b>Sfiziosa</b> <i>¼ spicy ¼ with artichokes ¼ perfumed ¼ cherry tomatoes (1-7)</i>	€ 16,00
<b>Ai carciofi</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, artichokes (1-7)</i>	€ 14,00	<b>Delicata</b> <i>Buffalo mozzarella, zucchini flowers and anchovies (1-4-7)</i>	€ 14,00
<b>Quattro stagioni</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, champignon mushrooms, fresh artichokes, ham, artichokes, olives (1-7)</i>	€ 14,00	<b>Crushed with lard</b>	€ 12,00
<b>Ligurian focaccia</b> <i>with stracchino (1-7)</i>	€ 14,00	<b>Marinara</b> <i>Tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil (1)</i>	€ 8,00
<b>Calzone</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, cooked ham (1-7)</i>	€ 12,00	<b>All'occhio di bue</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, cooked ham and egg (1-3-7)</i>	€ 12,00
<b>Calzone principe</b> <i>Tomato, buffalo mozzarella, parmesan flakes and Parma ham (1-7)</i>	€ 16,00	<b>Gorgonzola e culatello</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, gorgonzola and culatello (1-7)</i>	€ 16,00
<b>Ai 4 formaggi</b> <i>Tomato sauce, fondue, buffalo mozzarella, gorgonzola and parmesan (1-3-7)</i>	€ 12,00	<b>Regina</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, red Tropea onion, garlic, tuna and chilli (1-7)</i>	€ 14,00
<b>Piccante</b> <i>Spicy tomato sauce (1-7)</i>	€ 14,00	<b>Mezza cotto e mezza crudo</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, cooked and raw ham (1-7)</i>	€ 14,00
<b>Profumata</b> <i>Tomato sauce, raw buffalo mozzarella, oregano, Taggiasca olives and basil (1-7)</i>	€ 15,00	<b>Bresaola</b> <i>Tomato sauce, stracchino, rocket, bresaola and parmesan (1-7)</i>	€ 12,00
<b>La contadina</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, aubergines and courgettes (1-7)</i>	€ 12,00	<b>Maestosa</b> <i>Buffalo mozzarella, fresh tomatoes, rocket and raw ham (1-7)</i>	€ 14,00
<b>Tuna and onion (1)</b>	€ 12,00	<b>Ananasso</b> <i>Buffalo mozzarella, DOP gorgonzola, pineapple (1-7)</i>	€ 12,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
 Coperto € 2,50  
 This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
 Cover € 2,50



# Le bevande

## Analcolici

Sant'antonio naturale/mossa 0,70 l	€ 3,00
Sant'antonio naturale/mossa 0,40 l	€ 2,00
Coca Cola 0,33 l	€ 3,50
Fanta 0,33 l	€ 3,50
Sprite 0,33 l	€ 3,50
Coca Cola Zero 0,33 l	€ 3,50
Schweppes Tonica	€ 4,00
Schweppes Lemon	€ 4,00

## Liquori

Jagermeister	€ 5,00
Sambuca Molinari	€ 5,00
Averna	€ 5,00
Montenegro	€ 5,00
Limoncello Villa Mossa	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 5,00
Baileys Irish Cream	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Mirto Rosso Zedda Piras	€ 5,00
Amaro Braulio	€ 5,00
Amaro Unicum	€ 5,00

## Birre alla spina

Nastro Azzurro	€ 6,00
Peroni Rossa Gran Riserva	€ 6,00
Birra per celiaci 0,33 l	€ 6,00

## Grappe

Gewurz Aromatica Poli	€ 7,00
Le 18 lune	€ 7,00
Prime Uve bianche Maschio	€ 6,00
903 Maschio Barrique	€ 9,00
Trentina Marzadro	€ 9,00
Amarone Bottega	€ 8,00

## Caffetteria

Caffè espresso	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,00
Caffè macchiato	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Orzo piccolo	€ 2,50
Orzo grande	€ 2,50
Ginseng piccolo	€ 2,50
Ginseng grande	€ 2,50
Tè caldo	€ 4,00
Camomilla	€ 4,00
Canarino	€ 2,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50

# I distillati

## Rum

Havana Club 3Y	€ 6,00
Mount Gay Xo	€ 10,00
El Dorado 12Y	€ 12,00
Diplomatico Reserva	€ 12,00
Matusalem 23Y	€ 12,00
Bally Pyramid Agricole	€ 18,00
Zacapa XO	€ 22,00

## Gin

Bombay	€ 6,00
Hendrick's	€ 7,00
Tanqueray Ten	€ 7,00
Playmuth Navy	€ 10,00
Gin Mare	€ 12,00
Monkey 47	€ 14,00

## Vodka

Moskovskaya	€ 6,00
Beluga	€ 12,00
Belvedere	€ 12,00
Grey Goose	€ 12,00
Elit Stolichnaya	€ 16,00

## Tequila e Mezcal

Cuervo Especial	€ 6,00
Don Julio	€ 8,00
Patron Anejo	€ 16,00
Miguel vida	€ 10,00
Mezcal No. 1	€ 12,00

## Whisky

Four Roses	€ 6,00
Woodford Reserve	€ 9,00
Laphroaig	€ 10,00
Lagavulin 16Y	€ 12,00
Oban 14Y	€ 12,00
Nikka From The Barrel	€ 14,00
Ardbeg Uigeadail	€ 16,00
Johnnie Walker Blue Label	€ 30,00

## Cognac e Brandy

Brandy Stravecchio Branca	€ 7,00
Hennessy Fine de Cognac	€ 9,00
Remy Martin Cognac	€ 10,00
Riserva Vecchia Romagna	€ 18,00
Hennessy XO Cognac	€ 50,00

Questo menu può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine, tranne le voci con \*  
Coperto € 2,50  
This menu can be executed, on request, for customers intolerant to gluten, except for items with \*  
Cover € 2,50