



Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni e che non è quindi possibile escludere una contaminazione crociata.

# ANTIPASTI STARTERS

<b>STRIA DELLA CASA</b> Pomodoro fresco, basilico, acciughe, grana STRIA OF THE HOUSE Fresh tomato, basil, anchovies, grana cheese	€ 6,00
<b>STUZZICHINI DI SALSICCIA E POLENTA</b> SAUSAGE AND POLENTA APPETIZERS	€ 9,00
<b>POLENTA CONCIA CON FUNCHI, GORGONZOLA E PANCETTA</b> POLENTA CONCIA WITH MUSHROOMS, GORGONZOLA AND PANCETTA	€ 10,00
<b>CAPRESE</b> Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, origano CAPRESE (Buffalo mozzarella, tomato, basil, origanum)	€ 12,00
<b>CROSTINO MISTO</b> Funghi, carciofi, gorgonzola, pomodorini TOASTED BREAD WITH GOOSE BREAST Mushrooms, artichokes, gorgonzola cheese, cherry tomatoes	€ 10,00
<b>CROSTINO CON PETTO D'OCA</b> Petto d'oca affumicato TOASTED BREAD WITH GOOSE BREAST Smoked goose breast	€ 10,00
<b>CROSTINO MEDITERRANEO</b> Pomodorini, basilico, origano MEDITERRANEAN TOAST Cherry tomatoes, basil, origanum	€ 8,00
<b>CROSTINO AL SALMONE</b> Salmone affumicato, burro SALMON TOAST (smoked salmon, butter)	€ 10,00
<b>CRUDO DI PARMA DOLCE CON MOZZARELLA DI BUFALA</b> PARMA HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA	€ 15,00
<b>CULATELLO NOSTRANO CON GRANA E MOSTARDA</b> LOCAL CULATELLO WITH GRANA CHEESE AND MOSTARDA	€ 16,00
<b>SALUMI MISTI CON MOZZARELLA DI BUFALA</b> Salame, coppa, pancetta, crudo, mozzarella MIXED CURED MEATS WITH BUFFALO MOZZARELLA Salame, coppa, pancetta, Parma ham, mozzarella	€ 15,00
<b>CAPELANTE GRATINATE</b> SCALLOPS AU GRATIN	€ 15,00
<b>FANTASIA DI MARE</b> Polipo, seppie, gamberi, cozze, vongole SEAFOOD (Octopus, cuttlefish, shrimps, mussels, clams)	€ 18,00
<b>GAMBERI, POMODORINI E RUCOLA</b> SHRIMPS, CHERRY TOMATOES AND ROCKET SALAD	€ 16,00
<b>CARPACCIO DI POLIPO CON RUCOLA E POMODORINI</b> OCTOPUS CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES	€ 15,00
<b>MOSCARDINI IN UMIDO</b> Moscardini, pomodoro, Prezzemolo STEWED MUSKY OCTOPUS (Musky octopus, tomato, parsley)	€ 15,00
<b>POLIPO CON PATATE</b> Polipo, patate, prezzemolo OCTOPUS WITH POTATOES (Octopus, potatoes, parsley)	€ 15,00

