



# MENÙ

## MENTRE ASPETTO LA PIZZA... I FRITTI

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Crocchè di patate</b><br>patate pasta gialla, mozzarella, parmigiano, sale e pepe e pane grattugiato | <b>3€</b>  |
| <b>Arancino</b><br>riso, carne macinata, mozzarella, piselli, parmigiano e pane grattugiato             | <b>4€</b>  |
| <b>Frittatina di pasta secondo lo chef...</b>   | <b>4€</b>  |
| <b>"Li assaggio tutti"</b><br>degustazione di tutti gli antipasti fritti                                | <b>10€</b> |

## LE TARTARE

- |  |            |
|--|------------|
| <b>L'autentica</b><br>carne di manzo, senape, capperi e bottarga di tuorlo d'uovo        | <b>17€</b> |
| <b>La così com'è</b><br>carne di manzo, olio extravergine di oliva e sale maldon         | <b>14€</b> |
| <b>La partenopea</b><br>manzo, caciocavallo, pomodori semi secchi e stracciata di bufala | <b>18€</b> |

## GLI ANTIPASTI

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Il tagliere di salumi con formaggi</b><br>coppa, salame, mortadella, Culaccia, pancetta e formaggi   | <b>19€</b>    |
| <b>Il Carpaccio di Magatello fatto in casa</b><br>maionese al limone, aneto, nocciole tostate, olio EVO | <b>15€</b>    |
| <b>La parmigiana di melanzane</b><br>stracotto di pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico | <b>13,50€</b> |

## I PRIMI

<b>Tortello Reggiano</b> con burro, nocciola, parmigiano 24 mesi e salvia	13€
<b>Scialatielli fresco</b> con crema di friarielli, salsiccia arrosto, tarallo sugna e pepe	14€
<b>Fusilloni freschi alla genovese</b> con stracotto di manzo e cipolle	14€
<b>Cappellacci ripieni</b> con di manzo, fondo bruno e rosmarino	15€
<b>Paccheri con ragù</b> di costine di maiale alla brace stracotto di San Marzano, crema di basilico e burrata liquida	14€

## I SECONDI

<b>Il filetto alla griglia</b>	26€
<b>Il filetto di funghi porcini</b> (peso minimo 200g) con burro francese e timo	29€
<b>La tagliata di manzo</b> (peso minimo 200g) con sale maldon e olio del presidio	22€
<b>Il trancio di pollo marinato alle erbe</b> con humus di ceci, Dressing allo yogurt	16€
<b>La cotoletta di maiale nostrano alla milanese</b> con patate Dipers e maionese al lime	18€

