

DALLA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

- **Tagliere salumi e formaggi x2** 20
Mix of ham and cheese (1-4-8)
- **Salmone marinato all'aneto 90gr** * 12
Marinated salmon, toasted bread and guacamole (4-6-7-8-9-10-11)
- **Prosciutto e bufala DOP** 12
Ham and buffalo mozzarella DOP (7)
- **Polletti e patate fritte** * 9
Fried chicken with french fries (1-3-5-6-8-10)
- **Polpette di ceci, melanzane e patate** 9
Chickpeas, eggplant and potatoes balls (1-3)
- **Tartare vegana ai 3 pomodorini** 9
Vegan tartare whit 3 tomatoes and avocado

INSALATE

- **Caesar salad** 12
*Pollo, lattuga, crostini, parmigiano e salsa caesar
Chicken, lettuce, parmesan, dressing sauce (1-3-4-7-8-9-10)*
- **Avant garde** 15
*Insalata gamberi pomodoro confit mandorle cetriolo bufala
Salad, shrimps, tomatoes, almonds, cucumber, buffalo mozzarella (4-7-8)*
- **Poke di salmone** 14
*Riso, salmone marinato, avocado, carote, cetriolo, salsa di soia, mela, pomodorini
Marinated salmon, cherry tomato, apple, cucumber, carot and avocado (1-4-6)*
- **Poke di pollo** 12
*Riso, pollo fritto, carote, pomodorini, cetrioli, avocado, salsa di soia, uovo
Fried chicken, eggs, avocado, cucumber, carot and cherry tomato (1-3-6)*

PRIMI

- **Carbonara (1-3-7)** 12
- **Gricia (1-3-7)** 12
- **Cacio e pepe (1-3-7)** 12
- **Amatriciana estiva ai 3 pomodorini(1-3-7)** 14

BURGERS

- **Hamburger classico e patate fritte** * 13
Beef 175gr, salad, tomato, barbecue sauce and french fries (1-3-5-7-9-10-11)
- **Bacon Cheeseburger e patate fritte** * 14
Beef 175gr, cheddar, bacon, salad, tomato, barbecue sauce and french fries (1-3-5-7-9-10-11)
- **Anitaburger e patate fritte** * 15
*Manzo 175gr, cicoria, guanciale, pecorino sardo o romano
Beef 175gr, chicory, bacon, pecorino romano cheese or sardo and french fries (1-3-5-6-7-8-9-10-11)*
- **Veggy Burger e patate fritte** * 15
Chickpeas and eggplant burger, potatoes, barbecue sauce and french fries (1-3-4-5-7-8-10-11)

CONTORNI

- **Insalata verde e pomodoro *** 6
Green salad and tomato
- **Cicoria / Chicory** 6
- **Scarola con olive taggiasche, uvetta e capperi** 6
Escarole raisins, olives and capers
- **Patate fritte / French fries (1-5-6-8)** * 6
- **Patate al forno / Baked potatoes** 6

PINSE 150g

- **Margherita** 9
Italian pinsa with tomato sauce and mozzarella cheese (1-7)
- **Mortadella, mozzarella di bufala DOP e granella di pistacchio** 10
Italian pinsa with pork, buffalo mozzarella DOP, cheese and pistach (1-5-7-8)
- **Cacio e Pepe** 10
Pinsa whit pecorino cheese and black pepper (1-3-7)
- **Amatriciana** 10
Pinsa whit pecorino cheese, pepper and tomato (1-3-7)
- **Gricia** 10
Pinsa whit pecorino cheese, pepper and bacon (1-3-7)
- **Gamberi, rucola, mozzarella di bufala DOP e pepe rosa** 13
Pinsa with shrimps, green salad, buffalo mozzarella DOP and pink pepper (1-2-4-7-14)
- **Salmone, zucchine, pomodorino confit e rucola** * 12
Pinsa with salmon, zucchine, tomato confit and green salad (1-2-4-14)

PINSE 250g

- **Margherita (1-7)** 10
Pinsa with tomato and mozzarella
- **Margherita con bufala DOP (1-7)** 12
Pinsa with tomato and buffalo mozzarella DOP

