

*il*  
**Pinzimonio**

RISTORANTE • PIZZERIA  
COTOLETTERIA

## APERITIVI - APPETIZER

---

Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00
Negroni Cocktail	€ 7,00
Americano Cocktail	€ 7,00

### **Gin Tonic:**

Gin Bombay	€ 9,00
Gin Hendrick's	€ 11,00
Gin Mare	€ 13,00
Gin Rivo	€ 13,00

## VINI AL CALICE - WINE BY GLASS

---

Prosecco	€ 6,00
Franciacorta	€ 10,00
Bianco - <i>White</i>	€ 7,00
Bianco Premium - <i>Premium white</i>	€ 9,00
Rosso - <i>Red</i>	€ 7,00
Rosso Premium - <i>Premium red</i>	€ 9,00

*Pinzimonio*

# LA NOSTRA CUCINA



SERVIZIO E COPERTO - *SERVICE AND CHARGE* € 2,50

\*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI - *CAN BE FROZEN*

## ANTIPASTI - STARTERS

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Bufala campana DOP (7) <i>Dry Parma ham with Buffalo DOP mozzarella cheese</i>	€ 15,00
Selezione di Salumi italiani <i>Cold mix of italian Ham and Salami</i>	€ 14,00
Vitello tonnato (4,7) <i>Veal in "tuna sauce"</i>	€ 13,00
Insalatina tiepida di polpo* con patate e olive taggiasche (14) <i>Octopus salad with potatoes and black olives</i>	€ 15,00
Sautè di cozze (14) <i>Sautè with mussels</i>	€ 12,00
Antipasto misto di mare caldo e freddo (1,2,4,7,13,14) <i>Mixed starter of hot and cold fish</i>	€ 22,00

## LE NOSTRE FOCACCE - OURS FOCACCIA

<b>Focaccia della Casa</b> (1,7) Focaccia soffice a forma di stella con Crudo di Parma, mozzarella di Bufala, pomodorini e rucola <i>Soffly focaccia with Parma Dry ham, Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket salad</i>	€ 12,00
<b>Focaccia con Lardo di Colonnata IGP stagionato 20 mesi</b> (1) <i>Focaccia with Colonnata IGP Lard</i>	€ 9,00

## I PINZIMONI DELLA CASA

Selection of raw vegetables served with homemade dips

<b>Pinzimonio IBIZA</b> (7,9) Olio, sale, pepe, salsa al basilico, salsa aioli <i>Oil, salt, pepper, basil dip, garlic dip</i>	€ 8,00
<b>Pinzimonio SANTORINI</b> (7,9) Olio, sale, pepe, salsa tzatziki, salsa yogurt <i>Oil, salt, pepper, tzatziki dip, yogurt dip</i>	€ 8,00
<b>Maxi PINZIMONIATA</b> (7,9) Degustazione di tutte le salse <i>Tasting of all type of dips</i>	€ 8,00

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Disponibili anche con pasta senza glutine

Available also with gluten free pasta

Risotto Carnaroli al radicchio lungo di Treviso e scamorza affumicata (7) <i>Carnaroli Rice with Treviso red chicory and smoked cheese</i>	€ 13,00
Risotto Carnaroli con il pescato del giorno (1,3,4,5,8,7) <i>Carnaroli Rice with Fish of the Day</i>	€ 18,00
Zuppa del giorno <i>Day's soup</i>	€ 12,00
Paccheri di Gragnano con pomodoro San Marzano e mozzarella di Bufala DOP (1,7) <i>Paccheri fresh pasta with San Marzano tomatoes and Buffalo DOP mozzarella cheese</i>	€ 13,00
Lasagne alla bolognese (1,7,9) <i>Lasagna with bolognese sauce</i>	€ 12,00
Spaghetti alla carbonara (1,3,7) <i>Spaghetti pasta with sauce of eggs and bacon</i>	€ 14,00
Spaghetti alle vongole Veraci (1,14) <i>Spaghetti pasta with Veraci clams</i>	€ 16,00
Scialatielli di semola di grano duro allo scoglio (1,2,4,14) <i>Linguini fresh pasta with seafood</i>	€ 18,00
Orecchiette al Pesto Genovese (1,8,7) <i>Orecchietta Pasta with Pesto-home sauce</i>	€ 14,00