# PRIMI PATTI

## FIRST COURSES

<b>PENNETTE ALL'ARRABBIATA</b> Pomodoro, prezzemolo, peperoncino Tomato, parsley, chili	€ 8,00
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b> Pomodoro, mozzarella, basilico Tomato, mozzarella, basil	€ 8,00
<b>RISOTTO ALLO SPIRITO DIVINO</b> Cipolle, pinoli, grana, burro Onions, pine nuts, grana cheese, butter (min. 2 porzioni)	€ 8,00
<b>BIGOLI AL RADICCHIO E GUANCIALE</b> Radicchio, guanciale, panna, burro, uova Radicchio, guanciale, cream, butter, eggs	€ 11,00
<b>BIGOLI AL LIMONE E PISTACCHIO</b> Buccia di limone, pistacchi, panna, burro, uova Lemon rind, pistachios, cream, butteç eggs	€ 8,00
<b>MACCHERONCINI DEL CARRETTIERE</b> Gorgonzola, grasso Pestato Gorgonzola cheese, pounded fat	€ 9,00
<b>MACCHERONCINI DEL BOSCAIOLO</b> Funghi, speck - Mushrooms, sPeck	€ 11,00
<b>MACCHERONCINI CON STRACOTTO</b> Carne di cavallo, cipolla, carote, sedano, pomodori Horse meat, onion, carrot, celery, tomatoes	€ 11,00
<b>CIRIOLE ALL'AMATRICIANA</b> Cipolla, pomodoro, guanciale Onion, tomato, guanciale	€ 11,00
<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI</b> Ricotta, spinaci Ricotta cheese, spinach	€ 14,00
<b>TORTELLI DI ZUCCA</b> Zucca, amaretto, mostarda Pumpkin, amareüo, mostarda	€ 14,00
<b>AGNOLI AL BURRO</b> Carne di manzo - Beef	€ 14,00
<b>TRIPPE ALLA PARMIGIANA</b> Sedano, cipolla, piselli Celery, onion, peas	€ 14,00
<b>RISOTTO ZUCCA SALSICCIA</b> Zucca, salsiccia pumpkin and sausage (min. 2 porzioni)	€ 11,00

# PRIMI PATTI DI PESCE

## FIRST FISH COURSES

**LINGUINA CON GAMBERONI, GAMBERI E RUCOLA** € 19,00  
Gamberoni, gamberi, rucola, pomodoro (min. 2 porzioni)  
Praws, shrimps, rocket salad, tomato

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** € 20,00  
Cozze, vongole, gamberi, gamberone, pomodoro (min. 2 porzioni)  
Mussels, clams, shrips, prawns, tomato

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE E PEPE VERDE** € 16,00  
Vongole, pepe verde, prezzemolo  
Clams, peppercorns, parsley

**RISOTTO FANTASIA DI MARE** € 22,00  
Cozze, vongole, gamberi, pomodoro  
Mussels, clams, shrimps, tomato (min. 2 porzioni)

**SCHIALATIELLI FRUTTI DI MARE** € 20,00  
Scampi, cozze, vongole, gamberi, pomodoro  
Norway lobsters, mussels, clams, shrimps, tomato

