



PER INIZIARE - TO START

Bruschette Miste 12

Pomodoro, Stracciatella, Acciughe. *A/D/G*
Mix Bruschette with Tomato, Stracciatella, Anchovies

Sformato di Verdure con Salsa di Pecorino 14

Vegetables Cake with Pecorino Cheese Sauce *A/G*

Crudo E Bufala 14

Parma Ham and Buffalo Mozzarella *G*

Polpo Con Patate 16

Octopus Salad with Potatoes *Q/**

Straccetti Di Pollo Con Verdure 15

Chicken Salad with Vegetables.

Roast Beef Rucola e Scaglie di Grana 18

Roast Beef with Parmesan Slices *G*

Ceviche Di Ricciola 18

White Fish Ceviche *D/**

Vongole Alla Marinara 18

Clams in Marinara Sauce. *Q*

Tartare di Manzo 18

Beef Tartare. *L*

Tartare di Salmone e Avocado 18

Salmon Tartare with Avocado *D/**

BISTROT HVAOA MENU

PASTA

Spaghetti con Polpettine al Sugo e Stracciatella 14

Spaghetti with Meat balls. *A/C/I/G*

Tagliolini Cacio e Pepe 14

Tagliolini with Pecorino Cheese and Pepper. *A/G*

Mezze Maniche all'Amatriciana 14

Amatriciana Pasta. *A/I*

Gnocchi di Patate al Pomodoro e Burrata 16

Potatoes Gnocchi with Tomato Sauce and Burrata *A/G/I*

Fregola con Cozze, Vongole e Scaglie di Pecorino *A/Q/G* 16

Sardinian Pasta with Mussels, Clams and Cheese

Culurgiones con Bottarga, Fiore Sardo e Pistacchio *A/D/G/H* 16

Sardinian Ravioli with Fish Eggs, Cheese and Pistacho

Crespelle Gamberi e Salmone 16

Crepe with Shrimps and Salmon *A/C/G/B/D/**

Tagliolini con Ragu' di Mare 18

Tagliatella with Seafood in Tomato Sauce. *A/B/D/**

Spaghetti ai Ricci 20

Spaghetti with Sea Urchins. *A/Q/**



PIZZA

Bufala 15

Tomato Sauce – Mozzarella – Buffalo Mozzarella *A/G*

Crudo 14

Tomato Sauce – Mozzarella – Parma Ham *A/G*

Fiordilatte 14

Tomato Sauce – Mozzarella Cheese – Tomato Cherry *A/G*

Salmone 15

Tomato Sauce – Mozzarella Cheese – Salmon – Pesto
Sauce *A/G/D/H*

Boscaiola 14

Pomodoro – Mozzarella – Salame Piccante – Funghi -
Cipolle. *A/G*

Friarielli 15

Mozzarella Cheese – Fresh Sausage – Friarielli – Pecorino
Cheese *A/G*

Porcini e Tartufo 16

Mozzarella – Porcini Mushroom - Truffle *A/G*

Tonno 14

Tomato Sauce – Mozzarella – Tonno - Cipolle *A/G/D*

Classica 14

Tomato Sauce – Mozzarella – Ham - Mushroom *A/G*

Capricciosa 14

Tomato Sauce – Mozzarella – Ham – Mushroom –
Artichokes - Olives *A/G*

CARNE E PESCE - MEAT & FISH

Spiedino di Manzo con Rucola e Grana 22
Beef Skewer with Rocket and Parmesan Cheese **G**

Mezzo Polletto con Pure di Patate 18
Half Roasted Chicken with Mashed Potatoes **A/G**

**Spiedino di Tonno e Salmone con
Pomodorini e Patate al Forno** 22
Salmon and Tuna Skewer with Tomatoes Cherry and
Roasted Potatoes **D/***

**Gamberi e Scampi alla Griglia
con Friarielli Aglio e Peperoncino** 22
Grilled Shrimps and Prows with Friarielli Garlic and Chilli
Sauce **B/***

Fritto di Calamari e Gamberi 22
Shrimps and Calamari Fried **A/B/***

INSALATE - SALADS

Rucola e Pomodorini e Grana 8
Rocket and Tomatoes Cherry and Parmesan Cheese **G**

Radicchio e Zola e Pinoli 8
Red Chicory and Blue Cheese and Pine Nuts **H**

Finocchi agli Agrumi 8
Fennel with Citrus Fruit

CONTORNI - SIDE DISHES

Pure' di Patate 7
Mashed Potatoes **G**

**Friarielli in Padella con Aglio e
Peperoncino** 8
Friarielli with Garlic and Chili Sauce

Patate Saltate al Rosmarino 7
Roasted Potatoes with Rosemary

Patate Fritte 6
French Fries **A/***

DESSERT

Tiramisu 8
Artisanal Tiramisu **A/C/G**

Affogato
Vanilla Ice Cream with Coffee **A/C/G**

Mousse al Cioccolato 8
Chocolate Mousse **A/C/G**

Tarte Tatin con Gelato alla Vaniglia 8
Apple Cake with Vanilla Ice Cream **A/C/G**

Crepe alla Nutella 8
Crepe with Nutella **A/C/G/H**

Coppa Gelato 8
Ice Cream Cup **A/C/G/H**

Napoli 14

Tomato Sauce – Mozzarella – Capers - Anchovies **A/G**

Hawai 14

Tomato Sauce – Mozzarella – Ham - Pineapple **A/G**

FOCACCE

Caprese 12

Pomodoro a fette – Mozzarella a fette – Pesto di Basilico
Tomato Sauce – Mozzarella – Pesto Sauce **A/G/H**

