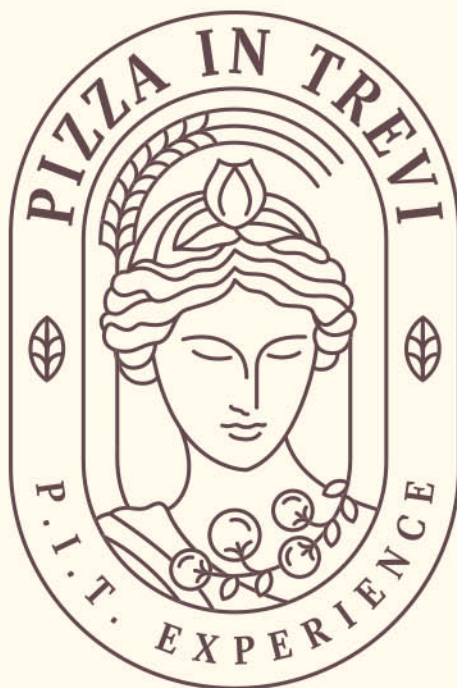




FONTANA DI TREVI

NON SI PAGA SERVIZIO E COPERTO
NO SERVICE CHARGE NO COVER CHARGE

Allergeni - Allergens



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustaceans



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Latticini
Milk



**Frutta
a guscio**
Tree nuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



**Semi
di sesamo**
Sesame



**Anidride solforosa
e solfiti**
Sulphites



Molluschi
Molluscs



Lupini
Lupin



PER COMINCIARE...

*Il pane viene preparato con farine **BIO**,
lievito madre e sale integrale.*

Nella nostra cucina si usa olio EVO "Frantoio Colli Etruschi"

Bruschetta al pomodoro o ajo e olio 	€ 8,00
Bruschetta con provola affumicata ("Caseificio Lupo" Caggiano) e speck Alto Adige IGP "Kofler"  	€ 10,00
Bruschetta con provola affumicata, salsa tartufata e tartufo di stagione **  	€ 16,00
Bruschetta con burrata di bufala e alici del Mar Cantabrico   	€ 12,00
Bruschetta con pomodoro fresco e burrata di bufala  	€ 12,00
Prosciutto di Parma DOP 30 mesi "Salumificio Simonini" e melone di stagione	€ 15,00
Burrata di bufala ("Caseificio Lupo" Caggiano) e prosciutto di Parma DOP 30 mesi "Salumificio Simonini" 	€ 15,00
Tartare di salmone con avocado, aneto, erba cipollina e scorza di limone **  	€ 18,00
Carpaccio di manzo, crudité di chamignon, spinacino e Grana Padano 20 mesi ** 	€ 18,00

I TAGLIERI

Tagliere di salumi e formaggi Italiani  	€ 35,00
Mortadella "Salumificio Pedrazzoli", prosciutto cotto Salumificio Artigianale "Branchi", prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi "Salumificio Simonini", salame Finocchiona, speck IGP "Kofler", ricotta di bufala "Caseificio Lupo", salame ventricina, burrata di bufala "Caseificio Lupo", caciocavallo al tartufo "Caseificio Lupo", pecorino stagionato BIO "Agricoltura Nuova"	
Tagliere di formaggi Italiani 	€ 25,00
Ricotta di bufala "Caseificio Lupo", burrata di bufala "Caseificio Lupo", bocconcini di bufala "Caseificio Lupo", pecorino stagionato BIO "Agricoltura Nuova", pecorino BIO affinato (a seconda delle stagioni) gorgonzola DOP "La Casearia Carpenedo", taleggio DOP "La Casearia Carpenedo", caciocavallo al tartufo "Caseificio Lupo"	

TO START WITH...

*Our bread is prepared with **ORGANIC** flour,
sour dough starter, unrefined sea salt
and extra virgin olive oil "Frantoio Colli Etruschi"*

Toasted bread with fresh tomatoes or oil and garlic 	€ 8,00
Toasted bread with provola cheese ("Caseificio Lupo" from Caggiano) e speck Alto Adige IGP "Kofler"  	€ 10,00
Toasted bread with provola cheese, truffle cream sauce and seasonal truffle **  	€ 16,00
Toasted bread with buffalo burrata cheese and anchovies from Cantabrico sea   	€ 12,00
Toasted bread with fresh tomatoes and buffalo burrata  	€ 12,00
Parma ham PDO 30 months "Salumificio Simonini" and seasonal melon	€ 15,00
Buffalo burrata cheese ("Caseificio Lupo" from Caggiano) and Parma ham PDO (30 months) "Salumificio Simonini" 	€ 15,00
Salmon tartare with avocado, dill, chives and lemon juice **  	€ 18,00
Beef carpaccio, champignon crudité, baby spinach and 20 month Grana Padano cheese ** 	€ 18,00

OUR CUTTING BOARDS

Italian cutting board  	€ 35,00
Mortadella "Salumificio Pedrazzoli", prosciutto cotto Salumificio Artigianale "Branchi", prosciutto crudo di Parma DOP 30 months "Salumificio Simonini", salame Finocchiona, speck IGP "Kofler", ricotta di bufala "Caseificio Lupo", salame ventricina, burrata di bufala "Caseificio Lupo", caciocavallo al tartufo "Caseificio Lupo", pecorino stagionato BIO "Agricoltura Nuova"	
Mixed italian quality cheeses 	€ 25,00
Ricotta di bufala "Caseificio Lupo", burrata di bufala "Caseificio Lupo", bocconcini di bufala "Caseificio Lupo", pecorino stagionato BIO "Agricoltura Nuova", pecorino BIO affinato (a secondo delle stagioni) gorgonzola DOP "La Casearia Carpenedo", taleggio DOP "La Casearia Carpenedo", caciocavallo al tartufo "Caseificio Lupo"	

PRIMI PIATTI

Pasta fresca:

La pasta fresca viene preparata con semola **BIO**,
farina **BIO** tipo 1 e 2 "Molino Silvestri",
acqua e uova fresche pastorizzate.