**PAELLA DI PESCE (min. 2 porzioni) (a porzione)** € 27,00

**ZUPPA DI PESCE (min. 2 porzioni) (a porzione)** € 27,00

# SECONDI PIATTI

## SECONDO COURSES

**BRACIOLA DI MAIALE CON FUNGHI TRIFOLATI** € 12,00

Funghi, prezzemolo

PORK CHOP WITH PARSLEY MUSHROOMS

Mushrooms, parsley

**TARTAR DI FASSONA** € 13,00

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA** € 18,00

Rucola, grana, pomodorini

SLICED HORSE MEAT STEAK WITH ROCKET SALAD AND GRANA

Rocket salad, grana cheese, cherry tomatoes

**FILETTO DELL'OSTERIA** € 25,00

**FILETTO ALLA GRIGLIA** € 22,00

GRILLED FILET

**FILETTO AI PORCINI** € 25,00

**COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA** € 21,00

GRILLED HEIFER RIBS

**SFILACCI DI CAVALLO CON RUCOLA E GRANA** € 14,00

Rucola, grana, pomodorini

HORSE MEAT STRIPS WITH ROCKET SALAD AND GRANA

Rocket salad, grana cheese, cherry tomatoes

**HAMBURGER DELLA CASA  
CON CONTORNO A SCELTA** € 14,00

Uova, grana, pane

HAMBURGER OF THE HOUSE WITH SIDE DISH OF CHOICE

Eggs, grana cheese, bread

**GUANCIALINO DI MANZO CON POLENTA** € 15,00

BEEF CHEEK WITH POLENTA

# SECONDI PIATTI DI PESCE FISH SECOND COURSES

<b>CAPELANTE GRATINATE</b> SCALLOPS AU GRATIN	€ 15,00
<b>CODA DI ROSPO CON PATATE</b> Coda di rospo, patate, prezzemolo, olive, pomodorini ANGLER FISH WITH POTATOES Angler fish, potatoes, parsley, olives, cherry tomatoes	€ 18,00
<b>SPIEDINI DI CALAMARO E GAMBERO ALLA GRIGLIA</b> Seppie, gamberi, pane GRILLED CALAMARI AND SHRIMP SKEWERS Cuttlefish, shrimp, bread	€ 18,00
<b>GRIGLIATA MISTA</b> Orata, gamberi, calamari, tonno, gamberone, olio, prezzemolo, limone MIXED GRILL Sea bream, shrimps, calamari, prawn, oil, parsley, lemon	€ 25,00
<b>ORATA O SPIGOLA ALLA GRIGLIA</b>	€ 19,00
<b>ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE</b> BAKED SEA BREAM OR SEA BASS WITH POTATOES	€ 22,00
<b>PESCE SPADA ALLA GRIGLIA</b> GRILLED SWORDFISH	€ 18,00
<b>SOGLIOLA ALLA GRIGLIA</b> Pane grattugiato, prezzemolo GRILLED SOLE Bread crumbs, parsley	€ 20,00
<b>FANTASIA DI MARE</b> Cozze, vongole, seppia, polipo, gamberi SEA FANTASY Mussels, clams, cuttlefish, octopus, shrimps	€ 18,00
<b>TRANCIO DI TONNO DEL OSTERIA</b> (aceto balsamico o aglio e rosmarino o pepe verde) TUNA PIECE "DEL TOSTERIA" (balsamic vinegar or garlic and rosemary or peppercorns)	€ 20,00
<b>GAMBERONIA ALLA DIAVOLA</b> Gamberoni, pomodoro, olive, prezzemolo, peperoncino LARGE PRAWNS "ALLA DIAVOLA" Prawns, tomato, olives, parsley, chili	€ 20,00
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b> GRILLED OCTOPUS	€ 18,00

## VINI BIANCHI

CHARDONNAY (Tenuta Maddalena)	€ 22,00
GRECO DI TUFO (Feudi di San gregorio)	€ 24,00
FALANGHINA (Feudi di San gregorio)	€ 24,00
CHARDONNAY (Elena Walch)	€ 24,00
GEWÜRZTRAMINER (Elena Walch)	€ 24,00
PINOT GRIGIO (Santa Margherita)	€ 16,00
LUGANA S. CRISTINA (Zenato)	€ 24,00
BARDOLINO CHIARETTO (Zenato)	€ 16,00
LUGANA (Le Morette)	€ 21,00
CUSTOZA (Cavalchina)	€ 16,00
MULLER THURGAU (Santa Margherita)	€ 16,00
BOUQUET BIANCO SPUMANTE (Cantina Virgili)	€ 13,00
GRECO DI TUFO ½ (Feudi di San gregorio)	€ 13,00
GEWÜRZTRAMINER ½ (Elena Walch)	€ 13,00
LUGANA S. CRISTINA ½ (Zenato)	€ 13,00
LUGANA ½ (Le Morette)	€ 12,00

## SPUMANTE

SATÈN FRANCIACORTA (Az. La Montina)	€ 35,00
ROSÈ TRENTO DOC (Cime di Altilia)	€ 35,00
EXTRA BRUT TRENTO DOC (Cime di Altilia)	€ 35,00
BRUT MILLESIMATO TRENTO DOC (Cime di Altilia)	€ 35,00

