

Per iniziare con gusto

To start

Focaccia della casa (1, 7) € 8,50
(focaccia soffice a forma di stella con crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola)
(*softly focaccia with Parma ham, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and arugola*)

Focaccia con lardo aromatizzato alle erbe (1) € 6,00
focaccia with lard flavored with herbs (1)

Focaccia con stracciatella al tartufo nero (1, 7) € 8,50
focaccia with fillets mozzarella, fresh cream and black truffle (1,7)

I pinzimoni della casa

Selection of raw vegetable served with homemade dips

Pinzimonio Ibiza (3, 7, 9) € 7,00
(olio, sale, pepe, salsa al basilico, salsa alioli)
oil, salt, pepper, basil dip, garlic dip

Pinzimonio Santorini (3, 7, 9) € 7,00
(olio, sale, pepe, salsa tzatziki, salsa yogurt)
oil, salt, pepper, tzatziki dip, yogurt dip

Pinzimonio Stromboli (3, 4, 7, 9) € 7,00
(olio, sale, pepe, salsa al granchio, salsa tonnata)
oil, salt, pepper, crab dip, tuna dip

Maxi pinzimoniata (3, 4, 7, 9) € 12,00
(degustazione di piu' salse)
served with different dips

Antipasti ed eccellenze italiane

Starters and italian excellence

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana DOP Barlotti di Paestum (7) <i>Parma ham with buffalo mozzarella DOP (7)</i>	€ 14,00
Bresaola di chianina affumicata (Salumi d'Oggiono) con rucola e scaglie di grana (7) <i>Chianina bresaola with arugola and parmesan cheese (7)</i>	€ 15,00
Selezione di salumi italiani <i>Cold meat cut</i>	€ 12,00
Strudel di verdure con fonduta di formaggio blu (1, 7) <i>Vegetable strudel with blue cheese cream (1,7)</i>	€ 10,00
Insalatina tiepida di polipo* con patate ed olive taggiasche (14) <i>Octopus salad with potatoes and green olives (14)</i>	€ 12,00
Sautè di cozze e vongole (14) <i>Sautè with mussels and clams (14)</i>	€ 12,00

Le insalatone

Big salads

Caprese (7) Mozzarella di bufala campana DOP (Barlotti, Paestum) e pomodoro di stagione <i>Caprese salad with buffalo mozzarella DOP (Barlotti, Paestum) and tomatoes</i>	€ 12,00
Inverno (7, 8) (Indivia, radicchio, spinaci, noci, formaggio stagionato) <i>endive, red chicory, spinach, walnut, cheese</i>	€ 12,00
Triticum (1, 7) (insalata di farro, rucola, pere coscia, straciatella, olio, e miele) <i>spelt salad, arugola, pears, fillets mozzarella with cream, oil, honey</i>	€ 12,00

Primi Piatti (anche con pasta senza glutine)

First courses (also with gluten free pasta)

Risotto al radicchio lungo di Treviso con scamorza affumicata (7) Vegetariano <i>Risotto with red chicory and smoked cheese (7) Vegetarian</i>	€ 12,00
Risotto con capesante e zucchine allo champagne (2, 7, 14) <i>Risotto with scallops and zucchini flavored with champagne (2, 4, 7)</i>	€ 16,00
Zuppa di legumi e verdure di stagione (9) Vegan <i>Vegetable soup (9) Vegan</i>	€ 10,00
Tortelli di zucca con amaretto al burro nocciolato e salvia (1, 3, 7, 8) Vegetariani <i>Homemade pumpkin ravioli with amaretto biscuit (1, 3, 7, 8) Vegetarian</i>	€ 11,00
Tagliolini ai funghi porcini (1, 7) Vegani o Vegetariani <i>Tagliolini with porcini mushrooms (1,7) Vegan or Vegetarian</i>	€ 12,00
Lasagne alla bolognese (1, 7, 9) <i>Lasagna with bolognese ragu' (1, 7, 9)</i>	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7) <i>Classic spaghetti carbonara (1, 3, 7)</i>	€ 10,00
Spaghetti alle vongole veraci (1, 2, 14) <i>Spaghetti with clams (1, 2, 14)</i>	€ 13,00
Linguine allo scoglio (1, 2, 4, 14) <i>Linguini with seafood (1, 2, 4, 14)</i>	€ 15,00

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

<i>Cotolette speciali</i> <i>The special ones</i>	<i>Vitello</i> <i>Veal</i>	<i>Pollo</i> <i>Chicken</i>
Mosaico di cotolette con patatine (1, 3, 7) <i>Random selection of mini cutlets with fried potatoes (1, 3, 7)</i>	€ 20,00	€ 18,00
Orecchie di elefante gigante con patate a fette croccanti (1, 3) <i>Elephant's ears with fried potatoes (1, 3)</i>	€ 28,00	

I nostri secondi di terra e di mare
Our main course

Filetto in crosta con riduzione ai funghi porcini (1, 7) <i>Crusted beef fillet with porcini mushrooms cream (1, 7)</i>		€ 22,00
Tagliata di manzo all'aceto balsamico (7) <i>Slice of beef with balsamic vinegar cream (7)</i>		€ 20,00
Polipo alla griglia su letto di cicoria catalogna al profumo di acciughe (4, 14) <i>Grilled octopus with catalonia chicory and anchovies (4, 14)</i>		€ 18,00
Filetto di branzino alla griglia con olive taggiasche (1, 4) <i>Grilled seabass fillet with Ligurian green olives (1, 4)</i>		€ 20,00
Fritto di calamari e gamberi* (1, 2, 14) <i>Fried with squid and shrimp (1, 2, 14)</i>		€ 17,00

Contorni - Side dish

Patate fritte <i>Fried potatoes</i>		€ 4,00
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>		€ 4,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetable</i>		€ 4,00
Insalata mista <i>Mix salad</i>		€ 5,00

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.