Fettuccine • Bigoli • Lasagna

Pasta secca:

Pasta secca artigianale **BIO** "Monograno Felicetti",
semola "Senatore Cappelli"

Il Valentino • Linguine • Rigatoni • Spaghetti • Penne

TUTTI I SUGHI POSSONO ESSERE ABBINATI AL TIPO DI PASTA CHE SI DESIDERA

Bigoli all'amatriciana     € 17,00
con guanciale di maiali razza Mangalica "Azienda Solobrado"

Spaghetti, Penne o Rigatoni alla carbonara    € 17,00
con guanciale di maiali razza Mangalica "Azienda Solobrado"

Fettuccine al ragù     € 17,00
con carne macinata **BIO** "Fattoria Lucciano" (Viterbo)

Bigoli cacio e pepe    € 17,00
con pecorino romano DOP

Fettuccine al sugo con polpette     € 18,00
polpette preparate con carne macinata **BIO**
"Fattoria Lucciano" (Viterbo)

Fettuccine al burro con salsa tartufata
e tartufo di stagione**    € 26,00

Fettuccine con pesto di basilico fatto in casa    € 17,00

Ravioli freschi preparati con semola** **BIO** € 18,00
(ripieni con ricotta di bufala "Caseificio Lupo" di Caggiano,
e spinaci freschi conditi di burro e salvia)    

Lasagna al ragù     € 18,00
preparata con semola **BIO** e
carne macinata **BIO** "Fattoria Lucciano" (Viterbo)

Linguine ai frutti di mare*     € 25,00
Pasta secca artigianale **BIO** "Monograno Felicetti"
Senatore Cappelli con gambero* Rosso di Mazara del Vallo

Spaghettoni **BIO** il Valentino "Felicetti" € 26,00
Senatore Cappelli    
con tartare di gambero* Rosso di Mazara del Vallo

FIRST COURSES

Our fresh homemade pasta:

is made with **ORGANIC** semolina,
organic flour type 1 "Molino Silvestri",
water and fresh pasteurized **ORGANIC** eggs.

Fettuccine • Bigoli • Lasagna

Artisanal dry pasta:

Artisanal **ORGANIC** dry pasta "Monograno Felicetti",
semolina "Senatore Cappelli"

Il Valentino • Linguine • Rigatoni • Spaghetti • Penne

IF YOU WANT YOU CAN PICK UP THE PASTA YOU LIKE WITH THE SAUCE YOU PREFIR AND WE CAN PREPARE YOUR PLATE

Bigoli all'amatriciana     € 17,00
typical roman recipe with bacon of Mangalica pork "Solobrado Company"

Spaghetti, Penne o Rigatoni alla carbonara    € 17,00
typical roman recipe with bacon of Mangalica pork "Solobrado Company"

Fettuccine al ragù     € 17,00
with **ORGANIC** beef minced meat "Fattoria Lucciano" (Viterbo)

Bigoli cacio e pepe    € 17,00
with pecorino romano DOP

Fettuccine with tomatoes sauce     € 18,00
and homemade meatballs
prepared with **ORGANIC** beef minced meat "Fattoria Lucciano" (Viterbo)

Fettuccine with butter, truffle sauce
and seasonal truffle **    € 26,00

Fettuccine with home made pesto sauce     € 17,00

Homemade ravioli **     € 18,00
(prepared with **ORGANIC** semolina) stuffed with buffalo ricotta
"Caseificio Lupo" from Caggiano and fresh spinach.
Seasoned with butter and sage

Lasagna al ragù     € 18,00
preparata con **ORGANIC** semolina
and **ORGANIC** beef minced meat "Fattoria Lucciano" (Viterbo)

Linguine with mixed sea food*     € 25,00
Artisanal **ORGANIC** dry pasta "Monograno Felicetti"
Senatore Cappelli with red prawn* from Mazara del Vallo

Spaghettoni **BIO** il Valentino "Felicetti" € 26,00
Senatore Cappelli    
with red prawn* tartare from Mazara del Vallo

LA NOSTRA SPECIALITÀ

Fettuccine con pomodoro fresco, € 18,00
burrata di bufala ("Caseificio Lupo" Caggiano)
e pesto di basilico     

Rigatoni **BIO** "Felicetti" Senatore Cappelli € 18,00
con sugo di spuntature di maiale (Macelleria Feroci)  

ZUPPE

Minestrone di verdure fresche   € 15,00
con crostino profumato

Minestrone di legumi  € 15,00

Vellutata con verdure di stagione  € 15,00

CESTINO DI PANE

(il pane fatto con farine **BIO** e lievito madre) € 3,50

Lievitazione 24 ore

***in caso di mancato reperimento del prodotto fresco,
il prodotto potrebbe essere congelato*

**prodotto congelato all'origine*

OUR SPECIALITY

Fettucine with fresh tomatoe sauce, € 18,00
buffalo burrata ("Caseificio Lupo" from Caggiano)
and homemade basil sauce     

Rigatoni **ORGANIC** "Felicetti" Senatore Cappelli € 18,00
with pork ribs sauce (Macelleria Feroci)  

SOUPS

Mixed fresh vegetables soup with croutons   € 15,00

Fresh legume soup € 15,00

Seasonal fresh vegetables soup 

Velvety soup with seasonal vegetables  € 15,00

BREAD BASKET

(Home made bread prepared with **ORGANIC**
flour and sour dough starter) € 3,50

Leavening 24 hours

***in case of failure to obtain fresh product,
the product may be frozen*

**product frozen at origin*

SECONDI PIATTI

Bistecca di manzo ** "Macelleria Feroci"	€ 24,00
Hamburger** 100% carne di manzo BIO Fattoria Lucciano ** (Viterbo) con patate fritte (panino prodotto con farina tipo1 BIO)	€ 20,00
Hamburger di carne di maiale razza Mangalica** (Azienda Solobrado)	€ 20,00
Maiali allevati allo stato semi brado	
Sovra cosce di pollo disossato** "Macelleria Feroci"	€ 20,00
alla piastra o alla cacciatora (cotto a bassa temperatura)	
Filetto di manzo al tartufo** "Macelleria Feroci"	€ 30,00
con tartufo di stagione e salsa tartufata	
Filetto** al pepe verde	€ 28,00
Carne di manzo "Macelleria Feroci"	
Polpette di manzo BIO al sugo di pomodoro (Fattoria Lucciano Viterbo)	€ 20,00
Saltimbocca alla Romana	€ 20,00
con noce di vitello "Macelleria Feroci"	
Polpo scottato (cotto a bassa temperatura)*	€ 30,00
con crema di patate, salsa al tartufo** e tartufo fresco di stagione	
Salmone** fresco (cotto a bassa temperatura)	€ 25,00
con insalata valeriana e maionese all'arancio	
Calamaro* (cotto a bassa temperatura)	€ 25,00
alla piastra con caponata di verdure fresche	