## PROSECCO

ROSÈ VALDOBBIADENE ( Borgo Mulino)	€ 22,00
EXTRA DRY VALDOBBIADENE ( Foss Marai)	€ 22,00
EXTRA DRY VALDOBBIADENE ( Case Bianche)	€ 22,00

# DOLCI DELLA CASA

## DESSERTS OF THE HOUSE

<b>ANANAS</b> PINEAPPLE	€ 6,00
<b>MERINGATA CON CIOCCOLATA</b> MERINGUES WITH CHOCOLATE	€ 6,00
<b>COPPA SPIRITO DIVINO</b> Crema, uova, panna, savoiardi, zucchero SPIRITO DIVINO CUP Custard, eggs, cream, finger biscuits, sugar	€ 6,00
<b>TIRAMISÙ</b> Mascarpone, panna, uova, savoiardi, zucchero, caffè 3-1-7 TIRAMISÙ Mascarpone cream cheese, cream, eggs, finger biscuits, sugar, coffee	€ 6,00
<b>PANNA COTTA</b> Panna, gelatina, zucchero BAKED CREAM Cream, gelatine, sugar	€ 6,00
<b>DOLCE BELGA</b> Panna, cioccolato, uova, zucchero BELGIAN DESSERT Cream, chocolate, eggs, sugar	€ 6,00
<b>SEMIFREDDO ALL'AMARETTO</b> Panna, amaretti, zucchero AMARETTO SEMIFREDDO DESSERT Cream, amaretti, sugar	€ 6,00
<b>PASTIERA NAPOLETANA</b> Ricotta, frutta candita, uova, farina, grano, zucchero, burro NEAPOLITAN PASTIERA Ricotta, candied fruit, eggs, flour, wheat, sugar, butter	€ 6,00
<b>SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFE</b> Latte, acqua, succo di limone, zucchero, wodka LEMON SORBET Milk, lemon juice, sugar, wodka	€ 6,00
<b>CREMA CATALANA</b> Uova, zucchero, fecola CATALAN CREAM Eggs, sugar, starch	€ 6,00
<b>TARTUFO</b> TRUFFLE	€ 6,00
<b>VINI DA DESSERTA FLUT</b> Flute of dessert wine	€ 3,00

# CONTORNI

## SIDE DISHES

<b>Radicchio tardivo ai ferri</b> Grilled Radicchio tardivo	€ 5,00
<b>Verdure miste fresche</b> Mixed fresh vegetables	€ 5,00
<b>Verde cotte</b> Cooked vegetables	€ 5,00
<b>Verdere miste ai ferri</b> Grilled mixed vegetables	€ 8,00
<b>patate al forno</b> Roast potatoes	€ 5,00
<b>Carciofi alla romana</b> Artichokes "à la Romana"	€ 5,00
<b>Insalatona con tonno, mais, piselli, mozzarella, olive, grana</b> Large salad with tuna, sweet corn, peas, mozzarella, olives, grana cheese	€ 11,00

# FORMAGGI

## CHEESE

<b>GRANA PADANO STAGIONATO CON MOSTARDA</b> Seasoned Grana Padano cheese with mostarda	€ 10,00
<b>FORMAGGI MISTI CON MOSTARDA</b> Mixed cheese with mostarda	€ 10,00
<b>GORGONZOLA IGOR</b> Igor Gorgonzola cheese	€ 7,00
<b>PECORINO SARDO</b> Sardinian Pecorino	€ 7,00
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> Buffalo mozzarella	€ 8,00

