



menu

Il coperto ha un costo pari ad € 2,00 a persona.

The cover charge is € 2,00 per person.


CUCINA

A N T I P A S T I

S T A R T E R S

Antipasto 19        	40.00 €
10 Portate fantasie dello Chef (x 2 persone) <i>(10 Chef's Speciality)</i>	
Selezione di salumi 	18.00 €
<i>(Selected Cured meats)</i>	
Prosciutto e mozzarella di bufala 	16.00 €
<i>(Ham and Buffalo Mozzarella Cheese)</i>	
Prosciutto e Melone o Prosciutto e Fichi*	16.00 €
<i>(Ham with melon or Ham with figs) seasonal dishes</i>	
Bresaola con valeriana, frutti di bosco e frutta secca 	16.00 €
<i>(Bresaola with Valeriana Salad, Berries and Dried Fruits)</i>	
Scamorza allo spiedo con prosciutto toscano  	15.00 €
<i>(Scamorza Cheese with Tuscan Ham)</i>	
Tartare del giorno	20.00 €
<i>(Tartare of the day)</i>	
Selezione di formaggi stagionati 	15.00 €
<i>(Selected Aged Cheese)</i>	
Selezione di bruschette* 	10.00 €
<i>(Toasted bread selection)</i>	
Fritto vegetale   	12.00 €
<i>(Fried Vegetables)</i>	
Parmigiana di melanzane    	12.00 €
<i>(Eggplant parmesan)</i>	
Fiore di zucca aperto con burrata ed alici   	3.00 €
<i>(Zucchini flower with burrata and anchovies)</i>	
Polpetta di bollito tradizionale    	3.00 €
<i>(Traditional Stewed meatball)</i>	

* prodotti stagionali - seasonal products

 Vegetariano - vegetarian

P R I M I P I A T T I

F I R S T C O U R S E S - P A S T A

Bucatini all'amatriciana 🌾 🍷 🥓	12.00 €
<i>(Bucatini with Tomato Sauce and Bacon)</i>	
Spaghetti alla carbonara 🌾 🍷 🥓 🍳	12.00 €
<i>(Spaghetti with Eggs And Bacon)</i>	
Tonnarello cacio e pepe 🌾 🍷 🥓	14.00 €
<i>(Tonnarello with Pecorino Cheese and Black Pepper)</i>	
Pici all'arrabbiata leggera 🌾 🥓	12.00 €
<i>(Pici with light pepper sauce)</i>	
Ripieno del giorno 🌾 🥓 🍷 🥓 🍳 🍴	16.00 €
<i>(Ravioli of the Day)</i>	
Pappardelle al ragù di cacciagione 🌾 🍴 🥓 🍷 🥓 🍳	16.00 €
<i>chiedere al personale le disponibilità del giorno</i> <i>(Pappardelle with wild meat)</i>	
Fettuccine con funghi porcini * 🌾 🥓 🍴 🍳	16.00 €
<i>(Fettuccine with Porcini Mushrooms)</i>	
Tonnarello alla gricia con tartufo fresco 🌾 🥓 🍷 🥓	18.00 €
<i>(Tonnarello with Bacon and fresh Truffle)</i>	
Gnocco al taleggio e tartufo fresco 🌾 🍷	18.00 €
<i>(Gnocco with Taleggio Cheese and Truffle)</i>	
Primi piatti del giorno (chiedere al personale)	€
<i>(First courses of the day) ask to the waiter</i>	

* prodotti stagionali - seasonal products

🍳 La portata può essere arricchita con tartufo fresco (+ € 4,00)
Dishes can be enriched with fresh truffle (+ € 4,00)