CONTORNI

Patate al forno	€ 7,50
Patate fritte*	€ 7,50
Cicoria fresca ripassata in padella	€ 7,50
Verdure fresche grigliate	€ 7,50
Caponata di verdure fresche	€ 7,50

INSALATE

Insalata mista	€ 8,00
Insalata caprese con bocconcini di bufala	€ 9,00
"Caseificio Lupo" di Caggiano	
Insalata Greca	€ 9,00
Caesar salad	€ 13,50

SECOND COURSES

Beef steak** "Macelleria Feroci"	€ 24,00
Hamburger** 100% ORGANIC beef minced meat "Fattoria Lucciano" (Viterbo) with tomatoes, salad, cheese and french fries on side. (Home made panini produced with ORGANIC flour)	€ 20,00
Mangalica pork burger** (Solobrado Company)	€ 20,00
Chicken thigh (cooked at low temperature) ** "Macelleria Feroci" Grilled or in "Cacciatora" way	€ 20,00
Beef tenderloin "Macelleria Feroci"	€ 30,00
with seasonal truffle** and truffle cream sauce	
Beef tenderloin** "Macelleria Feroci"	€ 28,00
with green pepper sauce and homemade porcini mushrooms sauce	
Roman style meatballs with tomatoes sauce ORGANIC beef minced meat "Fattoria Lucciano"	€ 20,00
Saltimbocca alla Romana	€ 20,00
Veal "Macelleria Feroci" in white sauce with parma ham and sage	
Seared octopus (cooked at low temperature)*	€ 30,00
with cream of potatoes, truffle** sauce and fresh seasonal truffles	
Salmon** (cooked at low temperature)	€ 25,00
fresh salmon with salad and orange sauce	
Grilled Squid* (cooked at low temperature)	€ 25,00
with mixed vegetables in "caponata" way	

SIDES

Roasted potatoes	€ 7,50
French fries*	€ 7,50
Fresh chicory	€ 7,50
Fresh grilled vegetables	€ 7,50
Fresh vegetable "caponata style"	€ 7,50

SALADS

Mixed salad green salad, tomatoes, olives, corn, and buffalo cheese	€ 8,00
Caprese salad with buffalo mozzarella and fresh tomatoes	€ 9,00
Greek salad tomatoes feta cheese peppers olive and red onion	€ 9,00
Caesar salad grilled chicken breast, green salad and homemade Caesar sauce	€ 13,50

PIZZE

LE NOSTRE PIZZE
SONO PRODOTTE CON



“MOLINO SILVESTRI” molino **BIO** ad acqua e macine a pietra

POSSIBILITÀ DI PIZZE CON IMPASTO
DI FARINA DI FARRO INTEGRALE **BIO**
(maggiorazione € 1,50) lievitazione 48 ore

Focaccia con olio EVO Frantoio “Colli etruschi”	€ 8,00
Focaccia con mortadella “Pedrazzoli” burrata di bufala e granella di pistacchio	€ 18,00
Pizza Margherita base rossa con mozzarella di latte vaccino “Caseificio Lupo” Caggiano	€ 13,00
La Bufalina base rossa con bocconcini di bufala “Caseificio Lupo” Caggiano	€ 16,50
Margherita con prosciutto cotto salumificio artigianale “Branchi”	€ 16,50
Margherita con prosciutto crudo Prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi “Salumificio Simonini”	€ 16,50
Pizza Napoli base rossa con mozzarella e alici del Mar Cantabrico	€ 16,50
Pizza Capricciosa Tomato sauce, mozzarella, artichokes*, olive, mushrooms and ham	€ 18,00
Pizza Pantheon (base rossa) Mozzarella, prosciutto cotto, salame e salsiccia	€ 18,00
Pizza Salame (base rossa) Ventricina o Milano	€ 16,50
Pizza Quattro formaggi (bianca o rossa)	€ 16,50

PIZZE

OUR PIZZA IS MADE



“MOLINO SILVESTRI” ORGANIC water mill and stone mills

ALSO OPTIONS FOR PIZZA
WITH **ORGANIC** WHOLE SPELT FLOUR.
Leavening 48 hours (extra charge € 1.50)

Focaccia with extravirgin olive oil EVO	€ 8,00
Frantoio “Colli Etruschi”	
Focaccia with “Pedrazzoli” mortadella Buffalo burrata and pistachio grain	€ 18,00
Pizza Margherita Tomato sauce and mozzarella	€ 13,00
La Bufalina Tomatoes sauce pizza with buffalo mozzarella “Caseificio Lupo” from Caggiano	€ 16,50
Margherita con prosciutto cotto Ham and cheese pizza (salumificio artigianale “Branchi”)	€ 16,50
Margherita con prosciutto crudo Parma ham PDO 30 months “Salumificio Simonini”	€ 16,50
Pizza Napoli Tomato sauce, mozzarella and anchovies	€ 16,50
Pizza Capricciosa Tomato sauce, mozzarella, artichokes*, olive, mushrooms and ham	€ 18,00
Pizza Pantheon Tomato sauce, mozzarella, sausage, salame and ham	€ 18,00
Pizza Salame Tomato sauce, mozzarella, spicy or not spicy salame	€ 16,50
Pizza four Cheeses Four kind of cheese (with or without tomatoe sauce)	€ 16,50

Pizza Boscaiola (bianca o rossa)   € 16,50

Pizza Vegetariana (bianca o rossa)   € 16,50
con verdure grigliate (con o senza mozzarella)

Pizza Tonno e cipolla (base rossa)    € 16,50
(con o senza mozzarella)

Pizza al Salmone (base bianca)    € 20,00
Rucola, pachino e bocconcini di bufala "Caseificio Lupo" Caggiano

Pizza Caprese (base rossa)   € 16,50
(con bocconcini di bufala) "Caseificio Lupo" Caggiano

Pizza ai Frutti di Mare* (base rossa) € 20,00
(con o senza mozzarella)     

Pizza Carbonara (base bianca)    € 16,50
con guanciale razza Mangalica "Azienda Solobrado" (Viterbo)

