

BIRRE PERONI ALLA SPINA / PERONI BEERS

(CRUDA, ROSSA, WEISS) / (raw, red, weiss)

PERONI CRUDA / PERONI RAW, RED			
PICCOLA 20 cl / SMALL 20 cl	€ 4,50	MEDIA 40 cl / MEDIUM 40 cl	€ 6,50

BIRRA PERONI ROSSA ALLA SPINA / PERONI ROSSA RED ALE ON TAP			
PICCOLA 20 cl / SMALL 20 cl	€ 5,00	MEDIA 40 cl / MEDIUM 40 cl	€ 7,00

PERONI WEISS			
PICCOLA 20 cl / SMALL 20 cl	€ 5,00	MEDIA 40 cl / MEDIUM 40 cl	€ 7,00

BIRRA IN BOTTIGLIE ARTIGIANALI / CRAFT BOTTLED BEER

BIONDA (50 cl)	€ 8,00	IPA (50 cl)	€10,00
ROSSA (50 cl)	€10,00		

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

MENABREA (33 cl)	€ 6,00	NASTRO AZZURRO ANALCOLICA (33 cl)	€ 6,00
BIRRA RAFFO (45 cl) Non filtrata / not filtered	€ 7,00	Nastro Azzurro non alcoholic (33 cl)	

LE BIBITE / SOFT DRINKS BIBITE IN BOTTIGLIA / BOTTLED SOFT DRINKS

ACQUA LISCIA E GASSATA 75 cl	€ 2,50	FANTA IN BOTTIGLIA 33 cl	€ 4,50
Still water/sparklings water (75 cl)			
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75 cl	€ 4,00	SPRITE IN BOTTIGLIA 33 cl	€ 4,50
ACQUA PANNA 0,75 cl	€ 4,00	THE AL LIMONE O PESCA DA 50 cl IN BOTTIGLIA	€ 4,50
Lemon or peach tea			
COCA-COLA, COCA ZERO IN BOTTIGLIA 33 cl	€ 4,50	PANASCÈ (SPRITE, BIRRA CRUDA)	€ 8,00
Sprite and raw beer			

LIQUORI / LIQUORS

LIQUORI NAZIONALI National liquors	€ 5,00
GRAPPE SELEZIONATE Selected grappas	€ 7,00 - € 10,00
LIQUORI ESTERI Foreign liquors	€ 8,00 - € 10,00

LA CAFFETTERIA / COFFEE

CAFFÈ Coffee	€ 2,00	CAFFÈ CORRETTO Coffee with alcohol	€ 3,00
GINSENG	€ 2,00	CAPPUCCINO Cappuccino	€ 4,00
CAFFÈ DECAFFEINATO Decaffeinated coffee	€ 2,00	THÈ Tea	€ 4,00
CAFFÈ D'ORZO Barley coffee	€ 2,00	CAMOMILLA Chamomile	€ 4,00

COCKTAILS

APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ	€ 10,00	AMERICANO VERMOUTH ROSSO, CAMPARI BITTER, SODA	€ 10,00
Red vermouht, bitter campari, soda			
MOJITO LIME, ZUCCHERO DI CANNA, RUM BIANCO, MENTA, SODA	€ 10,00	NEGRONI VERMOUTH ROSSO, CAMPARI BITTER, GIN	€ 10,00
Lime, cane sugar, white rum, mint, soda			
GIN TONIC GIN, ACQUA TONICA	€ 10,00	HUGO LIQUORE AL SAMBUCO, MENTA, PROSECCO, LIME, SODA	€ 10,00
Gin, tonic water			

VINI A CALICE / WINES BY THE GLASS

BARBERA D'ASTI	€ 6,00	BIANCO FRIZZANTE	€ 6,00
CHARDONNAY	€ 6,00	PROSECCO	€ 7,00

VINI SFUSI - ROSSO - BIANCO - BIANCO FRIZZANTE

VINO ROSSO ¼	€ 7,00	VINO BIANCO ¼	€ 7,00
VINO ROSSO ½	€ 9,00	VINO BIANCO ½	€ 9,00
VINO ROSSO 1 litro	€ 16,00	VINO BIANCO 1 litro	€ 16,00