*Pinzimonio*

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSERS

---

Filetto di Manzo alla griglia con patate saltate <i>Grilled Beef Fillet with baked potatoes</i>	€ 26,00
Filetto di Manzo al pepe con patate saltate (7) <i>Grilled Beef Fillet in black pepper cream with baked potatoes</i>	€ 26,00
Tagliata di Manzo, Rucola e Grana (7) <i>Grilled Cut of Beef, Rocket and Grana Cheese</i>	€ 22,00
Polpo alla griglia con purea di fave (4,7,14) <i>Grilled octopus with fava beans cream</i>	€ 18,00
Fritto di calamari e gamberi* (1,2,14) <i>Fried of squid and shrimp</i>	€ 18,00
Trancetto di Salmone alla Griglia (1,2,4,14) <i>Grilled Salmon Steak</i>	€ 16,00
Pescato del Giorno alla Griglia o al Cartoccio (4) <i>Grilled or Baked in Foil Fish of the Day</i>	€ 18,00

*Pinzimonio*

## LE NOSTRE COTOLETTE - OUR CLASSIC CUTLETS

	VITELLO Veal	POLLO Chicken
Milanese (1,3,5,8) <i>Fried cutlets breadcrumbs</i>	€ 16,50	€ 14,50
All'occhio di bue (1,3,5,8) <i>Fried cutlets dressed with eggs</i>	€ 18,00	€ 16,00
Prosciutto Crudo di Parma e Parmigiano Reggiano (1,3,5,7,8) <i>Fried cutlets dressed with Parma dry ham and Parmesan cheese</i>	€ 18,00	€ 16,00
Prosciutto Cotto e porcini (1,3,5,8) <i>Fried cutlets dressed dressed with ham and porcini mushroom</i>	€ 18,00	€ 16,00
Speck e funghi porcini (1,3,5,8) <i>Fried cutlets dressed dressed with Speck and porcini mushroom</i>	€ 18,00	€ 16,50
Speck e Zola (1,3,5,7,8) <i>Fried cutlets dressed with Speck and Blue Cheese</i>	€ 18,00	€ 15,50
Zola e 'Nduja di Spilinga (1,3,5,7,8) <i>Fried cutlets dressed with Blue Cheese and 'Nduja spicy salami</i>	€ 18,00	€ 15,50
Scamorza e bacon (1,3,5,7,8) <i>Fried cutlets dressed with scamorza cheese and bacon</i>	€ 18,00	€ 16,00
Lardo di Colonnata IGP (1,3,5,8) <i>Fried cutlets dressed with Colonnata IGP Lard</i>	€ 18,00	€ 16,00
Patate gratinate e lardo di Colonnata IGP (1,3,5,8) <i>Fried cutlets dressed with au gratin potatoes and Colonnata IGP Lard</i>	€ 22,00	€ 19,50
Bresaola e caprino (1,3,5,7,8) <i>Fried cutlets dressed with bresaola –dried beef- and goat cheese</i>	€ 18,00	€ 16,00
Caprino e pomodori (1,3,5,7,8) <i>Fried cutlets dressed with goat cheese and cherry tomatoes</i>	€ 17,50	€ 15,50
Rucola e pomodorini (1,3,5,8) <i>Fried cutlets dressed with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 17,00	€ 15,50
PINZI: misto di verdure fritte (1,3) <i>PINZI: Fried cutlets dressed with mix of fried vegetable</i>	€ 18,00	€ 16,00
Mosaico di Cotolette con Patatine (1,3,7) <i>Random selection of mini cutlets with fries potatoes</i>	€ 24,00	€ 20,50