Pizza Amatriciana (base rossa)   € 16,50
con guanciale razza Mangalica "Azienda Solobrado" (Viterbo)

Pizza Rucola2 (base rossa o bianca)   € 18,00
Pomodori freschi burrata di buafala " Caseificio Lupo" Caggiano

Pizza Rucola3 (base rossa o bianca)   € 18,00
Prosciutto di Parma DOP 30 mesi "Salumificio Simonini"
pomodori freschi e scaglie di parmigiano

Pizza Rina con provola affumicata   € 18,00
"Caseificio Lupo" Caggiano
speck IGP dell'Alto Adige "Kofler" e carciofi*

Pizza "LULLI" (base rossa)   € 18,00
con pomodori freschi, burrata di bufala "Caseificio Lupo" Caggiano
e prosciutto di Parma DOP 30 mesi "Salumificio Simonini"

Pizza con Pollo (base bianca)   € 18,00
Zucchine, mozzarella, pollo e pomodori

Pizza al tartufo** (base bianca)   € 26,00
Mozzarella di latte vaccino, provola affumicata "Caseificio Lupo"
Caggiano con salsa tartufata e tartufo di stagione

Pizza Boscaiola   € 16,50
Mozzarella, sausage and champignon (with or without tomato sauce)

Pizza Vegetariana   € 16,50
(with or without tomato sauce)
Tomato sauce and fresh grilled vegetables (with or without mozzarella)

Pizza with Tuna fish and onion    € 16,50
Tomato sauce, tunafish and onion (with or without mozzarella)

Pizza with Salmon    € 20,00
focaccia with rucola salad, cherry tomatoes
and fresh buffalo mozzarella "Caseificio Lupo" from Caggiano

Pizza Caprese (not melted mozzarella)   € 16,50
Buffalo mozzarella "Caseificio Lupo" Caggiano, tomato sauce
basil and cherry tomatoes (toppings goes on after cooking)

Pizza with Seafood*      € 20,00
(with or without mozzarella) Tomato sauce and mixed seafood

Pizza Carbonara    € 16,50
(with bacon of Mangalica pork "Solobrado Company")
Melted mozzarella, pecorino cheese, egg sauce and bacon

Pizza Amatriciana   € 16,50
(with bacon of Mangalica pork "Solobrado Company")
Tomato sauce, bacon, onion, black pepper and pecorino cheese

Pizza Rucola2   € 18,00
Tomatoes sauce pizza with rucola,
fresh tomatoes, buffalo burrata " Caseificio Lupo" from Caggiano
(toppings goes on after cooking)

Pizza Rucola3   € 18,00
Tomatoes sauce pizza with rucola,
Parma ham PDO 30 months "Salumificio Simonini",
fresh tomatoes and parmesan cheese (toppings goes on after cooking)

Pizza Rina   € 18,00
Provola cheese from Caggiano, speck PGI from Alto Adige and artichokes*

Pizza "LULLI"   € 18,00
Tomatoes sauce pizza with cherry tomatoes,
buffalo burrata "Caseificio Lupo" from Caggiano and Parma ham PDO
30 months "Salumificio Simonini" (toppings goes on after cooking)

Chicken Pizza   € 18,00
Mozzarella, zucchini, chicken brest and tomatoes

Truffle** Pizza   € 26,00
with mozzarella di latte vaccino, provola cheese "Caseificio Lupo"
from Caggiano, truffle cream sauce and seasonal truffle

BEVANDE

Acqua naturale Panna in vetro 0,50 lt	€ 2,80
Acqua frizzante San Pellegrino in vetro 0,50 lt	€ 2,80
Acqua effervescente naturale Nepi in vetro 0,50 lt	€ 2,50
Bibita in vetro 33 cl	€ 4,50
Estratti di frutta e verdura fresca (centrifuga a freddo)	€ 7,50
Spremuta di arancia	€ 7,00
Bevande BIOLOGICHE "Galvanina" (con zucchero di canna)	€ 6,50
Bibita grande 0,50 lt	€ 6,00

VINO ALLA MESCITA

VINO ROSSO BIO

Azienda Agricola "Ciucci" Merlot Sangiovese 100% Biologico (Lazio)

Bicch. € 7,50 ½ litro € 15,00 1 Litro € 20,00

VINO BIANCO

Società Agricola "Stocco" selezione IGP CRU (Friuli-Venezia Giulia)

Sauvignon 100%

Bicch. € 7,50 ½ litro € 15,00 1 Litro € 20,00

Pinot Grigio

Bicch. € 7,50 ½ litro € 15,00 1 Litro € 20,00

Traminer aromatico

Bicch. € 7,50 ½ litro € 15,00 1 Litro € 20,00

Bicchiere di Lambrusco € 7,50
(Otello Ceci Nerodilambrusco edizione 1813)

Bicchiere di Chianti € 9,50
(Fattoria di Gratena)

Bicchiere di Tai Rosso € 8,50
(Montemitorio Colli Berici DOC Dal Maso)

Bicchiere di rosè € 7,50
(Bardolino DOC Chiaretto "Cavalchina")

Bicchiere di prosecco € 8,00
("Borgo Luna" Azienda la Vigna di Sarah)

Bicchiere di Moscato d'Asti DOCG € 8,50
(Criolin)

SOFT DRINKS

Natural water Panna in glass bottle 0,50 lt	€ 2,80
Mineral water Pellegrino in glass bottle 0,50 lt	€ 2,80
Natural effervescent water Nepi in glass bottle 0,50 lt	€ 2,50
Soft drink in glass bottle 33 cl	€ 4,50
Freshly squeezed juices (centrifuga a freddo)	€ 7,50
Fresh orange juice	€ 7,00
ORGANIC soft drinks "Galvanina" (with brown sugar)	€ 6,50
Soft drink half liter 0,50 lt	€ 6,00

HOUSE WINE

RED WINE ORGANIC

Azienda Agricola "Ciucci" Merlot Sangiovese 100% Organic (Lazio)

Bicch. € 7,50 ½ litro € 15,00 1 Litro € 20,00

WHITE WINE

Società Agricola "Stocco" selezione IGP CRU (Friuli-Venezia Giulia)