## I CONTORNI

<b>Patate Dipers</b>	5€
<b>Patate al forno</b>	5€
<b>Verdure spadellate</b>	5€

<b>COPERTO</b>	3€
----------------	----

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

# ◆————— LE PIZZE DELLA CASA

<b>Margherita</b> pomodoro pelato, fiordilatte tipo Agerola, basilico e olio EVO	<b>7,50€</b>
<b>Marinara</b> pomodoro pelato, pomodorini, aglio fresco, origano, basilico e olio EVO	<b>6,50€</b>
<b>Un italiano vero</b> pomodorini rossi del Piennelo del Vesuvio, fiordilatte, stracciatella di bufala campana, parmigiano 24mesi, basilico olio extra vergine d'oliva	<b>14€</b>
<b>Napoli</b> pomodoro pelato, fiordilatte tipo Agerola, origano siciliano, alici di Cetara e olio EVO	<b>10€</b>
<b>Quattro stagioni</b> pomodoro pelato, fiordilatte tipo Agerola, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, basilico e olio EVO	<b>13€</b>
<b>Ortolana</b> pomodoro pelato, fiordilatte tipo Agerola, verdure spadellate, pomodoro fresco, basilico e Olio EVO	<b>10€</b>
<b>Capricciosa</b> pomodoro pelato, fiordilatte tipo Agerola, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive con basilico e Olio EVO	<b>13€</b>
<b>Bufalotta</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala con basilico e Olio EVO	<b>10,50€</b>
<b>Wurstel e patatine</b> pomodoro pelato, fiordilatte tipo Agerola, wurstel, patatine fritte	<b>9€</b>
<b>Pataviola</b> Vellutata di patata viola, guanciale amatriciana, fiordilatte, pecorino, polvere di peperone Senise IGP, basilico olio extra vergine d'oliva	<b>14€</b>
<b>Cosacca Dop</b> Pomodoro pelato, pomodorini rossi del Piennelo del Vesuvio, pecorino, basilico olio extra vergine d'oliva	<b>9€</b>
<b>Carrettiera</b> doppia consistenza di friarielli, fiordilatte, provola salsiccia e olio EVO	<b>12,50€</b>
<b>Futuro di vecchia Modena</b> Crema di parmigiano, fiordilatte, guanciale, scaglie di parmigiano 24 mesi, more marinate, basilico e olio EVO	<b>15€</b>
<b>Napoletana verace</b> Ragù di costine di maiale alla brace, stracotto di pomodoro San Marzano, pomodori semidrive (secchi), crema di basilico, Burrata liquida	<b>14€</b>

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

<b>Carciofo coppato</b>	14€
Crema di carciofi, mozzarella di bufala campana, coppa emiliana, parmigiano 24mesi, basilico e olio EVO	
<b>L'erbazzone napoletano</b>	13€
doppia consistenza di scarola, fiordilatte, capperi, olive, noci, alici di Cetara e olio EVO	
<b>La finta sbriciolona</b>	10€
Ricotta fresca, fiordilatte, provola, salame napoletano, pepe, tarallo sbriciolato, basilico e olio EVO	
<b>Porcino</b>	10€
Pomodoro pelato, fiordilatte tipo Agerola, spadellata di porcini con basilico e olio EVO	
<b>Crudo</b>	11€
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con basilico e olio EVO	
<b>Speciale</b>	11€
pomodoro pelato, mozzarella di bufala, pomodorini freschi con basilico e olio EVO	
<b>Tra Parma e Reggio</b>	14,50€
fiordilatte tipo Agerola, pesto fresco di basilico,, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Aceto balsamico con basilico e olio EVO	
<b>A Proval e Pepe (stesura a ruota di carro)</b>	8.5€
pomodoro pelato, fiordilatte tipo Agerola, pepe nero, provola affumicata con basilico e olio EVO	
<b>Un bosco a Scandiano</b>	12€
pomodoro pelato, fiordilatte, spadellata di funghi porcini, patate arrosto, salsiccia fresca, provola affumicata con basilico e olio EVO	
<b>La Kalò (stesura a ruota di carro)</b>	8€
pomodoro pelato, aglio fresco, pomodorini scarole trifolate, origano e olio EVO	
<b>L'assasina</b>	11€
sugo all'arrabbiata, fiordilatte, nduja, stracciatella fresca, chips di pane e olio al prezzemolo	
<b>La dotta</b>	13€
Fiordilatte tipo Agerola, mortadella, burrata fresca, pistacchio, basilico e olio EVO	

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

## VARIANTI

<b>Salume</b>	<b>2,5€</b>
<b>Crudo</b>	<b>4€</b>
<b>Mozzarella</b>	<b>1,5€</b>
<b>Burrata</b>	<b>3€</b>
<b>Stracciatella</b>	<b>2,5€</b>
<b>Stesura a "ruota di carro"</b>	<b>1,5€</b>

## INTOLLERANZE E ALLERGIE

**Le nostre preparazioni possono contenere allergeni.  
Si invita la clientela a informare il personale in caso di necessità.**

1. Crostacei
2. Sesamo
3. Frutta secca
4. Glutine
5. Uova
6. Pesce
7. Molluschi
8. Mostarda
9. Sedano
10. Arachidi
11. Latticini
12. Solfito
13. Soia
14. Lupini

