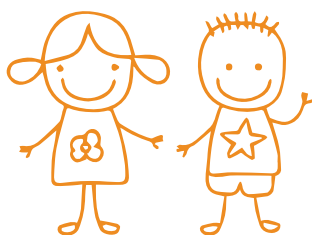




# LA NOSTRA CUCINA



## KIDS MENU

*Per i nostri piccoli ospiti | For our little guests*

**PASTA AL POMODORO <sup>1</sup> . . . . . € 6,00**

**Pasta with tomato sauce**

**PASTA PANNA E PROSCIUTTO <sup>1-7</sup> . . . . . € 7,00**

**Pasta with ham and cream sauce**

**COTOLETTA DI POLLO  
CON PATATINE <sup>1-2-3-5-6-8-11</sup> . . . . . € 7,00**

**Chicken cutlet with chips**

**WURSTEL E PATATINE <sup>1-3</sup> . . . . . € 7,00**

**Wurstel and chips**



# ANTIPASTI

**TATAKI DI TONNO** <sup>4-5-6-8</sup> ..... € 15,00

in crosta di frutta secca con salsa di soia e  
cime di rapa tiepide

## **Tuna tataki**

encrusted in nuts with soy sauce and warm  
turnip greens

**LA NOSTRA CRUDITÀ  
DI MARE** <sup>4-6-14</sup> ..... € 18,00

## **Our seafood crudo**

**CARPACCIO DI SALMONE** <sup>1-4-7</sup> ..... € 14,00

marinato a secco agli agrumi e stracciatella  
pugliese

## **Salmon carpaccio**

dry marinated with citrus fruits and  
stracciatella cheese

**ROAST BEEF DI MANZO** <sup>10</sup> ..... € 12,00

marinato a secco al profumo di arancia  
con rape rosse fondenti alla menta ed olio  
emulsionato alla senape di Digione

## **Roast beef**

dry marinated with orange aromas, mint red  
turnips and Dijon mustard emulsified oil.

**FLAN AL PARMIGIANO  
REGGIANO 18 MESI** <sup>1-3-5-7-8</sup> ..... € 9,00

servito tiepido con crema alla zucca ed  
amaretti sbriciolati

## **Parmigiano Reggiano aged 18 months flan**

served warm with pumpkin cream and  
crumbled amaretti.

# PRIMI

**PACCHERI** <sup>1-2-4</sup> ..... € 13,00

“Benedetto Cavalieri” trafileti al bronzo,  
al profumo di Amalfi

## **Paccheri pasta**

with shrimp and lemon

## **SPAGHETTONI**

**ALLA CHITARRA** <sup>1-2-14</sup> ..... € 15,00

“Molisana Bio” allo scoglio con pomodoro  
datterino fresco

## **Spaghetti**

with seafood

**FUSILLONI** <sup>1-4-14</sup> ..... € 13,00

“Pastificio Felicetti” monograno con julienne  
di seppioline, cime di rapa e bottarga di  
Muggine

## **Fusilloni pasta**

made of single-grain corn wheat with cuttlefish  
julienne, turnip greens and mullet bottarga

**RISOTTO** <sup>7-12</sup> ..... € 14,00

Carnaroli “Meracinque” al radicchio di Treviso  
DOP, Amarone veronese e semifreddo al  
gorgonzola

## **Risotto**

with Treviso DOP radicchio, Amarone wine  
and gorgonzola semifreddo

**GNOCCHI RIPIENI** <sup>1-3-6-7</sup> ..... € 13,00

di ricotta di bufala campana DOP, maialino  
nero casertano con salsa al San Marzano e  
fonduta di provola affumicata

## **Gnocchi**

with sausage, tomato sauce and ricotta  
cheese.

## SECONDI

### **POLPO DEL MAR MEDITERRANEO** <sup>4-6-9</sup> ..... € 16,00

scottato con spinacini freschi crudi e spuma di patata profumata alla fava Tonka

#### **Seared octopus**

with spinach and potato mousse

### **TRANCIO DI RICCIOLA** <sup>4</sup> ..... € 18,00

al forno, profumato al lemongrass, con radicchio di Treviso croccante e olio al prezzemolo

#### **Amberjack fillet**

infused with lemongrass and served with crunchy Treviso radicchio and parsley oil