# BEVANDE DRINKS

<b>Vino in caraffa lt. 1</b> Carafe of wine lt. 1	€ 10,00
<b>Vino in caraffa lt. ½</b> Carafe of wine lt. ½	€ 5,00
<b>Vino in caraffa lt. ¼</b> Carafe of wine lt. ¼	€ 3,00
<b>Acqua Minerale cl. 0,75</b> Mineral water cl. 0,75	€ 2,50
<b>Acqua Minerale cl. 0,50</b> Mineral water cl. 0,50	€ 1,50
<b>Birra cl. 0,40 alla spina Vikinger</b> Vikinger Draught Beer cl. 0,40	€ 6,00
<b>Birra cl. 0,25 Vikinger</b> Vikinger Beer cl. 0,25	€ 4,00
<b>Orfrumer (Hefenweizen)</b> Orfrumer (Hefenweizen)	€ 6,00
<b>Birra Italica in bottiglia cl. 0,66 (chiara puro malto)</b> Italian beer in bottle cl 0.66 ( pure malt ale)	€ 6,00
<b>Bitite</b> Soft drinks	€ 3,50
<b>Coca Cola lt. 1</b> Coca Cola lt. 1	€ 6,00
<b>Radler</b> Radler	€ 3,50
<b>Birra Kellerbier (birra naturale non filtrata)</b> kellerbier Beer (natural non filtered beer)	€ 6,00
<b>Pyraser cl. 0,50</b> Pyraser cl. 0,50	€ 6,00
<b>Birra analcolica</b> Alcohol-free Beer	€ 4,50
<b>Birra Vikinrer lt. 1</b>	€ 12,00

# LA SCROCCHIARELLA

## SCROCCHIARELLA CRISPY PIZZA

<b>MARGHERITA</b>	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes	
<b>BUFALINA</b>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola Tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket salad	
<b>ORTOLANA</b>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables	
<b>TROPEA</b>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea marinata Tomato sauce, mozzarella, tuna, marinated Tropea onion	
<b>ROMANA</b>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, capperi, pomodorini, acciughe Tomato sauce, mozzarella, capers, cherry tomatoes, anchovies	
<b>TIROLESE</b>	€ 13,00
Pomodoro mozzarella, funghi, speck Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, speck	
<b>TREVIGIANA</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozza rella, gorgonzola, radicchio, pancetta Tomato sauce, mozza rella, gorgonzola, radicchio,	
<b>SPIRITO DIVINO</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, crudo di Parma, burrata Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, burrata	
<b>FARCITA</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes	
<b>DELICATA</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozza rella, pomodorini, ricotta, rucola Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, ricotta, rocket salad	
<b>RUSTICA</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, chiodini, pancetta Tomato sauce, mozzarella, chiodini mushrooms, pancetta	
<b>BOSCAIOLA</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozza rella, porcini, culatello, olive Tomato sauce, mozzarella, penny bun mushrooms,	
<b>CONTE</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, cipolla, funghi Tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola, onion, mushrooms	
<b>ENZO</b>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli Tomato sauce, mozzarella, sausage, rapini	
<b>FUMÉ</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, speck Tomato sauce, mozzarella, smoked provola, speck	
<b>GUSTOSA</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, mela nane, gorgonzola, sala mino Tomato sauce, mozzarella, aubergines, gorgonzola, sala mi	
<b>MANTOVANA</b>	€ 11,00
Mozzarella, salsiccia, zucca, grana Mozzarella, sausage, pumpkin	
<b>SFIZIOSA</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, stracchino, speck Tomato sauce, mozzarella, aubergines, stracchino, speck	
<b>PIZZA SENZA GLUTINE (gusto a piacere)</b>	€ 13,00
GLUTEN-FREE PIZZA (choose your own topping)	