VINI BIANCHI / WHITE WINES

CHARDONNAY CANTINA VINCHIO	€ 25,00
ARNEIS FRANCESCO SCANAVINO	€ 25,00
PINOT GRIGIO VARIE CANTINE	€ 25,00
SAUVIGNON VARIE CANTINE	€ 25,00
ROSATO DEL SALENTO VARIE CANTINE	€ 25,00
GAVI MARCO BONFANTE	€ 30,00
ARNEIS CANTINA VINCHIO	€ 30,00

VINI ROSSI / RED WINES

BONARDA OLTREPÒ PAVESE VIGIÒ CALATRONI	€ 25,00
BARBERA D'ASTI MARCO BONFANTE	€ 25,00
MERLOT DEL FRIULI VARIE CANTINE	€ 25,00
REFOSCO DEL FRIULI VARIE CANTINE	€ 25,00
BARBERA D'ASTI TRE VESCOVI CANTINA VINCHIO	€ 30,00
BARBERA D'ASTI AD MAIORA FRANCESCO SCANAVINO	€ 30,00
NEBBIOLO D'ALBA CANTINA CANOVA	€ 30,00
NEBBIOLO D'ALBA CANTINA VINCHIO	€ 30,00
BARBERA D'ASTI AD MAIORA FRANCESCO SCANAVINO 1500 CL	€ 60,00
BARBERA D'ASTI TRE VESCOVI VINCHIO 1500 CL	€ 60,00
NEBBIOLO D'ALBA CANTINA VINCHIO 1500 CL	€ 60,00
BAROLO MARCO BONFANTE	€ 60,00

SPUMANTI

MOSCATO D'ASTI	€ 25,00	ALTA LANGA METODO CLASSICO CANTINA VINCHIO	€ 30,00
RIBOLLA GIALLA VARIE CANTINE	€ 25,00	CASTEL DEL MAGO (PINOT CHARDONNAY CANTINA VINCHIO)	€ 30,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE	€ 30,00		



LE PIZZE

CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA A RICHIESTA € 4,00 / EXTRA BUFALA MOZZARELLA CHEESE UPON REQUEST € 4,00

MARINARA ALSA DI POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO, BASILICO	€ 6,50
tomato sauce, garlic, oregano, oil, basil	

MARGHERITA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO	€ 9,00
tomato sauce, fiordilatte, basil	

NAPOLI SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, ACCIUGHE, ORIGANO	€ 10,00
tomato sauce, fiordilatte, anchovies, oregano	

DIAVOLA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE	€ 10,50
tomato sauce, fiordilatte, spicy salami	

PIZZA RICOTTA E SPINACI FIORDILATTE, SPINACI, GRANA E RICOTTA IN USCITA	€ 11,00
fiordilatte, spinach, grana cheese and ricotta on exit	

CEGLIESE RICOTTA FORTE, CIPOLLA ROSSA, POMODORIN	€ 11,00
spicy ricotta cheese, red onion, cherry tomatoes	

VEGETARIANA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, SPINACI*	€ 11,50
tomato sauce, fiordilatte, zucchini, aubergines, peppers, spinach*	

LA PARMIGIANA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE, GRANA, BASILICO	€ 11,50
tomato sauce, fiordilatte, fried aubergines, grana cheese, basil	

TONNO E CIPOLLA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLA	€ 11,50
tomato sauce, fiordilatte, tuna, onions	

4 FORMAGGI FORMAGGI MISTI / MIXED CHEESES	€ 12,00
---	---------

MARGHERITA GIALLA FIORDILATTE, POMODORINI GIALLI, GRANA IN COTTURA, BASILICO	€ 12,00
fiordilatte, yellow cherry tomatoes, grated parmesan during cooking, basil	

BISMARK SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, UOVO	€ 12,00
tomato sauce, fiordilatte, cooked ham, egg	

AMBROGINA FIORDILATTE, ZOLA, SALSICCIA, SALAME MILANO	€ 12,00
fiordilatte, zola, sausages, Milano salami	