Sauvignon 100%

By glass € 7,50 ½ litro € 15,00 1 Litro € 20,00

Pinot Grigio

By glass € 7,50 ½ litro € 15,00 1 Litro € 20,00

Traminer aromatico

By glass € 7,50 ½ litro € 15,00 1 Litro € 20,00

Lambrusco by glass € 7,50
(Otello Ceci Nerodilambrusco edizione 1813)

Chianti by glass € 9,50
(Fattoria di Gratena)

Tai Rosso by glass € 8,50
(Montemitorio Colli Berici DOC Dal Maso)

Rosè by glass € 7,50
(Bardolino DOC Chiaretto "Cavalchina")

Prosecco by glass € 8,00
("Borgo Luna" Azienda la Vigna di Sarah)

Moscato d'Asti DOCG by glass € 8,50
(Criolin)

BIRRE ARTIGIANALI

IN BOTTIGLIA 33cl

Exp Session (APA) 4,8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Velvet (Tripel) 8.8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Chiara Lager (Keller) 4,8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Bernie (Blanche) 5,2% Birrificio OXIANA	€ 7,50
HotBock (Bock Strong) 7,8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Epic (Amber IPA) 6,8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Amara Con Gusto (Lager) 5,4% Birrificio MUSTACANUS	€ 7,50
Spaceman (IPA) 7% Birrificio BREWFIST	€ 7,50
Spaghetti Western (Strong Stout Coffee) 8,7% Birrificio BREWFIST	€ 7,50
Tre Fontane 8,5% (unica autentica Trappista Italiana)	€ 12,00

ALLA SPINA	0,4 lt	0,5 lt	1 lt
Menabrea chiara (Premium Lager) 4,8% Birrificio Menabrea	€ 7,00	€ 8,00	€ 15,00
Menabrea rossa (Premium doppio malto) 7,5 % Birrificio Menabrea	€ 8,00	€ 9,00	€ 16,00

IN BOTTIGLIA

Heineken No Alcool (0.0%)	€ 6,50
Messina Cristalli di Sale (5%)	€ 6,50
Corona Extra 35,5 cl (4,5%)	€ 6,50
Franziskaner Weissbier (Premium Weissbier) 50 cl (5%)	€ 8,00
Ichnusa non Filtrata (5%)	€ 6,50
Peroni (Lager) 4,7% Vol	€ 6,50

CAFFETTERIA

Caffè "Pascucci" **Biologico**

Caffè espresso	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 2,50
Caffè Americano	€ 3,00
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè freddo	€ 3,00
Caffè doppio	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,50
Caffelatte	€ 3,50
Cioccolato caldo (aggiunta di Bayles €1,50)	€ 4,00
Tè caldo "Pascucci BIO "	€ 5,00
Camomilla "Pascucci BIO "	€ 4,00
Irish coffee	€ 7,00
Extra panna	€ 0,50

CRAFT BEER

ON BOTTLE 33cl

Exp Session (APA) 4,8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Velvet (Tripel) 8.8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Chiara Lager (Keller) 4,8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Bernie (Blanche) 5,2% Birrificio OXIANA	€ 7,50
HotBock (Bock Strong) 7,8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Epic (Amber IPA) 6,8% Birrificio OXIANA	€ 7,50
Amara Con Gusto (Lager) 5,4% Birrificio MUSTACANUS	€ 7,50
Spaceman (IPA) 7% Birrificio BREWFIST	€ 7,50
Spaghetti Western (Strong Stout Coffee) 8,7% Birrificio BREWFIST	€ 7,50
Tre Fontane 8,5% (the only autehentic Italian Trappist beer)	€ 12,00

ON DRAUGHT	0,4 lt	0,5 lt	1 lt
Menabrea chiara "Italian beer" (Premium Lager) 4,8% Birrificio Menabrea	€ 7,00	€ 8,00	€ 15,00
Menabrea rossa "Italian beer" (Premium doppio malto) 7,5 % Birrificio Menabrea	€ 8,00	€ 9,00	€ 16,00

ON BOTTLE

Heineken No Alcool (0.0%)	€ 6,50
Messina Cristalli di Sale (5%)	€ 6,50
Corona Extra 35,5 cl (4,5%)	€ 6,50
Franziskaner Weissbier (Premium Weissbier) 50 cl (5%)	€ 8,00
Ichnusa non Filtrata (5%)	€ 6,50
Peroni (Lager) 4,7% Vol	€ 6,50

HOT DRINKS

Coffee "Pascucci" **Organic**

Espresso coffee	€ 2,50
Decaffeinated coffee	€ 2,50
American coffee	€ 3,00
Coffee with liqueur	€ 3,00
Cold coffee	€ 3,00
Double coffee	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,50
Caffelatte	€ 3,50
Hot chocolate (adding Bayles €1,50)	€ 4,00
Hot tea "Pascucci Organic "	€ 5,00
Chamomile "Pascucci Organic "	€ 4,00
Irish coffee	€ 7,00
Extra wipped cream more	€ 0,50

APERITIF COCKTAIL

€ 12,00

Bellini

Prosecco, peach juice

Mimosa

Prosecco, orange juice

Rossini

Prosecco, strawberry juice

Spritz

Prosecco, Aperol, soda

Hugò spritz

Prosecco, mint, lime, Elderflower

Limoncello Spitz

Prosecco, Limoncello, soda

Americano

Red Martini, Campari bitter, soda

Caipirinha

Cachaça, lime, cane sugar

Caipiroska

Vodka, lime, cane sugar

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, cranberry & lemon juice

Vodka Sour

Vodka, lime juice

True Love

Vodka, Passoa, lime juice, ginger beer

Tropicale

Vodka, succo ananas, Aperol, Passoa, lime juice, zucchero di canna

Screwdriver

Vodka, arancia, Cointreau

Pornstar Martini

Vodka, fruit passion maracuja, lime Passoa, vaniglia, prosecco

Long island

Vodka, Rum, Tequila, Gin, lime, cola

Vodka passion

Vodka, Passoa, fruit passion maracuja, lime

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, lime juice

Sex On The Beach

Vodka, peach, orange & cranberry juice

Trevi Cocktail

Vodka, Cointreau, Bacardi, Amaretto Disaronno, Angostura, lime, Maraschino, strawberry

Vodka Passion

Vodka, Passoa, lemon juice, sugar

Tequila Sunrise

Tequila, orange juice, grenadine

Margarita

Tequila, Cointreau, lemon juice

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno, lime juice, cherry tree maraschino