# LA SCROCCHIARELLA

## SCROCCHIARELLA CRISPY PIZZA

SCROCCHIARELLA TAGLIERE DA ½ METRO

SCROCCHIARELLA PIZZA ½ MEER BOARD

<b>MARGHERITA</b>	€ 16,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes	
<b>BUFALINA</b>	€ 23,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola Tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket salad	
<b>ORTOLANA</b>	€ 25,00
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables	
<b>TROPEA</b>	€ 25,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea marinata Tomato sauce, mozzarella, tuna, marinated Tropea onion	
<b>ROMANA</b>	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, capperi, pomodorini, acciughe Tomato sauce, mozzarella, capers, cherry tomatoes, anchovies	
<b>TIROLESE</b>	€ 25,00
Pomodoro mozzarella, funghi, speck Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, speck	
<b>TREVIGIANA</b>	€ 25,00
Pomodoro, mozza rella, gorgonzola, radicchio, pancetta Tomato sauce, mozza rella, gorgonzola, radicchio,	
<b>SPIRITO DIVINO</b>	€ 28,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, crudo di Parma, burrata Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, burrata	
<b>FARCITA</b>	€ 25,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes	
<b>DELICATA</b>	€ 21,00
Pomodoro, mozza rella, pomodorini, ricotta, rucola Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, ricotta, rocket salad	
<b>RUSTICA</b>	€ 27,00
Pomodoro, mozzarella, chiodini, pancetta Tomato sauce, mozzarella, chiodini mushrooms, pancetta	
<b>BOSCAIOLA</b>	€ 28,00
Pomodoro, mozza rella, porcini, culatello, olive Tomato sauce, mozzarella, penny bun mushrooms,	
<b>CONTE</b>	€ 27,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, cipolla, funghi Tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola, onion, mushrooms	
<b>ENZO</b>	€ 25,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli Tomato sauce, mozzarella, sausage, rapini	
<b>FUMÉ</b>	€ 27,00
Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, speck Tomato sauce, mozzarella, smoked provola, speck	
<b>GUSTOSA</b>	€ 27,00
Pomodoro, mozzarella, mela nzane, gorgonzola, sala mino Tomato sauce, mozzarella, aubergines, gorgonzola, sala mi	
<b>MANTOVANA</b>	€ 25,00
Mozzarella, salsiccia, zucca, grana Mozzarella, sausage, pumpkin	
<b>SFIZIOSA</b>	€ 27,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, stracchino, speck Tomato sauce, mozzarella, aubergines, stracchino, speck	
<b>SUPPLEMENTO</b>	€ 3,00
EXTRA CHARGE	

# DOLCI DELLA CASA

## DESSERTS OF THE HOUSE

<b>ANANAS</b> PINEAPPLE	€ 6,00
<b>MERINGATA CON CIOCCOLATA</b> MERINGUES WITH CHOCOLATE	€ 6,00
<b>COPPA SPIRITO DIVINO</b> Crema, uova, panna, savoiardi, zucchero SPIRITO DIVINO CUP Custard, eggs, cream, finger biscuits, sugar	€ 6,00
<b>TIRAMISÙ</b> Mascarpone, panna, uova, savoiardi, zucchero, caffè 3-1-7 TIRAMISÙ Mascarpone cream cheese, cream, eggs, finger biscuits, sugar, coffee	€ 6,00
<b>PANNA COTTA</b> Panna, gelatina, zucchero BAKED CREAM Cream, gelatine, sugar	€ 6,00
<b>DOLCE BELGA</b> Panna, cioccolato, uova, zucchero BELGIAN DESSERT Cream, chocolate, eggs, sugar	€ 6,00
<b>SEMIFREDDO ALL'AMARETTO</b> Panna, amaretti, zucchero AMARETTO SEMIFREDDO DESSERT Cream, amaretti, sugar	€ 6,00
<b>PASTIERA NAPOLETANA</b> Ricotta, frutta candita, uova, farina, grano, zucchero, burro NEAPOLITAN PASTIERA Ricotta, candied fruit, eggs, flour, wheat, sugar, butter	€ 6,00
<b>SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ</b> Latte, acqua, succo di limone, zucchero, wodka LEMON SORBET Milk, lemon juice, sugar, wodka	€ 6,00
<b>CREMA CATALANA</b> Uova, zucchero, fecola CATALAN CREAM Eggs, sugar, starch	€ 6,00
<b>TARTUFO</b> TRUFFLE	€ 6,00
<b>VINI DA DESSERTA FLUT</b> Flute of dessert wine	€ 3,00