

GLI ANTIPASTI STARTERS

Verdurine fresche fritte Fresh stir-fried vegetables	€5
Patatine fritte Dipper fries	€5
Panzerotti con mozzarella e pomodoro (3 pz) Panzerotti with Mozzarella cheese and tomato (3 pcs)	€6
Bruschette miste della casa (3 pz) Mixed Bruschetta of the house (3 pcs)	€6
Selezione di salumi con la nostra giardiniera e gnocco fritto Selection of cured meats, pickled vegetables in vinegar and fried bread	€15
Prosciutto crudo con burratina affumicata Raw ham with smoked Burrata	€12
Tortino di sfoglia con carciofi e soufflé al parmigiano Artichoke pie with parmesan soufflé	€12
Carpaccio di filetto di manzo con crema al gorgonzola e noci Beef tenderloin carpaccio with Gorgonzola cheese and nuts cream	€14
Grande antipasto di pesce alla veneziana Great Venetian fish appetizer	€25
Gamberoni e sarde in saor con polenta Fried prawns and sardines marinated in vinegar (“in saor”) with Polenta	€14
Baccalà mantecato con polenta Creamed dried cod with Polenta	€12
Sauté di cozze e vongole Sautéed mussels and clams	€12
“Tagliatelle” di seppia Squid “tagliatelle”	€12

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in the absence of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

LE INSALATE SALADS

San Stae	€12
Insalata caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, olive taggiasche e rucola Caprese salad with Mozzarella di Bufala, tomato, Taggiasca olives and wild rocket	
Ponte dei Greci	€12
Insalatona con lattuga, radicchio, rucola, pomodoro, cetrioli, cipolla di Tropea, olive taggiasche e formaggio Feta Lettuce with Radicchio, wild rocket, tomato, cucumber, Tropea red onion, Taggiasca olives and Feta Greek cheese	
Nizzarda	€15
Lattuga, olive, fagiolini, patate lesse, uovo, pomodoro, tonno fresco marinato in casa Lettuce, olives, green beans, boiled potatoes, egg, tomato, homemade marinated tuna	
Catalana di astice e gamberi in giardino di verdure	€25
Catalan style lobster with shrimps and a selection of vegetables	
Tartare di tonno con riso basmati e pomodorini	€16
Tuna tartare with Basmati rice and cherry tomatoes	
Insalata di alici nostrane con arance, rucola e finocchi	€12
Salad with local anchovies, orange, wild rocket and fennel	
Insalata tiepida di piovra con pesto e patate	€14
Lukewarm octopus salad with Pesto and potatoes	
Controfiletto di manzo con verdure scottate e frutta tropicale e secca	€15
Beef sirloin salad with seared vegetables, tropical fruit and nuts	

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi, questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

LA PASTA

Lasagna alla bolognese Lasagna Bolognese	€10
Pasta al pomodoro Pasta with tomato sauce	€10
Pasta al ragù Pasta Bolognese	€10
I ravioli fatti in casa Homemade ravioli	€15
Paccheri cozze, crema di zucca e finocchietto Paccheri with mussels, pumpkin sauce and wild fennel	€14
Pappardelle fegatini di pollo e timo Pappardelle with chicken livers and thyme	€12
Orecchiette crema di cime di rapa, acciughe e pecorino Orecchiette with turnip greens sauce, anchovies and Pecorino cheese	€14
Spaghetti al nero di seppia Black squid ink sauce spaghetti	€14
Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams	€15
Paccheri granchio e polpa di riccio Paccheri with crab and sea urchin pulp	€20
Linguine con ragù di rana pescatrice Linguine with monkfish ragout	€18

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in the absence of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

I RISOTTI

Risotto di pesce Seafood risotto	€15
Risotto nero di seppia, stracciatella di bufala e mandorle Black squid ink risotto with Stracciatella di Bufala cheese and almonds	€16
Risotto rapa rossa, zenzero e gamberi Risotto beetroot, ginger and shrimps	€15
Risotto del giorno Risotto of the day	€15



Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi , questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

I SECONDI
MAIN COURSES

Tagliata di manzo alla nostra maniera Sliced beef sirloin of the house	€18
Filetto di manzo alla griglia Grilled beef tenderloin	€22
Filetto di manzo, la scelta di Andrea Beef tenderloin, our Chef Andrea's choice	€25
Bisteccina di controfiletto di manzo da 300g alla griglia con verdure Grilled sirloin beef steak (300g) with a side of vegetables	€23
Fiorentina con contorno Fiorentina with a side dish	€5/etto
Bocconcini di pollo al curry con riso e verdure Chicken tenders with curry, rice and vegetables	€15
Arrosto di capocollo di Sauris con patate saltate alla paprika dolce Roasted Capocollo di Sauris with sweet paprika flavoured sautéed potatoes	€16
Surf and Turf	€35
Grigliata di pesce Mixed grilled fish platter	€25
Pesce al forno del giorno Baked fish of the day	€5/etto
Tagliata di tonno con dadolata di verdure e speck croccante Grilled tuna steak with diced vegetables and crunchy speck	€24
Seppie in nero con polenta Cuttlefish in black squid ink sauce with polenta	€18

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in the absence of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