- **Prosciutto crudo e bufala DOP (1-7)** 13
Ham and buffalo mozzarella DOP
- **Crostino (1-7)** 13
Pinsa with cooked ham, buffalo mozzarella DOP from Campania
- **Vegetariana (1-7)** 12,50
Pinsa with vegetables grill

DOLCI

- **Tiramisù** 6
Cold dessert with coffee, mascarpone, sugar, cacao and savoiardi biscuit (1-3-7)
- **Torta del giorno** 6
Cake of the day (1-3-7)
- **Semifreddo del giorno (1-3-7)** 6
Semifreddo of the day (1-3-7)

PANE & ACQUA

- **Pane tostato a persona (1-8-11)** 2,50
- **Focaccia piccola (1-8-9-10-11)** 4,50
- **Focaccia grande (1-8-9-10-11)** 6
- **Acqua filtrata 1Lt** 2
- **Acqua grande bottiglia** 2,50
- **Acqua piccola bottiglia** 1,80

I piatti contrassegnati con (👉) potrebbero essere sottoposti a trattamento termico (abbattimento) in loco per mantenere uno standard qualitativo elevato dei nostri prodotti per meglio garantire le proprietà organolettiche del prodotto stesso.

The dishes marked with (👉) could be subjected to heat treatment (blast chilling) on site to maintain a high quality standard of our products to better guarantee the organoleptic properties of the product itself.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine in assenza di prodotto fresco.

The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin in the absence of fresh product.

I piatti contrassegnati con (**) sono a base di pesce crudo, tali prodotti sono sottoposti a trattamento di bonifica dal produttore in conformità alle prescrizioni del REG.UE 853/2004. All. III, Sez. VIII, Cap. III, Lettera D, punto 3. The dishes marked with (**) are based on raw fish, these products are subjected to reclamation treatment by the manufacturer in accordance with the requirements of EU REG. 853/2004. Annex III, Sec. VIII, Chapter III, Letter D, point 3.



MENU

LISTA ALLERGENI:

In base alla normativa vigente REG. CE 1169/2011 (art. 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro preparati:

- | | |
|---|--|
| 1) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, kamut, farro, avena o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati; | acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci di macadamia e i prodotti derivati; |
| 2) Crostacei e i prodotti derivati; | 9) Sedano e i prodotti derivati; |
| 3) Uova e i prodotti derivati; | 10) Senape e i prodotti derivati; |
| 4) Pesce e i prodotti derivati; | 11) Semi di sesamo e i prodotti derivati; |
| 5) Arachidi e i prodotti derivati; | 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂ ; |
| 6) Soia e i prodotti derivati; | 13) Lupino e i prodotti derivati; |
| 7) Latte e i prodotti derivati (compreso lattosio); | 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco. |
| 8) Frutta a guscio cioè mandorle, noci comuni, nocciole, noci di | |

DALLA NOSTRA CUCINA

ORARIO 19,30 - 22:00

ANTIPASTI E FRITTI

- **Tagliere salumi e formaggi x2** 20
Mix of ham and cheese (1-4-8)
- **Polpette di ceci, melanzane e patate** 9
Chickpeas, eggplant and potatoes balls (1-3)
- **Patate fritte / French fries** (1-5-6-8) 6
- **Polletti e patate fritte** 9
Fried chicken with french fries (1-3-5-6-8-10)

BURGERS

- **Hamburger classico e patate fritte** 13
Beef 175gr, salad, tomato, barbecue sauce and french fries (1-3-5-7-9-10-11)
- **Bacon Cheeseburger e patate fritte** 14
Beef 175gr, cheddar, bacon, salad, tomato, barbecue sauce and french fries (1-3-5-7-9-10-11)
- **Anitaburger e patate fritte** 15
*Manzo 175gr, cicoria, guanciale, pecorino sardo o romano
Beef 175gr, chicory, bacon, pecorino romano cheese or sardo and french fries (1-3-5-6-7-8-9-10-11)*
- **Veggy Burger e patate fritte** 15
Chickpeas and eggplant burger, potatoes, barbecue sauce and french fries (1-3-4-5-7-8-10-11)