🍴 vegetariano - vegetarian

S E C O N D I

S E C O N D C O U R S E S

Fiorentina <i>(T-Bone steak)</i>	6.00 €/100 gr.
Tagliata di manzo al rosmarino <i>(Sliced Beef Steak with rosemary)</i>	16.00 €
Ossobuco al tegame 🌿 🍷 🥬 <i>(Veal Knuckle)</i>	18.00 €
Coniglio alla cacciatora 🌿 🍷 <i>(Rabbit Meat)</i>	16.00 €
Straccetti con condimenti freschi e stagionali * <i>(Thin slices of beef with fresh and seasonal condiments)</i>	18.00 €
Bistecca di manzo <i>(Grilled Beef Steak)</i>	20.00 €
Tagliata di manzo con condimenti freschi e stagionali * <i>(Sliced Beef Steak with fresh and seasonal condiments)</i>	20.00 €
Filetto allo chateaubriand <i>(Sliced Tenderloin)</i>	22.00 €
Secondi del giorno (chiedere al personale) <i>(Second courses of the day) ask to the waiter</i>	00.00 €

* prodotti stagionali - seasonal products

C O N T O R N I

S I D E D I S H E S

Misticanza 7.00 €
(Mix salad)

Patate fritte   6.00 €
(French fries)

Patate al forno 6.00 €
(Roasted potatoes)

Contorni stagionali * 7.00 €
(Seasonal sides)

* *prodotti stagionali - seasonal products*

 *prodotto surgelato - frozen products*

R I S T O R A N T E



PIZZERIA

F R I T T I

D E E P - F R I E D

Suppli 🌾 🍷 🥒 🍳 🍝 🍷 3.00 €
(Fried Rice Ball with Bolognese Sauce and Mozzarella Cheese)

Fiori di zucca 🌾 🍷 🐟 🍷 3.00 €
(Fried Courgette flower)

Crocchette di patate 🌾 🍷 🍷 4 pz 3.00 €
(Potato croquettes 4 pieces)

Olive ascolane 🌾 🍷 🍷 🍷 10 pz 8.00 €
(Stuffed Fried Olives 10 pieces)

Fritto vegetale 🌾 🍷 12.00 €
(Fried Vegetables)

● *prodotto surgelato - frozen products*

P I Z Z A

P I Z Z A S

Marinara 🍷 🐟 🟢 (Tomato Sauce, Garlic and Oregano)	8.00 €
Margherita 🍷 🧀 🟢 (Tomato Sauce and Mozzarella Cheese)	9.00 €
Napoli 🍷 🧀 (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, and Anchovies)	10.00 €
Funghi 🍷 🧀 🟢 (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, and Mushrooms)	10.00 €
Ortolana * 🍷 🧀 🟢 (Mozzarella Cheese and Grilled Vegetables)	12.00 €
Diavola 🍷 🧀 🍖 🍄 (Mozzarella Cheese, Tomato sauce, and Spicy Salami)	10.00 €
Fiori di zucca e alici 🍷 🧀 🐟 (Mozzarella Cheese, Courgette Flower and Anchovies)	10.00 €
Boscaiola 🍷 🧀 🍄 🍖 (Mozzarella Cheese, Mushrooms and Sausages)	12.00 €
Porcini 🍷 🧀 🟢 (Mozzarella Cheese and Porcini Mushrooms)	13.00 €
Capricciosa 🍷 🧀 🍷 🍖 🍄 (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Salami, Ham, Egg and Artichoke)	12.00 €
Margherita con bufala e basilico 🍷 🧀 🟢 (Tomato sauce, buffalo Mozzarella Cheese, basil)	14.00 €
Margherita, wurstel e patatine fritte 🍷 🍷 🍖 🍄 (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Frankfurter Sausage and French Fries)	12.00 €
Quattro formaggi 🍷 🧀 🟢 (Four Cheeses)	12.00 €
Cicoria e salsiccia * 🍷 🧀 🍷 🍖 (Mozzarella Cheese, Cooked Chicory and Sausages)	12.00 €
Provola e speck 🍷 🧀 🍖 (Provola Cheese and Italian Smoked Ham)	12.00 €
Rucola, pachino e bufala 🍷 🧀 🟢 (Mozzarella Cheese, Rucola salad, Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella)	13.00 €
Patate e tartufo 🍷 🧀 (Mozzarella Cheese, Potatoes and Truffle)	13.00 €