Gin Fizz

Gin, lemon juice, soda, sugar

Gin Tonic

Gin, tonic water, lime slice

Negroni

Gin, Campari, red Martini

Bitter French

Gin, Campari, succo lime, zucchero di canna, prosecco

London Mule

Gin, lime, ginger beer

Cocktail Caffè

Rum cream, coffee, Baileys

Cuba Libre

Rum, coca cola

Daiquiri

Rum, lemon juice, sugar

Mojito

Rum, lime, mint, cane sugar, soda

Pina Colada

Rum, Batida de Coco, pineapple juice

Zombie

Rum bianco, Rum scuro, succo di arancia, lime juice, granatina, angostura

Daiquiri fragola

Rum, lime, fragola

Godfather

Whiskey, Amaretto Disaronno

No name

Cointreau, peach tree lime, prosecco

NO ALCOHOL COCKTAIL

Cindarella

Orange juice, peach juice, granatina, soda

Flamingo

Lime, pineapple juice, blueberry juice, soda

Yellowjacket

Orange juice, pineapple juice, lime juice, sugar syrup, orange slice

Mojito no alcol

Ginger beer, lime, cane sugar, mint

Virgin Colada

Succo di ananas, crema di cocco

Summer jam

Succo di arancia, succo di pesca, lime juice

Citrus cream

Succo arancia, succo pompelmo, sciroppo di zucchero, granatina, panna fresca



MENÙ SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE MENU



**Ci prendiamo cura dei nostri clienti
celiaci facendoli sentire sicuri.**

**per cominciare:
usiamo olio evo "frantoio colli etruschi"**

Bruschetta al pomodoro o ajo e olio	€ 8,00
Bruschetta con provola affumicata "Caseificio Lupo" (Caggiano) e speck Alto Adige IGP "Kofler" 	€ 10,00
Bruschetta con pomodoro fresco e burrata di bufala "Caseificio Lupo"	€ 12,00
Bruschetta con provola affumicata, salsa tartufata e tartufo di stagione ** 	€ 16,00
Bruschetta con burrata di bufala e alici del Mar Cantabrico  	€ 12,00
Prosciutto di Parma DOP 30 mesi e melone di stagione	€ 15,00
Burrata di bufala di Caggiano e prosciutto di Parma DOP 30 mesi "Salumificio Simonini" 	€ 15,00
Tartare di salmone con avocado, aneto, erba cipollina e scorza di limone **  	€ 18,00
Carpaccio di manzo, crudité di chamignon, spinacino e Grana Padano 20 mesi 	€ 18,00

I TAGLIERI

Tagliere di salumi e formaggi Italiani  	€ 35,00
Mortadella "Salumificio Pedrazzoli", prosciutto cotto Salumificio Artigianale "Branchi", prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi "Salumificio Simonini", salame Finocchiona, speck IGP "Kofler", ricotta di bufala "Caseificio Lupo", salame ventricina, burrata di bufala "Caseificio Lupo", caciocavallo al tartufo "Caseificio Lupo", pecorino stagionato BIO "Agricoltura Nuova"	
Tagliere di formaggi Italiani 	€ 25,00
Ricotta di bufala "Caseificio Lupo", burrata di bufala "Caseificio Lupo", bocconcini di bufala "Caseificio Lupo", pecorino stagionato BIO "Agricoltura Nuova", pecorino BIO affinato (a seconda delle stagioni) gorgonzola DOP "La Casearia Carpenedo", taleggio DOP "La Casearia Carpenedo", caciocavallo al tartufo "Caseificio Lupo"	

**We care a lot about our celiac
customers and make them feel safe.**

**to start with:
we use extra virgin olive oil "frantoio colli etruschi"**

Toasted bread with fresh tomatoes oil and garlic	€ 8,00
Toasted bread with provola cheese "Caseificio Lupo" from Caggiano e speck Alto Adige IGP "Kofler" 	€ 10,00
Toasted bread with fresh tomatoes and buffalo burrata cheese "Caseificio Lupo"	€ 12,00
Toasted bread with provola cheese, truffle cream sauce and seasonal truffle ** 	€ 16,00
Toasted bread with buffalo burrata cheese and anchovies from Cantabrico sea  	€ 12,00
Parma ham PDO 30 months and seasonal melon	€ 15,00
Buffalo burrata cheese from Caggiano and Parma ham PDO (30 months) "Salumificio Simonini" 	€ 15,00
Salmon tartare with with avocado, dill, chives and lemon juice **  	€ 18,00
Beef carpaccio, champignon crudité, baby spinach and 20 month Grana Padano cheese ** 	€ 18,00

OUR CUTTING BOARDS

Italian cutting board  	€ 35,00
Mortadella "Salumificio Pedrazzoli", prosciutto cotto Salumificio Artigianale "Branchi", prosciutto crudo di Parma DOP 30 months "Salumificio Simonini", salame Finocchiona, speck IGP "Kofler", ricotta di bufala "Caseificio Lupo", salame ventricina, burrata di bufala "Caseificio Lupo", caciocavallo al tartufo "Caseificio Lupo", pecorino stagionato BIO "Agricoltura Nuova"	
Mixed italian quality cheeses 	€ 25,00
Ricotta di bufala "Caseificio Lupo", burrata di bufala "Caseificio Lupo", bocconcini di bufala "Caseificio Lupo", pecorino stagionato BIO "Agricoltura Nuova", pecorino BIO affinato (a secondo delle stagioni) gorgonzola DOP "La Casearia Carpenedo", taleggio DOP "La Casearia Carpenedo", caciocavallo al tartufo "Caseificio Lupo"	

PRIMI PIATTI (+ € 1,50)

Il costo più elevato delle materie prime senza glutine, comporta una piccola maggiorazione sul prezzo.

Confidiamo nella vostra comprensione.