# SENZA GLUTINE

---



## I NOSTRI ANTIPASTI

<b>Frittatina classica</b>	<b>6,50€</b>
<b>Arancino</b>	<b>6,50€</b>
<b>Crocchè napoletano</b>	<b>4,50€</b>

## LE PIZZE DELLA CASA

<b>Margherita</b>	<b>9,50€</b>
<b>Prosciutto crudo</b>	<b>13€</b>
<b>Diavola</b>	<b>12€</b>
<b>Bufalotta</b>	<b>11€</b>
<b>Speciale</b>	<b>12€</b>
<b>Marinara</b>	<b>8,50€</b>
<b>Tra Parma e Reggio</b>	<b>15€</b>

## I NOSTRI DOLCI

<b>Caprese</b>	<b>7€</b>
<b>Mascarpone</b>	<b>7€</b>
<b>Tiramisù</b>	<b>7€</b>

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine



# I NOSTRI VINI

## VINI DEL TERRITORIO

<b>Spergolino Bertolani frizzante</b>	<b>15€</b>
<b>Spergola Montevangelo ferma</b>	<b>15€</b>
<b>Lambrusco Rosso Bertolani All'Antica</b>	<b>15€</b>
<b>Lambrusco rosè Bertolani</b>	<b>15€</b>

## BOLLICINE

<b>Prosecco Conca D'oro millesimato extra dry</b>	<b>20€</b>
<b>Cremant de Bourgogne Veuve Ambal</b>	<b>33€</b>
<b>Col Vetoraz Valdobbiadene Extra Dry Coste di Ponente</b>	<b>25€</b>
<b>Col Vetoraz Valdobbiadene Brut Coste di Levante</b>	<b>25€</b>

## FRANCIACORTA

<b>Bonfandini Brut</b>	<b>32€</b>
<b>Bredasole Brut DOGG</b>	<b>28€</b>
<b>Bredasole Rosè DOGG</b>	<b>30€</b>

## TRENTO D.O.C

<b>Balter Brut</b>	<b>35€</b>
<b>Balter Rosè Brut</b>	<b>37€</b>

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

## BIANCHI TRANQUILLI

<b>Vermetino Oro S. Eleme</b>	<b>18€</b>
<b>Lugana DOP Colli Vaibo</b>	<b>19€</b>
<b>Gewurztraminer Alto Adige DOP H.Lun</b>	<b>15€</b>
<b>Ribolla Gialla Butussi DOC Friuli Colli Orientali</b>	<b>25€</b>
<b>Sauvignon Butussi DOC Friuli Colli Orientali</b>	<b>22€</b>
<b>Grillo Oristiadi</b>	<b>15€</b>
<b>Pecorino Ducali</b>	<b>20€</b>
<b>Passerina San Michele d'Abruzzo</b>	<b>20€</b>
<b>Lacrime bianca Olivella Campania</b>	<b>20€</b>
<b>Kata. IGP Olivella Campania</b>	<b>22€</b>

## ROSSI TRANQUILLI

<b>Amarone della Valpolicella DOCG Cru Jago Dom Ven 0,75</b>	<b>55€</b>
<b>Amarone della Valpolicella DOCG Santi 0,75</b>	<b>45€</b>
<b>Chianti Classico Contessa Radda DOCG 0,75</b>	<b>23€</b>
<b>Morellino di Scansano DOC Banti 0,75</b>	<b>20€</b>
<b>Primitivo Salento IGT Feudo Monaci 0,75</b>	<b>18€</b>
<b>Valp. Ripasso Classico Superiore DOC Torbae 0,75</b>	<b>23€</b>
<b>Barbera d'Alba Boschi dei Signori 0,75</b>	<b>18€</b>
<b>Barolo DOCG Serralunga d'Alba bio 0,75</b>	<b>50€</b>
<b>Brunello di Montalcino Banfi DOCG 0,75</b>	<b>60€</b>
<b>Dolcetto d'Alba DOC linea Belcolle 0,75</b>	<b>19€</b>
<b>Lagrein Riserva DOC Alto Adige Sandbichler 0,75</b>	<b>25€</b>
<b>Lagrein Dunkel DOC Alto Adige H. Lun</b>	<b>20€</b>
<b>Refosco DOC Friuli Butussi 0,75</b>	<b>19€</b>
<b>Rosso di Montalcino Banfi</b>	<b>21€</b>