PINSE 250g

- **Margherita** 10
Pinsa with tomato and mozzarella (1-7)
- **Margherita con bufala DOP** 12
Pinsa with tomato and buffalo mozzarella DOP (1-7)
- **Prosciutto crudo e bufala DOP** 13
Ham and buffalo mozzarella DOP (1-7)
- **Crostino** 13
Pinsa with cooked ham, buffalo mozzarella DOP from Campania (1-7)
- **Vegetariana** (1-7) 12,50
Pinsa with vegetables grill

PINSE 150g

- **Margherita** 9
Italian pinsa with tomato sauce and mozzarella cheese (1-7)
- **Mortadella, mozzarella di bufala DOP e granella di pistacchio** 10
Italian pinsa with pork, buffalo mozzarella DOP, cheese and pistach (1-5-7-8)
- **Cacio e Pepe** 10
Pinsa whit pecorino cheese and black pepper (1-3-7)
- **Amatriciana** 10
Pinsa whit pecorino cheese, pepper and tomato (1-3-7)
- **Gricia** 10
Pinsa whit pecorino cheese, pepper and bacon (1-3-7)
- **Gamberi, rucola, mozzarella di bufala DOP e pepe rosa** 13
Pinsa with shrimps, green salad, buffalo mozzarella DOP and pink pepper (1-2-4-7-14)
- **Salmone, zucchine, pomodorino confit e rucola** 12
Pinsa with salmon, zucchine, tomato confit, green salad (1-2-4-14)

DOLCI

- **Tiramisù** 6
Cold dessert with coffee, mascarpone, sugar, cacao and savoiardi biscuit (1-3-7)
- **Torta del giorno / Cake of the day** (1-3-7) 6
- **Semifreddo del giorno** (1-3-7) 6
Semifreddo of the day (1-3-7)

PANE & ACQUA

- **Pane tostato a persona** (1-8-11) 2,50
- **Focaccia piccola** (1-8-9-10-11) 4,50
- **Focaccia grande** (1-8-9-10-11) 6
- **Acqua filtrata 1Lt** 2
- **Acqua grande bottiglia** 2,50
- **Acqua piccola bottiglia** 1,80

LISTA ALLERGENI:

In base alla normativa vigente REG. CE 1169/2011 (art. 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro preparati:

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, kamut, farro, avena o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati;
- 2) Crostacei e i prodotti derivati;
- 3) Uova e i prodotti derivati;
- 4) Pesce e i prodotti derivati;
- 5) Arachidi e i prodotti derivati;
- 6) Soia e i prodotti derivati;
- 7) Latte e i prodotti derivati (compreso lattosio);
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle, noci comuni, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci di macadamia e i prodotti derivati;
- 9) Sedano e i prodotti derivati;
- 10) Senape e i prodotti derivati;
- 11) Semi di sesamo e i prodotti derivati;
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂;
- 13) Lupino e i prodotti derivati;
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco.

I piatti contrassegnati con (👉) potrebbero essere sottoposti a trattamento termico (abbattimento) in loco per mantenere uno standard qualitativo elevato dei nostri prodotti per meglio garantire le proprietà organolettiche del prodotto stesso.
(The dishes marked with (👉) could be subjected to heat treatment (blast chilling) on site to maintain a high quality standard of our products to better guarantee the organoleptic properties of the product itself.)

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine in assenza di prodotto fresco.
(The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin in the absence of fresh product)

I piatti contrassegnati con (**) sono a base di pesce crudo, tali prodotti sono sottoposti a trattamento di bonifica dal produttore in conformità alle prescrizioni del REG.UE 853/2004, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, lettera D, punto 3.
The dishes marked with (**) are based on raw fish, these products are subjected to reclamation treatment by the manufacturer in accordance with the requirements of EU REG. 853/2004, Annex III, Sec. VIII, Chapter 3, letter D, point 3.



M E N U