PASTA FRESCA:

SPAGHETTONI E FETTUCCINE FRESCHE

Amido di mais - Farina di riso integrale **BIO**

Farina di grano Saraceno integrale **BIO** - Amido di Tapioca

Farina di semi di psillio - Zucchero di canna integrale **BIO**

Uova fresche pastorizzate - Farina di semi di Carrube

Farina di Guar

PASTA SECCA:

PENNE, CASERECCE, RIGATONI E PACCHERI

Tutti i nostri sughi che vengono utilizzati per la pasta sono senza glutine

Lasagna di ragù alla bolognese   



Il nostro impasto per la pizza e il pane senza glutine

INGREDIENTI

PIZZE E PANE SENZA GLUTINE

lievitazione 24 ore

Amido di mais - Farina di riso integrale **BIO**

Farina di grano Saraceno integrale **BIO** - Amido di Tapioca

Farina di semi di psillio - Zucchero di canna integrale **BIO**

Lievito Madre (rinfrescato con farina di riso integrale **BIO**)

Olio extra vergine di oliva - Sale integrale - Miele **BIO**

Lievito di birra - Farina di semi di Carrube

Farina di Guar - Farina di mais tostata

PIZZE ARTIGIANALI (+ € 1,50)

Il costo più elevato delle materie prime senza glutine, comporta una piccola maggiorazione sul prezzo.

Confidiamo nella vostra comprensione.

La scelta dei condimenti della pizza senza glutine può essere fatta tra la lista delle pizze convenzionali



CESTINO DI PANE

Pane fatto in casa € 3,50

FIRST COURSES (+ € 1,50)

The higher cost of gluten-free raw materials involves a small increase on the price.

Hopeing on your understanding.

HOME MADE PASTA:

FRESH FETTUCCINE AND SPAGHETTI

Cornstarch, **ORGANIC** brown rice flpur

ORGANIC buckwheat flour

Tapioca starch - Psyllium seed meal - **ORGANIC** cane sugar

Fresh pasteurized eggs - Carob seed flour - Guar flour

DRY PASTA:

PENNE, CASERECCE, RIGATONI E PACCHERI

All our sauces for pasta are gluten free

Home made traditional ragù lasagna   



Our dough for gluten-free pizza and bread

INGREDIENTS

FOR GLUTEN FREE PIZZA

24 hour leavening

Cornstarch, **ORGANIC** brown rice flpur,

ORGANIC buckwheat flour, Tapioca starch,

psyllium seed meal, **ORGANIC** cane sugar,

Mother yeast (refreshed with **ORGANIC** brown rice flour),

Extra virgin olive oil, unrefined sea salt,

ORGANIC honey, Brewer's yeast,

Carob seed flour, Guar flour

HOME MADE PIZZA (+ € 1,50)

The higher cost of gluten-free raw materials involves a small increase on the price.

Hopeing on your understanding.

All speciality pizza available in gluten free options



BREAD BASKET

Home made bread

24 HOUR LEAVENING - € 3,50

BIRRE ARTIGIANALI SENZA GLUTINE

LA STOUT DELLA CRI 4,7% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00
LA BELGA DELLA DANDA 7.9% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00
LA PILS DELLA GRAZIELLA 5.3% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00
LA IPA DELLA CAMILLA 6.0% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00
LA WEISS DELLA BARBARA 5.5% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00



DOLCI

TIRAMISÙ  	€ 8,00
SBRICIOLATA   <i>con crema di mascarpone al cioccolato e frutti di bosco</i>	€ 10,00
ZUPPA INGLESE  	€ 10,00
SORBETTO AL LIMONE	€ 7,00
BANANA SPLIT 	€ 10,00
PANNA COTTA 	€ 8,00
CHEESE CAKE 	€ 10,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	€ 10,00



***in caso di mancato reperimento del prodotto fresco,
il prodotto potrebbe essere congelato*

**prodotto congelato all'origine*

GLUTEN FREE CRAFT BEER

LA STOUT DELLA CRI 4,7% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00
LA BELGA DELLA DANDA 7.9% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00
LA PILS DELLA GRAZIELLA 5.3% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00
LA IPA DELLA CAMILLA 6.0% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00
LA WEISS DELLA BARBARA 5.5% <i>Birrificio Gritz</i>	€ 8,00



DESSERTS

TIRAMISÙ  	€ 8,00
CRUMBLed   <i>with mascarpone cream and berries or chocolate</i>	€ 10,00
ZUPPA INGLESE  	€ 10,00
LEMON SORBET	€ 7,00
BANANA SPLIT 	€ 10,00
PANNA COTTA 	€ 8,00
CHEESE CAKE 	€ 10,00
FRESH FRUIT	€ 10,00



***in case of failure to obtain fresh product,
the product may be frozen*

**product frozen at origin*

MENÚ Pizza in Trevi NO PORK

ITALIAN HALAL EXCELLENCE

Tutti prodotti del tagliere sono senza glutine, senza lattosio e non OGM
All products on the cutting board are gluten free, lactose free and not Genetically modified organism

Il costo più elevato dei prodotti HALAL, comporta una piccola maggiorazione sul prezzo.
Confidiamo nella vostra comprensione.

The higher cost of HALAL products, involves a small increase on the price.
Hoping on your understanding.

TAGLIERE DI SALUMI Azienda SMART HALAL € 40,00 (per due persone)
Sausage Tag Smart HALAL Company € 40.00 (for two persons)

Smart halal offre alla comunità islamica mondiale prodotti dell'eccellenza alimentare italiana realizzati nel pieno rispetto delle tradizioni artigianali e dei precetti religiosi islamici

Smart Halal offers the world Islamic community products of Italian food excellence made in full respect of artisan traditions and islamic religious percepts

- *Mortadella di manzo italiano con peperoni e olive*
- *Salame Milano macinatura fine e stagionatura a temperatura controllata*
- *Spianata piccante macinata a grana media*
- *Pancetta affumicata ottenuta esclusivamente da pance di bovini italiani sapientemente stagionate*
- *Salametto di manzo italiano*
- *Italian beef mortadella halal lean on stuff with peppers and olives*
- *Salame Milan halal: Raw meat quality, fine grinding and seasoning at a controlled temperature are the secret of for this Milanese salami*
- *Spicy Salami "Spianata": Product derived from the processing of adult beef, with an intense taste, chopped to medium grain and seasoned with spicy spics*
- *Bacon beef halal: Bacon obtained exclusively from the bellies of Italian halal cattle that have been matured with expertise*
- *Italian "cacciatorino" beef salame halal*

