



PER INIZIARE

PADELLINO DI ZUCCA ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸ € 20,00

Baccalà, verze, prugne, fichi e semi di girasole

Padellino pizza with pumpkin

Baccalà (creamed codfish), savoy cabbage, plums, figs and sunflower seeds

LE FRITTATINE

FRITTATINA

CLASSICA NAPOLETANA ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ € 3,50

Pasta omelette neapolitan style

CROCCHÈ DI PATATE ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ € 3,50

Potato croquettes with mozzarella and salame

FRITTATINA

CACIO E PEPE ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ € 4,00

Pasta omelette with black pepper and cheese

PER INIZIARE

LE PIZZE FRITTE

MISTO SFIZIOSO ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰ € 12,00

Mixed fried

ZEPPOLA DI PIZZA ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 9,00

Impanata e frita nel grano Kronos, pomodoro San Marzano, vellutata di fiordilatte affumicato, pesto di basilico e Parmigiano Reggiano

Fried pizza dough

with tomato, mozzarella, basil pesto and Parmigiano Reggiano cheese

MONTANARA ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 10,00

Con pomodoro San Marzano cotto 4 ore, Grana Padano di malga, basilico e pesto alla genovese

Montanara

San Marzano tomato sauce, Grana Padano, basil and Genoese Pesto

MORTADELLA AL PISTACCHIO ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ €13,00

Stracciatella pugliese, Mortadella del salumificio Bonfatti, pesto di pistacchio di Bronte, olio alla senape e salsa andalusa

Mortadella fried pizza

with stracciatella cheese, Mortadella Bologna, Bronte pistachios pesto, mustard oil and andalouse sauce

PULLED PORK ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ € 13,00

Cavolo rosso croccante, yogurt greco, senape, pulled pork in cbt e scaglie di nachos al mais

Pulled pork

with red cabbage, greek yogurt, mustard, pulled pork and nachos



LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

**HUMMUS DI CECI CON CAPONATINA DI
VERDURE** ¹³ € 10,00

Piatto vegano

Chickpeas hummus with caponata

LA NOSTRA PARMIGIANA ¹⁻⁶⁻⁷ € 12,00

Con mozzarella di bufala campana DOP del
Caseificio Rivabianca

Our parmigiana

with fried eggplant, tomato sauce and buffalo
mozzarella from Salerno

MOSCARDINI ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ € 13,00

Moscardini affogati in umido con polenta e
crostini

Moscardini

Stewed musky octopus with polenta and
croutons

CARPACCIO DI SALMONE ⁴⁻⁷ € 14,00

Salmone norvegese marinato a secco
sottovuoto al sentore di agrumi e stracciatella
pugliese DOP

Salmon carpaccio

marinated norwegian salmon with citrus
fruits and stracciatella pugliese DOP

PRIMI

GNOCCHI DI ZUCCA¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ €10,00

Con ricotta affumicata e burro versato

Pumpkin gnocchi

with smoked ricotta and butter

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA¹⁻³⁻⁷ €16,00

Spaghetto quadrato La Molisana Bio con guanciale croccante e tartufo nero

Carbonara spaghetti

with guanciale and black truffle

PACCHERI¹⁻²⁻⁴ € 13,00

Paccheri di Gragnano, trafiletti al bronzo, al profumo di Amalfi con gamberi e limone sfusato Amalfitano

Paccheri pasta

with shrimp and Amalfi lemon

RISOTTO²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ € 15,00

Con zucca, porcini e scampi, mantecato al profumo di maggiorana

Risotto

with pumpkin, porcini, scampi and marjoram

SECONDI

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE ¹⁻² € 12,00

Chicken cutlet with potatoes

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA ⁷ € 23,00

con patate saltate, misticanza e scaglie di Parmigiano Reggiano

Sliced grilled Beef

served with potatoes, mixed salad and Parmigiano Reggiano cheese

FRITTURA MISTA DI PESCE ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁸ . . . € 17,00