Crudo 12

Mozzarella a fette – Prosciutto Crudo
Mozzarella Cheese – Prosciutto **A/G**

DRINKS

Acqua / Water 4

Bibite / Soft Drink 4

Birra 0,20 / Small Beer 4

Birra 0,40 / Medium Beer 6

Birra In Bottiglia / Bottle Beer 5

Caffe' / Coffee 3

Cappuccino/ The/ Infusi 3,50

Vino al Calice/ Wine by Glass 5

Prosecco al Calice /Prosecco by Glass 6

Franciacorta al Calice / by Glass 8

Coperto / Service 3€ Per Person

DRINKS MENU

VIRGIN DRINKS

Virgin Mojito 8

Menta-Lime -Zucchero di Canna- Ginger Ale

Virgin Pina Colada 8

Crema di Cocco - Succo d'Ananas

Virgin Gin Tonic 8

Gin Zero - Schweppes Tonic

Virgin Hivaoa 8

Sparkling or Still

PROSECCO DRINKS

Aperol Spritz 8

Aperol - Prosecco - Soda

Mirto Spritz 8

Mirto - Prosecco - Soda

Limoncello Spritz 8

Limoncello - Prosecco - Soda

Hugo 9

Prosecco - St. Germain - Menta - Soda

Bellini 8

Prosecco - Succo di Pesca



GIN DRINKS

Gin Tonic 8

Gin - Schweppes Tonic - Limone

Gin Lemon 8

Gin - Schweppes Lemon

Martini Dry 8

Gin - Martini Dry - Scorza di Limone

London Mule 9

Gin - Succo di Lime - Ginger Beer - Menta - Soda

Vesper Martini 9

Gin - Vodka - Martini Bianco - Scorza di Limone

Negroni 9

Gin - Martini rosso - Bitter

PREMIUM GIN 12

HIVAOA DRINKS

Maestrale 9

Martini Bianco - Blu Curacao - Tonic - Prosecco

Budelli. 9

Campari - Passoa - Succo d'Arancia - Ginger Ale

Mediterraneo 9

Gin - Ginger Beer - Basilico - Pomodoro



VODKA DRINKS

Vodka Tonic 8

Vodka - Schweppes Tonic

Vodka Lemon 8

Vodka - Schweppes Lemon

Vodka Sour 8

Vodka - Succo di Limone - Zucchero - Albume

Vodka Martini 9

Vodka - Vermouth - Olive

Espresso Martini 9

Vodka - Caffè - Liquore di Caffè

Moscow Mule 9

Vodka - Ginger Beer - Lime

Caipiroska 9

Vodka - Lime - Zucchero

Cosmopolitan 9

Vodka - Triple Sec - Lime - Succo di Mirtillo

Bloody Mary 9

Vodka - Pomodoro - Lime - Worcestershire - Tabasco - Sale -
Pepe

Sex on the Beach 9

Vodka - Vodka di Pesca - Succo d'Arancia - Succo di Mirtillo

Negroski 9

Vodka - Bitter Campari - Vermouth

PREMIUM VODKA 12

RUM DRINKS

Rum & Cola 8

Rum - Coca Cola

Mojito 9

Rum - Zucchero di Canna - Menta - Lime

Pina Colada 9

Rum bianco - Crema di Cocco - Ananas

Daiquiri 9

Rum bianco - Zucchero - Lime

Strawberry Daiquiri Frozen 9

Rum bianco - Fragole - Zucchero - Lime

PREMIUM RUM 12

WHISKEY DRINKS

Whiskey Sour 8

Whiskey - Succo di Limone - Zucchero - Albume

Manhattan 9

Whiskey - Vermouth Rosso - Angostura

Old Fashioned 9

Whiskey - Angostura - Zucchero - Soda

Irish Coffee 9

Whiskey - Caffè - Zucchero di Canna - Panna

GodFather. 9

Whiskey - Amaretto di Saronno

PREMIUM WHISKEY 12

TEQUILA DRINKS

Paloma 9

Tequila - Lime - Soda al Pompelmo Rosa

Tequila Sunrise 9

Tequila - Succo d'Arancia - Granatina

Margarita 9

Tequila - Succo di Lime - Triple Sec

Mezcal Paloma 9

Mezcal - Lime - Soda al Pompelmo Rosa

PREMIUM TEQUILA 12

WE ARE
A FAMILY RUN
RESTAURANT
AND
WE LOVE
OUR GUEST

**Fa che il cibo sia la tua medicina e che
la medicina sia il tuo cibo
(Ippocrate 390 a.C.)**

**Let Food Be your Medicine and Medicine Be
your Food
(Ippocrate 390 a.C.)**

Elenco dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- A) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati;
- B) crostacei e prodotti a base di crostacei;
- C) uova e prodotti a base di uova;
- D) pesce e prodotti a base di pesce;
- E) arachidi e prodotti a base di arachidi;
- F) soia e prodotti a base di soia;
- G) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- H) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- I) sedano e prodotti a base di sedano;
- L) senape e prodotti a base di senape;
- M) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- N) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- P) lupini e prodotti a base di lupini;
- Q) molluschi e prodotti a base di molluschi
- * prodotto congelato/frozen