AMERICANA POMODORO, FIORDILATTE, WURSTEL, PATATINE FRITTE	€ 12,00
tomato, fiordilatte, wurstel, French fries	

COPERTO € 1,50

PER I SIGNORI CLIENTI CHE SONO SOGGETTI AD ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE
For customers who are subject to food allergies and intolerances, please inform the staff

*ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI *Some products may be frozen

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI **€ 12,50**
broccoli, smoked cheese, sausage

CAPRICCIOSA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI, ORIGANO, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE **€ 13,00**
tomato sauce, fiordilatte, mushrooms, ham, artichokes, oregano, capers, anchovies, olives

GHIOTTONA FIORDILATTE, PATATE AL FORNO, PANCETTA DI VARZI IN USCITA **€ 13,00**
fiordilatte, baked potatoes, pancetta from Varzi

CALABRESE PROVOLA, SALSA DI POMODORO, NDUJA, CIPOLLA ROSSA **€ 13,00**
provola, tomato sauce, nduja, red onion

BUFALINA SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO DI OLIVA **€ 13,50**
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, olive oil

PIZZA MARIA POMODORO FRESCO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA **€ 14,00**
fresh tomato, fiordilatte, raw ham, rocket salad

SFIZIOSA PROVOLA, MORTADELLA, BURRATINA, GRANELLA DI PISTACCHIO **€ 14,00**
provola cheese, mortadella, burrata, pistachio crumble

EMIGRATA POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, BURRATINA, CAPOCOLLO **€ 14,00**
tomato, fiordilatte, basil, burrata, capocollo

RUSPANTE PROVOLA, PATATE AL FORNO, STRACCETTI DI POLLO GRIGLIATO, GUANCIALE CROCCANTE **€ 14,00**
provola cheese, roasted potatoes, grilled chicken strips, crispy guanciale

BRIOSA FIORDILATTE, BRIE, POMODORINI ROSSI E GIALLI ARROSTITI, PANCETTA ALL'USCITA **€ 14,00**
fiordilatte, brie, roasted red and yellow cherry tomatoes, pancetta added after baking

LA BOLOGNESE FIORDILATTE, RAGÙ BOLOGNESE, GRANA, POLPETTINE DI CARNE **€ 15,00**
fiordilatte, Bolognese ragù, Parmesan, and meatballs

CALZONE NORMALE SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO **€ 10,50**
tomato sauce, fiordilatte, ham

CALZONE FARCITO POMODORO, FIORDILATTE, CARCIOFI, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO **€ 13,00**
tomato, fiordilatte, artichokes, mushrooms, baked ham

CALZONE NAPOLI FIORDILATTE, SALAME PICCANTE, RICOTTA, SALSA DI POMODORO **€ 12,50**
fiordilatte, spicy salami, ricotta, tomato sauce

CALZONE MARIA FIORDILATTE, IN USCITA RUCOLA, POMODORINI, CRUDO **€ 15,00**
fiordilatte, after cooking: arugula, cherry tomatoes, prosciutto

PIZZA CON BORDO RIPIENO DI RICOTTA, FIORDILATTE, POMODORO, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA **€ 16,00**
ricotta, fiordilatte, tomato sauce, bresaola, fresh arugula, and Grana shavings

LE FOCACCE

CONTADINA POMODORI FRESCHI TRITATI, OLIO, ORIGANO, BASILICO **€ 7,00**
fresh chopped tomatoes, oil, oregano, basil

FANTASIA POMODORI FRESCHI, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO **€ 13,00**
fresh tomatoes, rocket salad, raw ham

PREMIATA PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA **€ 14,00**
raw ham, buffalo mozzarella

SCHIACCIATA IN USCITA RIPIENA DI BUFALA, MORTADELLA **€ 14,00**
after cooking: filled with buffalo mozzarella and mortadella

LA NOSTRA CUCINA / OUR CUISINE

ANTIPASTI / STARTERS

BRUSCHETTA VEGETARIANA (VERDURE IN AGRODOLCE) **€ 8,00**
Bruschetta vegetarian (sweet and sour vegetables)