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

<b>Rosso di Montalcino Banfi</b>	<b>21€</b>
<b>Etna Rosso DOC La Gelsomina 0,75</b>	<b>35€</b>
<b>Cabernet Franc Friuli Aquileia Ca' Bolani</b>	<b>23€</b>
<b>Appassimento IGT Veneto DV Mpolo 0,75</b>	<b>19€</b>
<b>Valpolicella Classico Superiore DOP Vecio Belo 0,75</b>	<b>19€</b>
<b>Conti d'Arco Teroldego Rotaliano DOC 0,75</b>	<b>19€</b>
<b>Alto Adige Pinot Nero DOC H. 0,75</b>	<b>21€</b>
<b>Barbera Val Tidone IGT Rosso del Riccio La Torretta 0,75</b>	<b>19€</b>
<b>Gutturnio Classico Superiore DOC La Torretta 0,75</b>	<b>19€</b>

## **BEVANDE**

<b>Acqua Frizzante</b> SAN PELLEGRINO	<b>3€</b>
<b>Acqua naturale</b> PANNA	<b>3€</b>
<b>Coca vetro</b> 1l	<b>6,5€</b>
<b>Coca vetro</b> 33 cl	<b>3,5€</b>
<b>Coca zero vetro</b> 33 cl	<b>3,5€</b>
<b>Fanta vetro</b> 33 cl	<b>3,5€</b>

## **I CALICI**

<b>Prosecco</b>	<b>6€</b>
<b>Trento DOC</b>	<b>8€</b>
<b>Bianco Fermo</b>	<b>6€</b>
<b>Rosso Fermo</b>	<b>6€</b>

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

# LE NOSTRE BIRRE

## LE BIRRE ALLA SPINA

### **Riegele Commerz Privat**

Bicchiere cl 0.20 | Bicchiere cl 0.40

4€ cl 0.20 | 6€ cl 0.40

### **CDG American IPA**

Bicchiere cl 0.20 | Bicchiere cl 0.40

5,50€ cl 0.30 | 6,50€ cl 0.50

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

**undes gluten free** 0,33 cl - alc

6€

**Lumit gluten free** 0,33 cl - alc

6€

**Maisel's Hefe Weizen** - cl 0.50 - alc - vol 5,2%

Germania stile Weiss

6€

**Riegele alkoholfrei hell** - cl 0.50 - alc - vol 0,0%

5€

**Riegele Herren Pils** - cl 0.50 - vol 4,7%

Stile Pilsner, Fermentazione bassa, Birra fresca

6€

**Steenbrugge Wit-Blanche** - cl 0.33 - alc - vol 5%

Belgio stile Blanche Witte Abbazia

5€

**Bibock doppio malto** - cl 0.75 - vol 6,2%

Stile Pilsner, Fermentazione bassa

14€

**Tipopils Birrificio italiano** - cl 0.75 - vol 5,2%

Stile Pilsner, Fermentazione bassa, Birra fresca

13€

**Menabrea rossa** - cl 0.33 - vol 7,5%

5€



# DESSERT

Ogni giorno vengono proposti dessert diversi per offrirvi sempre prodotti freschi e genuini. Per qualsiasi informazione, rivolgersi al personale.

## CAFFETTERIA

<b>Caffè</b>	<b>1,80€</b>
<b>Caffè deca</b>	<b>1,80€</b>
<b>Caffè d'orzo</b>	<b>1,80€</b>

## DIGESTIVI

<b>Amari Classici</b>	<b>4€</b>
<b>Amari Speciali</b>	<b>4,50€</b>
<b>Grappa morbida</b>	<b>4€</b>
<b>Grappa barricata</b>	<b>4,50€</b>
<b>Rum</b>	<b>8€</b>



*La felicità  
è una tavola apparecchiata.*