### **FRITTURA MISTA DI PESCE** <sup>1-2-4-5-8-14</sup> . € 15,00

con maionese alla paprika affumicata

#### **Mixed fried fish**

with smoked paprika mayonnaise

### **CARRÈ D'AGNELLO ROSATO** <sup>1-7-8-10-11</sup> € 17,00

in crosta di pomodori secchi, cous cous al curry e chutney di albicocche secche

#### **Lamb carrè**

in a sundried tomato crust, curry cous cous and dried apricot chutney

### **TAGLIATA DI SCOTTONA DI MANZO IRLANDESE** <sup>3-10</sup> ..... € 18,00

alla griglia con schiacciata di patate all'olio evo, salsa olandese al sifone e polvere di liquirizia "Amarelli"

#### **Sliced Scottona Irish Beef**

grilled with extra virgin olive oil mashed potatoes, hollandaise sauce and liquorice powder

## CONTORNI

**PATATINE** <sup>1-5-8</sup> ..... € 4,50

**Chips**

**VERDURA COTTA DI CAMPO** ..... € 6,00

**Cooked vegetables**

**INSALATA MISTA** ..... € 5,00

**Mixed salad**

**MISTO SFIZIOSO** <sup>1-3-5-6-7-8-9-10</sup> ..... € 12,00

**Mixed fried**

## INSALATONE

**CLASSICA** <sup>3-4-7</sup> ..... € 10,00

Misticanza, tonno fresco scottato, mais, pomodorini, olive e bufala campana DOP

Mixed salad, seared fresh tuna, corn, cherry tomatoes, olives and buffalo mozzarella DOP

**ESOTICA** <sup>4-11</sup> ..... € 11,00

Misticanza, mango, avocado, kiwi, tonno fresco scottato e semi di girasole

Mixed salad, mango, avocado, kiwi, seared fresh tuna and sunflower seeds

**CHICKEN AND SALAD** <sup>12</sup> ..... € 11,00

Misticanza, petto di pollo ai ferri, fagioli, pomodorini, verdura sott'aceto

Mixed salad, grilled chicken breast, beans, cherry tomatoes, pickled vegetables



# I NOSTRI DESSERT

**CANNOLO FRAGRANTE CON RICOTTA DI  
BUFALA** <sup>1-3-5-6-7-8-11</sup> ..... € 5,00

Cannolo with sweet ricotta di bufala cheese

**TIRAMISÙ IN CONSERVA** <sup>1-3-5-6-7-8</sup> ..... € 6,00

Variegato al cioccolato, caramello salato o pistacchio di Bronte

Home-made tiramisu with chocolate, salted caramel or Bronte pistachio

**SEMIFREDDO AL MANDARINO FATTO IN  
CASA CON BISCUIT AL GUSTO SACHER E  
CREMA ALLA CANNELLA** <sup>1-3-5-7-8</sup> ..... € 6,00

Homemade tangerine semifreddo with sacher biscuit and cinnamon cream

**DELIZIA AL LIMONE DELLA  
COSTIERA AMALFITANA** <sup>1-3-5-7</sup> ..... € 6,00

Cake with lemon cream, speciality of Amalfi Coast

**TARTELLETTA AL CIOCCOLATO E  
FRUTTI DI BOSCO** <sup>1-3-5-7-8</sup> ..... € 5,50

Chocolate tart with berries

**PROFITEROLES AL CIOCCOLATO BIANCO  
E CUORE DI PISTACCHIO** <sup>1-3-7</sup> ..... € 5,50

Profiteroles with white chocolate and pistachio

**TORTINO AL CIOCCOLATO MONORIGINE  
MADAGASCAR 80% DAL CUORE MORBIDO  
SU SALSA INGLESE <sup>1-3-7</sup> ..... € 6,50**

**Softest heart chocolate pie**

**MILLEFOGLIE AL BURRO CON CREMA  
PASTICCERA E FRAGOLE <sup>1-3-7</sup> ..... € 5,50**

**Puff pastry millefeuille with custard and  
strawberries**

**PANNA COTTA FATTA IN CASA CON CREMA  
DI NOCCIOLA DELLE LANGHE E CREMA AL  
BAILEYS <sup>1-3-5-6-7-8</sup> ..... € 5,00**