## LE INSALATONE - THE BIG SALADS

<b>CAPRESE (7)</b> Mozzarella di Bufala campana DOP e pomodoro di stagione <i>Buffalo DOP mozzarella cheese with tomato</i>	€ 12,00
<b>GRECA (7)</b> Peperoni, pomodoro, cipolla, olive taggiasche, cetrioli e feta; <i>Sweet peppers, tomatoes, onion, black olives, cucumber, feta cheese</i>	€ 14,00
<b>CAESAR SALAD CON POLLO (1,7,10)</b> Lattuga, pollo, crostini di pane, senape dolce, olio, scaglie di Grana Padano, limone, salsa Worcester <i>Lettuce, chicken, roasted bread, sweet mustard, oil, Parmesan cheese, lemon, Worcester sauce</i>	€ 15,00
<b>NIZZARDA (3,4)</b> Lattuga, patate, uova, tonno, olive, pomodorini, fagiolini, peperoni <i>Lettuce, potatoes, tuna, olives, tomatoes, green beans, peppers</i>	€ 14,00
<b>ESOTICA (4,7)</b> Insalata Fredda di Ceci, Salmone Affumicato, Spinaci, Avocado, Salsa Yogurt <i>Cold Chick Peas Salad, Smoked Salmon, Spinach, Avocado, Yogurt Sauce</i>	€ 14,00

## CONTORNI - SIDE DISH

Patatine fritte (5,8) <i>Fried potatoes</i>	€ 5,00
Patate saltate <i>Baked potatoes</i>	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,00
Insalatina mista <i>Mix salad</i>	€ 5,00



# I NOSTRI DOLCI - OUR DESSERT

---

Tiramisu' classico (1,3,7) <i>Tiramisù</i>	€ 6,00
Panna cotta (7) <i>Panna cotta</i>	€ 6,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 5,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 5,00
Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	€ 7,00
Torta Vegana (1) <i>Vegan Cake</i>	€ 7,00
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	€ 7,00

*Pinzimonio*

LA  
NOSTRA PIZZERIA

---

*Pinzimonio*<sup>il</sup>

# LE NOSTRE PIZZE

Disponibili anche con farina integrale, mozzarella senza lattosio, senza glutine  
Our pizzas available also with a mixture of wheat flour, lactose free mozzarella, gluten free

<b>PINZIMONIO (1,7)</b> Mozzarella, pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, sweet peppers, zucchini, eggplant</i>	€ 9,50
<b>MARGHERITA (1,7)</b> Mozzarella, Pomodoro <i>Mozzarella cheese, tomato sauce</i>	€ 7,00
<b>DOP (1,7)</b> Mozzarella di Bufala DOP, Pomodoro DOP, basilico, olio EVO <i>Buffalo DOP mozzarella cheese, DOP tomatoes, basil, olive oil</i>	€ 10,00
<b>CINQUE TERRE (1,7,8)</b> Mozzarella, pomodorini, caprino, pesto, olive taggiasche <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, goat cheese, basil pesto, green olives</i>	€ 11,00
<b>CALABROTTA (1,7)</b> Mozzarella di bufala , pomodoro, 'nduja di Spilinga <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, 'nduja spicy salami</i>	€ 12,00
<b>SICILIANA DOP (1,4)</b> Pomodoro, olio, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico, capperi <i>Tomato sauce, oil, green olives, Cantabrian anchovies, capers</i>	€ 12,00
<b>CICCINA (1,7)</b> Mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini, Grana <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, parmesan cheese</i>	€ 12,00
<b>VALTELLINESE (1,7)</b> Mozzarella, pomodoro, porcini, bresaola, scaglie di grana, rucola <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, porcini mushrooms, bresaola, parmesan cheese, rocket salad</i>	€ 13,00

*Pinzimonio*

<b>SALZOL (1,7)</b>	€ 10,00
Mozzarella, pomodoro, salame piccante, zola <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami, blue cheese</i>	
<b>TROPEA (1,7)</b>	€ 8,50
Mozzarella, Pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGT <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Tropea IGT red onions</i>	
<b>FEDERICO (1,7)</b>	€ 11,00
Mozzarella, Pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGT, 'nduja di Spilinga <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Tropea IGT red onion, 'nduja spicy salami</i>	
<b>CELINE (1,2,7)</b>	€ 12,00
Mozzarella, pomodoro, gamberetti*, zucchine <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, shrimp, zucchini</i>	
<b>AFFUMICATA (1,7)</b>	€ 10,50
Mozzarella, pomodoro, speck, scamorza affumicata <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck, smoked cheese</i>	
<b>TACCO E PUNTA (1,7)</b>	€ 12,00
Mozzarella, Pomodoro San Marzano, scamorza affumicata, 'nduja di Spilinga <i>Mozzarella cheese, S. Marzano tomatoes, smoked scamorza cheese, 'nduja spicy salami</i>	
<b>TIROLESE (1,7)</b>	€ 12,00
Mozzarella, Pomodoro, speck e funghi porcini <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck and Porcini mushroom</i>	
<b>FRESCA (1, 7)</b>	€ 11,00
Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, speck, rucola <i>Buffalo mozzarella cheese, raw tomatoes, speck, rocket salad</i>	
<b>CASERECCIA (1, 7)</b>	€ 10,50
Mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata, pancetta <i>Mozzarella cheese, tomato sause, smoked scamorza cheese, bacon</i>	
<b>SCAMORZA E MELANZANE (1, 7)</b>	€ 10,00
Mozzarella, Pomodoro, scamorza affumicata e melanzane <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, smoked scamorza cheese, eggplant</i>	