BRUSCHETTA POMODORO, BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE **€ 8,00**
Bruschetta tomatoes, basil, and extra virgin olive oil

BRUSCHETTA AL LARDO **€ 8,00**
Bruschetta with lard

BRUSCHETTA FRIARIELLI E PROVOLA **€ 8,00**
Bruschetta with sautéed wild broccoli greens and smoked provolone

PARMIGIANA DI MELANZANE **€ 12,00**
Eggplant Parmesan

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI **€ 25,00**
Assorted cured meats and cheeses

PRIMI / FIRST COURSES

ORECCHIETTE POMODORINI, BASILICO E CACIORICOTTA **€ 15,00**
Orecchiette with cherry tomatoes, basil, and cacioricotta cheese

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO **€ 15,00**
Spaghetti garlic, olive oil, chili pepper

FETTUCCINE ALL'UOVO AL RAGÙ DI CARNE **€ 15,00**
Egg fettuccine with meat ragù

LASAGNE EMILIANE AL FORNO **€ 15,00**
Baked traditional bolognese lasagna

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA **€ 15,00**

MEZZE MANICHE CON PROSCIUTTO CRUDO E SALSA DI POMODORINI GIALLI **€ 16,00**
Mezze maniche with prosciutto and yellow cherry tomato sauce

SECONDI / SECOND COURSES

PETTO DI POLLO ALLA MEDITERRANEA **€ 20,00**
Mediterranean-style chicken breast

TAGLIATA DI POLLO CON PATATE AL FORNO **€ 22,00**
Sliced chicken breast with roasted potatoes

GALLETTO ALLA DIAVOLA (NON PICCANTE) CON VERDURE ALLA GRIGLIA **€ 22,00**
spicy-style grilled spatchcock chicken (non-spicy) with grilled vegetables

COTOLETTA ALLA MILANESE (DI MAIALE) **€ 24,00**
Milanese-style pork cutlet

COTOLETTA ALLA MILANESE (DI VITELLO) CON PATATE **€ 35,00**
breaded beef cutlet (Milanese style) with potatoes

PIATTI UNICI

PURÈ DI FAVE CON CIPOLLA CARAMELLATA E CICORIA D.O.P. **€ 16,00**
Fava bean puree with caramelized onion and d.o.p. chicory

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO **€ 28,00**
Saffron risotto with ossobuco

COTOLETTA ORECCHIA D'ELEFANTE (DI MAIALE) CON PATATE AL FORNO **€ 45,00**
Elephant ear-style pork cutlet with roasted potatoes

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE AL FORNO **€ 7,00**
Roasted potatoes

INSALATA MISTA **€ 7,00**
Mixed salad

VERDURE ALLA GRIGLIA **€ 7,00**
Grilled vegetables

PATATINE FRITTE **€ 7,00**
French fries

LE NOSTRE INSALATONE OUR SALADS

TONNO (MISTICANZA, POMODORO, CIPOLLA, UOVO SODO, TONNO) **€ 12,00**
Tuna salad (mixed greens, tomato, onion, hard-boiled egg, tuna)

GRECA (MISTICANZA, POMODORINI, OLIVE, FETA, CETRIOLI) **€ 12,00**
Greek salad (mixed greens, cherry tomatoes, olives, feta, cucumbers)

CAPRESE (BUFALA, POMODORINI, BASILICO) **€ 12,00**
Caprese salad (buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil)

CAESAR SALAD (MISTICANZA, POMODORINI, CROSTINI DI PANE, POLLO GRIGLIATO, SALSA CAESAR) **€ 14,00**
Caesar salad (mixed greens, cherry tomatoes, croutons, grilled chicken, caesar dressing)

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÙ **€ 7,00**

CROSTATA DI MELE CON GELATO **€ 7,00**
Apple tart with ice cream

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO **€ 7,00**
Chocolate fondant with ice cream

PANNA COTTA (FRUTTI DI BOSCO, CARAMELLO) **€ 7,00**
Panna cotta (with mixed berries, caramel)

CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA DI PECORA **€ 7,00**
sicilian cannolo with sheep's milk ricotta