**Homemade panna cotta with hazelnut and  
Baileys cream**

**RICOTTA E PERE SU BISCOTTO LINZER CON  
GLASSA AL CIOCCOLATO <sup>1-3-5-7-8</sup> ..... € 6,50**

**Ricotta and pear with linzer cookie and  
chocolate glaze**

**BABÀ AL RUM CON CHANTILLY E FRUTTA  
FRESCA <sup>1-3-5-7-8-11</sup> ..... € 5,50**

**Rum babà with chantilly cream and fresh  
fruit**

## **LE BIBITE**

**ACQUA ..... € 3,00**  
frizzante o naturale 0,65 cl

**BIBITE ..... € 3,00**  
in bottiglia



# LE NOSTRE BIRRE

## BIRRE IN LATTINA E BOTTIGLIA

Happy - New England Pale Ale . . . . .	€ 7,00
<i>0,44 cl - 3,5%</i>	
Volley - West Coast IPA . . . . .	€ 7,00
<i>0,44 cl - 6,0%</i>	
How wonderful - Session Pale Ale . . . . .	€ 7,00
<i>0,44 cl - 3,7%</i>	
Genys - Sour Ale . . . . .	€ 6,00
<i>0,44 cl - 4,5%</i>	
Boundary - Session Sout . . . . .	€ 7,00
<i>0,44 cl - 3%</i>	
Sofronia - Blanche con Ibisco . . . . .	€ 7,00
<i>0,33 cl - 5%</i>	
Argo Terzo Tempo - Cream Ale . . . . .	€ 7,00
<i>0,33 cl - 4,4%</i>	
La Bianca Matthias Müller . . . . .	€ 7,00
<i>0,50 cl - 4,6%</i>	
Furth Kloster Hell . . . . .	€ 6,00
<i>0,50 cl - 5%</i>	
Furth Kloster Dunkel . . . . .	€ 6,00
<i>0,50 cl - 5,7%</i>	
Kapuziner Waizen . . . . .	€ 6,00
<i>0,50 cl - 5,4%</i>	
Mönchshof radler . . . . .	€ 6,00
<i>0,50 cl - 2,5%</i>	



## **BIRRE ALLA SPINA**

Chiara tedesca non pastorizzata

0,25 cl . . . . . € 3,00

0,50 cl . . . . . € 5,00

Ambrata belga ad alta fermentazione

0,25 cl . . . . . € 3,50

0,50 cl . . . . . € 5,50

Bianca non filtrata

0,25 cl . . . . . € 3,50

0,50 cl . . . . . € 5,50

IPA

0,25 cl . . . . . € 3,50

0,50 cl . . . . . € 6,00



# I NOSTRI VINI

## AL CALICE

della casa al calice . . . . .	€ 2,50
del giorno al calice . . . . .	€ 3,50
Prosecco Extra Dry al calice . . . . .	€ 3,00
Prosecco Brut al calice . . . . .	€ 3,00

## BOLLICINE

Prosecco DOCG BRUT . . . . .	€ 18,00
Prosecco DOCG EXTRA DRY . . . . .	€ 18,00

## BIANCHI

Chardonnay IGT BIO . . . . .	€ 13,00
<i>Casa Roma Peruzzet</i>	
Soave Classico DOC Monte Carbonare . . . . .	€ 26,00
<i>Suavia, azienda agricola</i>	
Gewürztraminer Weinberghof . . . . .	€ 28,00
<i>Bellutti, Alto Adige</i>	
Lugana DOC . . . . .	€ 18,00
<i>Patrizia Cadore, Lombardia</i>	
Falanghina IGT . . . . .	€ 18,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Fiano di Avellino DOCG . . . . .	€ 22,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Greco di Tufo DOCG . . . . .	€ 20,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Stellato Vermentino di Sardegna DOC . . . . .	€ 34,00
<i>Pala</i>	
Riesling Stajerska . . . . .	€ 24,00
<i>Verus, Slovenia</i>	
Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie . . . . .	€ 17,00
<i>Jérémie Huchet</i>	

## ROSSI

Cabernet Sauvignon IGT . . . . .	€ 13,00
<i>Casa Roma Peruzzet</i>	
Phigaia Colli Asolani DOC . . . . .	€ 30,00
<i>Serafini e Vidotto</i>	
Langhe Nebbiolo DOC . . . . .	€ 28,00
<i>Parusso</i>	
Antillo Bolgheri DOC . . . . .	€ 24,00
<i>Podere Guado al Melo</i>	
Primitivo di Manduria IGT . . . . .	€ 29,00
<i>Masseria Li Veli</i>	
Pinot Noir Stajerska. . . . .	€ 36,00
<i>Verus</i>	

## DA DESSERT

Passito Veneto IGT . . . . .	€ 25,00
<i>Villa Minelli</i>	

## INDECISI SULL'ABBINAMENTO?

*Non preoccupatevi. Il nostro staff  
saprà consigliarvi al meglio,  
in base ai vostri gusti!*

## SERVIZIO E COPERTO

€ 2,00

I nostri piatti sono realizzati al momento, per questo ci scusiamo per eventuali attese.

## LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.