*Pinzimonio*

<b>SPECK E ZOLA (1, 7)</b>	€ 10,50
Mozzarella, pomodoro, speck, zola <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck, blue cheese</i>	
<b>4 FORMAGGI (1, 7)</b>	€ 9,50
Mozzarella, formaggi misti <i>Mozzarella cheese, mixed cheeses</i>	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI (1, 7)</b>	€ 10,00
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms</i>	
<b>CRUDO E RUCOLA (1,7)</b>	€ 10,00
Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Parma ham, rocket salad</i>	
<b>PRIMAVERA (1, 7)</b>	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, rucola, pomodorini <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, rocket, cherry tomatoes</i>	
<b>DIAVOLA (1, 7)</b>	€ 9,50
Mozzarella, pomodoro, spianata picante <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami</i>	
<b>TONNO E CIPOLLA (1, 4, 7)</b>	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolle <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, onions</i>	
<b>ROMANA (1, 4, 7)</b>	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro, acciughe del Cantabrico, capperi <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Cantabrian anchovies, capers</i>	

## I NOSTRI CALZONI

<b>CALZONE LISCIO (1,7)</b>	€ 9,50
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham</i>	
<b>CALZONE FARCITO (1,7)</b>	€ 10,50
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms</i>	

# Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

- 1 Cereali contenenti glutine  
*Cereals containing gluten*
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Crustaceans and crustacean products*
- 3 Uova e prodotti a base di uova  
*Eggs and egg products*
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and fish products*
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and peanut products*
- 6 Soia e prodotti a base di soia  
*Soy and soy products*
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and milk-based products (including lactose)*
- 8 Frutta a guscio  
*Nuts*
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and celery-based products*
- 10 Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and mustard-based products*
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>  
*Anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of SO<sub>2</sub>*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupins and lupine-based products*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and shellfish-based products*

*Pinzimonio*

# BIBITE - DRINKS

---

Coca cola <i>Coke</i>	€ 4,00
Coca cola zero <i>Zero coke</i>	€ 4,00
Fanta <i>Sparkling orange</i>	€ 4,00
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	€ 4,00
Acqua naturale - Acqua gasata <i>Still water - Sparkling water</i>	€ 3,00
Birra bionda alla spina piccola L. 0,20 <i>Small draft blonde beer L. 0,20</i>	€ 4,00
Birra bionda alla spina media L. 0,40 <i>Medium draft blonde beer L. 0,40</i>	€ 6,00
Birra rossa alla spina piccola L. 0,20 <i>Small draft dark beer L. 0,20</i>	€ 4,00
Birra rossa alla spina media L. 0,40 <i>Medium draft dark beer L. 0,40</i>	€ 6,00
Birra ichnusa L. 0,33 <i>Sardinia Craft Beer L. 0,33</i>	€ 6,00
Panache' piccola L. 0,20 <i>Little beer and sprite L. 0,20</i>	€ 3,50
Panache' media L. 0,40 <i>Little beer and sprite L. 0,40</i>	€ 4,50

*Pinzimonio*

# CAFFETTERIA - COFFES & CO

---

Caffe' espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 2,00
Caffe decaffeinato <i>Decaf Coffee</i>	€ 3,00
Caffe' corretto <i>Coffee with Liquors</i>	€ 4,00
Caffe' ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	€ 3,00
Caffe' d'orzo <i>Barley Coffee</i>	€ 3,00
Caffe' americano <i>Americano Coffee</i>	€ 4,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 4,00
Amari	€ 5,00

*Pinzimonio*