LE PIZZE CLASSICHE
CLASSICAL PIZZAS

Schiacciata White flatbread pizza	€5
Margherita Pomodoro e mozzarella Tomato sauce and mozzarella cheese	€7
Aciugheta Pomodoro, aglio e acciughe Tomato, garlic and anchovies	€10
Diavola Pomodoro, mozzarella e salamino piccante Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami (pepperoni)	€10
Viennese Pomodoro, mozzarella e wurstel Tomatoes, mozzarella cheese and wurstel	€9
Vegetariana Pomodoro, mozzarella e verdure di stagione Tomato sauce, mozzarella cheese and season vegetables	€10
Estate Pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco e basilico Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, fresh tomatoes and basil	€10
Siciliana Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e capperi Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, olives and capers	€11
Parmigiana Pomodoro e mozzarella, melanzane e grana Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants and parmesan cheese	€10

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi , questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

Fumo di Londra	€11
Pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata e rucola Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked ricotta and rocket salad	
Bracere	€12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alla brace e carciofi Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked ham and artichokes	
Capricciosa	€12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini e funghi Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes and mushrooms	
Boscaiola	€12
Pomodoro, mozzarella e tris di funghi di bosco Tomato sauce, mozzarella cheese and mixed mushrooms	
Formaggi	€10
Pomodoro, mozzarella e tris di formaggi Tomato sauce, mozzarella cheese and a selection of italian cheeses	
Patatosa	€10
Pomodoro, mozzarella e patatine fritte Tomato sauce, mozzarella cheese and french fries	
Principe	€13
Pomodoro, mozzarella, speck, rucola e brie Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked raw ham, rocket salad and brie cheese	

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in the absence of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

LE PIZZE SPECIALI
SPECIAL PIZZAS

Principessa	€14
Pomodoro, stracciatella di bufala, rucola e pomodorini Tomato sauce, buffalo “stracciatella” cheese, rocket salad and cherry tomatoes	
Tabià	€14
Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola e funghi di bosco Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, blue cheese and mushrooms	
Alba	€14
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini e olio tartufato Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, porcini mushrooms and truffle oil	
Tropea	€12
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea e pomodori secchi Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, Tropea onions and dried tomatoes	
Peloponneso	€12
Pomodoro, feta greca, olive e cipolla e pomodori secchi Tomato sauce, feta cheese, black olives, onions and dried tomatoes	
Bassano	€12
Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo cotto e grana Tomato sauce, mozzarella cheese, asparagus, cooked egg and parmesan cheese	
Pellestrina	€15
Pomodoro e frutti di mare Tomato sauce and mixed seafood	
Borgogna	€14
Pomodoro, mozzarella, cotto alla brace, stracciatella e pomodori secchi Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked ham, stracciatella and dried tomatoes	
Stivale	€12
Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Taleggio e Friarielli Tomato, Mozzarella cheese, Bacon, Taleggio Cheese and Broccoli Rabe	

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi , questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

LE BUFALINE
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE PIZZAS

Caprese	€12
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil	
San Daniele	€13
Pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, raw ham	
Varenne	€14
Pomodoro, mozzarella di bufala, sfilacci di cavallo, pomodorini e rucola Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, frayed horse meat, cherry tomatoes and rocket salad	
Montanara	€14
Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini e grana Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms and parmesan cheese	



Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in the absence of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

LE CHIUSE ED ARROTOLATE
CLOSED AND ROLLED PIZZAS

Muro Specialità del Pizzaiolo Pizza chef's Specialty	€15
Calzone Jack Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo cotto Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms and cooked egg	€12
Arrotolata in carrozza Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella cheese and ham	€10
Arrotolata Dudy Pomodorini, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere e rucola Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onions, black olives and rocket salad	€13
Arrotolata Amoretosoro Pomodorini, mozzarella, bresaola, scamorza e radicchio Tomato sauce, mozzarella cheese, bresaola, scamorza cheese and radicchio salad	€13

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi , questi potrebbero essere sostituiti con alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in case of lack of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro

LE BIANCHE
WITHOUT TOMATO SAUCE

Salentina	€14
Mozzarella, melanzane ai ferri, pomodori secchi, ricotta affumicata e prosciutto crudo Mozzarella cheese, grilled eggplants, dried tomatoes, smoked ricotta and raw ham	
Tirolese	€13
Mozzarella, funghi di bosco, speck e rucola Mozzarella cheese, mushrooms, smoked raw ham and rocket salad	
Fattoria	€13
Mozzarella, pomodorini, ricotta affumicata e sfilacci di cavallo Mozzarella cheese, cherry tomatoes, smoked ricotta cheese and frayed horse meat	
Valtellina	€13
Mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini e grana Mozzarella cheese, bresaola beef ham, cherry tomatoes and parmesan cheese	
Saponara	€12
Mozzarella, broccoli, acciughe, aglio e peperoncino Mozzarella cheese, broccoli, anchovies, garlic and hot pepper	
Salsiccosa	€12
Mozzarella, salsiccia, scamorza e friarielli Mozzarella cheese, sausage, smoked cheese and broccoli rabe	

Coperto/ Cover charge €2.00 per person

- in assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità/ high quality frozen food will be served in the absence of fresh one.
- aggiunta di ingredienti/ additional ingredients da/ from 1.50 a/ to 3.00 euro