 **Tutti i piatti con prodotti HALAL (+ € 1,50)**
All dishes with HALAL products (+ € 1,50) 

PASTA ALL'AMATRICIANA con pancetta affumicata halal € 18,00

with halal smoked bacon, tomato sauce, black pepper and parmesean cheese   

PASTA ALLA CARBONARA con pancetta affumicata halal € 18,00

with halal smoked bacon, eggs, black pepper and pecorino cheese   

COMPANY / AZIENDA / الشركة

T.G.S. TRADITIONAL GOODS&SERVICES S.r.l.
Via Meda, 7 - 20136 Milano (MI) - Italy

COMMODITY TRADEMARK / MARCHIO COMMERCIALE DEL PRODOTTO / عنوان موقع الإنتاج

Smart Halal

PRODUCT / PRODOTTO / المنتج

Beef Cured Meat and Salami

SLINZEGA BOVINO HALAL S/V

100.H01

Beef Cured Meat and Salami

BRESAOLA BOVINO

100.H02

ROAST BEEF AFFUMICATO BOVINO HALAL S/V

100.H03

GRANCOTTO BEEF SN (PROSCIUTTO COTTO BOVINO)

100.H04

SPECK DEL CASTELLO HALAL S/V

100.H05

L'INGLESINO (ROAST BEEF BOVINO ADULTO AL VAPORE) S/V

100.H06

PROSCIUTTELLA BOVINO

100.H07

SALAMETTO PURO BOVINO S/V

100.H08

SALAMELLA PASSITA PURO BOVINO S/V

100.H09

GRANDUCA-LOMBATA S/OSSO STAGIONATA BOVINO

100.H10

CARNE AFFUMICATA BOVINO HALAL

100.H11

TAGLIATA BOVINO AFFUMICATA HALAL

100.H12

BEEF BACON

100.H13

PEPPERONI - SALAME PICCANTE DI BOVINO

100.H14

HONEY BEEF

100.H15

TASTASALE

100.H16

SPIANATA PICCANTE

100.H17

SALAME TIPO MILANO

100.H18

CAPOCOLLO

100.H19

CARNE SECCA DELLE ALPI RETI CHE

102.H01

BRESAOLA

102.H02

BOVINETTO

102.H03

CARNE SALADA DEL TRENTINO (CURED BEEF MEAT)

103.H01

CARNE FUMADA VAL DI CEMBRA (CURED DRIED SMOKED BEEF MEAT)

103.H02

BRESAOLA (CURED DRIED BEEF MEAT)

103.H03

PASTRAMI

103.H04

VEAL BACON

103.H05

PANCETTA AFFUMICATA BOVINA (HALAL DRIED BEEF BACON)

103.H06

SPECK BOVINO (DRY BEEF SPECK)

103.H07

PROSCIUTTO CRUDO BOVINO (HALAL CURED BEEF HAM)

103.H08

PANCETTA BOVINA (ROLLED BEEF PANCETTA)

103.H09

SALAME

103.H10

ITALIAN COOKED VEAL FLANK I ITALIA N COOK ED AND SMOKED VEAL FLANK

103.H11

ITALIAN CURED SMOKED BEEF FLANK

103.H12

ITALIAN CURED SMOKED BEEF

103.H13

ITALIAN COOKED VEAL RUMP

103.H14

Ovine Cured Meat and Salami

VIOLINO D'AGNELLO HALAL

100.H20

VIOLINO DI PECORA HALAL

100.H21

ROYAL SHEEP - LOMBATINA DI PECORA DISOSSATA ASCIUGATA

100.H22

Beai and Sheep Cured Meat and Salami

IMPEPATO

100.H23

Beef Cooked Meat

COSTATA IN OSSO PRECOTTA BOVINO

100.H24

JAODA

100.H25

RAGU

100.H26

SPEZZATINO COTTO

100.H27

Deboned and Sectioned Halal Meat

DEBONED AND SECTIONED HALAL FRESH OVINE MEAT SN

DEBONED AND SECTIONED HALAL FRESH BEEF MEAT SN

Beef Cooked Meat

PASTRAMI HALAL

101.H01

PASTRAMI PER AFFETTATO HALAL

101.H02

FESA DI MANZO INGLESE HALAL

101.H03

MANZO FUMÈ HALAL

101.H04

Chicken Cooked Meat

POLLO ROTOLO FUMÈ HALAL

101.H05

POLLO AL LIMONE HALAL

101.H06

Turkey Cooked Meat

TACCHINO MILANO HALAL

101.H07

TACCHINO MILANO INTERO HALAL

101.H08

TACCHINO MILANO AFFUMICATO HALAL

101.H09

OELI MINI MILANO HALAL

101.H10

FESA DI TACCHINO ARROSTO INTERA HALAL

101.H11

BELLAVISTA DI TACCHINO HALAL

101.H12

FESARROSTO HALAL

101.H13

FESA CON PAPRICA HALAL

101.H14

FESA FUMÈ HALAL

101.H15

TACCHINO AL MIELE HALAL

101.H16

ARROSTO DI TACCHINO GRILL HALAL

101.H17

FESARROSTO FUMÈ HALAL

101.H18

BACON DI TACCHINO HALAL

101.H19

SALAMINI DI TACCHINO HALAL

101.H20

TACCHINO ARROSTO HALAL

101.H21

TACCHINO ARROSTO INTERO HALAL

101.H22

PASTRAMI DI TACCHINO HALAL

101.H23

CARPACCIO DI TACCHINO HALAL

101.H24



IT IS COMPLIANT TO THE FOLLOWING HALAL CERTIFICATION STANDARDS
È CONFORME AI SEGUENTI STANDARD DI CERTIFICAZIONE HALAL

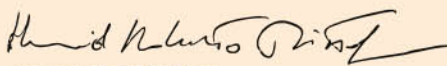
موافيق لمعايير شهادة الحلال التالية

COREIS DTP HLL 02, UAE.S 2055-1, UAE.S 993, GSO 2055-1, GSO 993, OIC/SMIIC 1, MS 1500, MUIS SMHS

DATE FIRST ISSUE
DATA PRIMA EMISSIONE
تاريخ الإصدار الأول
22 / 08 / 2020

DATE PRESENT ISSUE
DATA EMISSIONE CORRENTE
تاريخ الإصدار الحالي
29 / 08 / 2024

CERTIFICATE EXPIRY DATE
DATA SCADENZA CERTIFICATO
تاريخ انتهاء الشهادة
21 / 08 / 2025



Hamid Roberto Distefano

CEO Halal Italia / Amministratore Delegato Halal Italia / الرئيس التنفيذي لشركة حلال إيطاليا