* prodotti stagionali - seasonal products

🟢 Vegetariano - vegetarian

LE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS




Pizza parmigiana    12.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Eggplant, Parmesan)

Margherita 'Nduja, melanzane e basilico    13.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Eggplant, Spicy Salami and Basil)

Patate, pancetta e tartufo   14.00 €
(Mozzarella Cheese, Potatoes, Bacon, Truffle)

Salmone, bufala e rucola    15.00 €
(Salmon, Buffalo Mozzarella Cheese and Rocket salad)



Focaccia con puntarelle *    12.00 €
(Focaccia with Puntarelle Salad)

Focaccia bufala, pomodorini e rucola    14.00 €
(Focaccia with Buffalo Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes and Rocket)


Focaccia farcita con burrata, mortadella, granello di pistacchio e aceto balsamico    15.00 €
(Burrata Cheese, Mortadella, Pistachio nut, Balsamic vinegar)

Focaccia primavera    14.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomatoes, Basil)

Focaccia fantasia del pizzaiolo   15.00 €
(Chef Fantasy)

Focaccia con prosciutto tagliato a mano   15.00 €
(Focaccia with Hand Cutted Ham)

* prodotti stagionali - seasonal products

 Vegetariano - vegetarian

D O L C I E F R U T T A

D E S S E R T S & F R U I T

Frutta di stagione

(Seasonal fruits)

6.00 €

Prelibatezze di produzione propria

(Homemade)

7.00 €

R I S T O R A N T E



B A R

Caffè	2.00 €
Caffè decaffeinato	3.00 €
Orzo	3.00 €
Cappuccino	4.00 €
Limoncello	3.00 €
Sambuca	3.00 €
Gambrinus	3.00 €
Amaro del Capo	3.00 €
Amaro Averna	3.00 €
Jägermeister	4.00 €
Jefferson	4.00 €
Distillati (rum, cognac, wiskey) <i>(Il prezzo varia secondo la scelta, chiedere al personale)</i>	0.00 €
Aperol spritz	10.00 €
Ugò	10.00 €
Gin tonic	12.00 €

B E V A N D E

B E V E R A G E S

Acqua frizzante 1 L <i>(Sparkling Water 1 liter)</i>	2.00 €
Acqua naturale 1 L <i>(Still Water 1 liter)</i>	2.00 €
Birra alla spina Nastro Azzurro 0,4 L 🍷 <i>(Draft Nastro Azzurro 0,4 liter)</i>	6.00 €
Birra in bottiglia Peroni 0,66 L 🍷 <i>(Peroni Bottled Beer 0,66 liter)</i>	5.00 €
Coca Cola 1 L <i>(Coke 1 liter)</i>	6.00 €
Coca Cola 0,33 L in vetro <i>(Coke 0,33 liter)</i>	3.00 €
Gassosa/Fanta 0,25 L <i>(Sprite/Fanta 0,25 liter)</i>	3.00 €
Vino della casa 1 L 🍷 <i>(Home made white wine 1 liter)</i>	8.00 €

REGISTRO ALLERGENI



FRUTTA A GUSCIO *Nuts*

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia* e i loro prodotti, *tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*).



SEDANO *Celery*

Sedano e prodotti a base di sedano.



SENAPE *Mustard*

Senape e prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO *Sesame*

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



ANIDRIDE SOLFOROSA *Sulphur Dioxide (Sulphites)*

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI *Lupin*

Lupini e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI *Molluscs*

Molluschi e prodotti a base di molluschi



GLUTINE *Cereals containing Wheat*

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Tranne: o Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; o Malto destrine a base di grano; o Sciroppi di glucosio a base di orzo; o Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



CROSTACEI *Celery*

Crostacei e prodotti a base di crostacei



UOVA *Egg*

Uova e prodotti a base di uova. (Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



PESCI *Fish*

Pesci e prodotti a base di pesce. *Tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; o gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*



ARACHIDI *Peanuts*

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



SOIA *Soya*

Soia e prodotti a base di soia. *Tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da sterolico olio vegetale a base di soia.*



LATTE *Milk*

Latte e prodotti a base di latte (Incluso lattosio) *Tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*





