



menu



C U C I N A

A N T I P A S T I

S T A R T E R S

Antipasto 19         38.00 €
10 Portate fantasie dello Chef (x 2 persone)
(10 Chef's Speciality)

Selezione di salumi  18.00 €
(Selected Cured meats)

Prosciutto e mozzarella di bufala  16.00 €
(Ham and Buffalo Mozzarella Cheese)

Prosciutto e Melone o Prosciutto e Fichi* 16.00 €
(Ham with melon or Ham with figs) seasonal dishes

Bresaola con valeriana, frutti di bosco e frutta secca  15.00 €
(Bresaola with Valeriana Salad, Berries and Dried Fruits)

Scamorza allo spiedo con prosciutto toscano   15.00 €
(Scamorza Cheese with Tuscan Ham)

Tartare del giorno 20.00 €
(Tartare of the day)

Selezione di formaggi stagionati  15.00 €
(Selected Aged Cheese)

Selezione di bruschette*  10.00 €
(Toasted bread selection)

Fritto vegetale    10.00 €
(Fried Vegetables)

Parmigiana di melanzane     10.00 €
(Eggplant parmesan)

Fiore di zucca aperto con burrata ed alici    3.00 €
(Zucchini flower with burrata and anchovies)

Polpetta di bollito tradizionale     3.00 €
(Traditional Stewed meatball)

* 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 €
(Bucatini with Tomato Sauce and Bacon)

Spaghetti alla carbonara     12.00 €
(Spaghetti with Eggs And Bacon)

Tonnarello cacio e pepe    12.00 €
(Tonnarello with Pecorino Cheese and Black Pepper)

Pici all'arrabbiata leggera   12.00 €
(Pici with light pepper sauce)

Ripieno del giorno        15.00 €
(Ravioli of the Day)

Pappardelle al ragù di cacciagione        16.00 €
chiedere al personale le disponibilità del giorno
(Pappardelle with wild meat)

Fettuccine con funghi porcini *     16.00 €
(Fettuccine with Porcini Mushrooms)

Tonnarello alla gricia con tartufo fresco     18.00 €
(Tonnarello with Bacon and fresh Truffle)

Gnocco al taleggio e tartufo fresco   18.00 €
(Gnocco with Taleggio Cheese and Truffle)

Primi piatti del giorno (chiedere al personale) €
(First courses of the day) ask to the waiter

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

Patate fritte   (French fries)	6.00 €
--	--------

Patate al forno (Roasted potatoes)	6.00 €
--	--------

Contorni stagionali * (Seasonal sides)	7.00 €
--	--------

* prodotti stagionali - seasonal products

 prodotto surgelato - frozen products

R I S T O R A N T E



P I Z Z E R I A

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 🌾 🍗 10.00 €
(Fried Vegetables)

● prodotto surgelato - frozen products

P I Z Z A

P I Z Z A S

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

* 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    12.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Eggplant, Spicy Salami and Basil)

Patate, pancetta e tartufo   13.00 €
(Mozzarella Cheese, Potatoes, Bacon, Truffle)

Salmone, bufala e rucola    14.00 €
(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    14.00 €
(Burrata Cheese, Mortadella, Pistachio nut, Balsamic vinegar)

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

Focaccia fantasia del pizzaiolo   14.00 €
(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 €

RISTORANTE



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	8.00 €
Ugò	8.00 €
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 illinoensis*(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; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*