con salsa tartara fatta in casa

Mixed fried fish

with homemade tartar sauce

GRIGLIATA MISTA DI PESCE ²⁻⁴⁻¹⁴ € 25,00

Mixed grill fish

CONTORNI

PATATINE ¹⁻⁵⁻⁸ € 5,00

French fries

INSALATA MISTA € 5,00

Mixed salad

**VERDURA GRIGLIATA
DI STAGIONE** € 5,00

Seasonal grilled vegetables

INSALATONE

CLASSICA ³⁻⁴⁻⁷ € 13,00

Misticanza, tonno sott'olio, mais, pomodorini,
olive e mozzarella di bufala campana DOP
del caseificio Rivabianca

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

ESOTICA ⁴⁻¹¹ € 13,00

Misticanza, mango, avocado, kiwi, tonno
sott'olio e semi di girasole

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

CHICKEN AND SALAD ¹² € 13,00

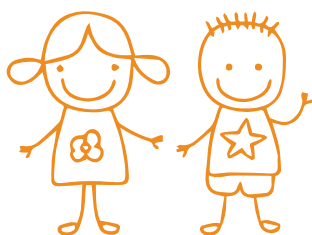
Misticanza, petto di pollo ai ferri, fagioli,
pomodorini, verdura sott'aceto

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

POKE ⁴⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁴ € 13,00

Riso Venere, pomodorini, cavolo cappuccio
rosso, yogurt greco, salmone, semi di girasole

Venere rice, cherry tomatoes, red cabbage,
greek yogurt, salmon, sunflower seeds



KIDS MENU

Per i nostri piccoli ospiti | For our little guests

PASTA AL POMODORO ¹ € 6,00

Pasta with tomato sauce

PASTA PANNA E PROSCIUTTO ¹⁻⁷ ... € 7,00

Pasta with ham and cream sauce

COTOLETTA DI POLLO

CON PATATINE ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ € 10,00

Chicken cutlet with french fries

WURSTEL E PATATINE ¹⁻³ € 7,00

Wurstel and french fries





I NOSTRI DESSERT

**CANNOLO FRAGRANTE CON RICOTTA
DI BUFALA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 5,00

Cannolo with sweet ricotta di bufala

**MILLEFOGLIE AL BURRO CON CREMA
PASTICCERA E FRAGOLE** ¹⁻³⁻⁷ € 5,50

Puff pastry millefeuille with custard and strawberries

**BABÀ AL RUM CON CHANTILLY
E FRUTTA FRESCA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 5,50

Rum babà with chantilly cream and fresh fruit

TIRAMISÙ IN CONSERVA ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 6,00

A scelta tra variegato al cioccolato, caramello salato o pistacchio di Bronte

Home-made tiramisu

Choose between chocolate, salted caramel or Bronte pistachio

**DELIZIA AL LIMONE DELLA
COSTIERA AMALFITANA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ € 6,00

Lemon delight from Amalfi Coast

**SEMIFREDDO AFTER EIGHT CON SALSA
AL CIOCCOLATO E CRUMBLE AI FRUTTI DI
BOSCO** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 6,00

After eight semifreddo with chocolate and berries crumble

**DOLCE DEL GIORNO SENZA GLUTINE
E SENZA LATTOSIO** ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 7,50

Gluten free and lactose free dessert of the day



LE BIBITE

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

BIBITE € 3,00
in bottiglia

LE NOSTRE BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

Chiara tedesca non pastorizzata

piccola € 3,00

media € 6,00

Ambrata belga ad alta fermentazione

piccola € 3,50

media € 6,50

Bianca non filtrata

piccola € 3,50

media € 6,50

IPA

piccola € 3,50

media € 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Furth Kloster Hell € 6,00
0,50 cl - 5%

Furth Kloster Dunkel € 6,00
0,50 cl - 5,7%

Kapuziner Waizen € 6,00
0,50 cl - 5,4%

Mönchshof radler € 6,00
0,50 cl - 2,5%



I NOSTRI VINI

AL CALICE

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>	
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.