

# CUCINA

## ANTIPASTI/ APPETIZERS

<b>Patate Fritte*</b> French fries	4.00
<b>Panzerotti con mozzarella, pomodoro (3 pz)</b> Panzerotti with mozzarella and tomato	6.00
<b>Bruschette miste della casa (3 pz)</b> Mixed house bruschetta	6.00
<b>Crudo di Parma 24 mesi con Schiacciata</b> Parma ham aged 24 months with white flatbread pizza	15.00
<b>Carpaccio di manzo con capperi, olive, rucola e parmigiano</b> Beef carpaccio with capers, olives, rocket salad and parmesan	14.00
<b>Involtini di bresaola, cetriolo e ricotta</b> Bresaola, cocumber and ricotta cheese rolls	14.00
<b>Tortino di cous-cous con verdure</b> Cous-cous pie with vegetables	10.00
<b>Flan di carciofi con salsa ai formaggi</b> Artichokes flan with cheeses sauce	10.00

## ANTIPASTI DI PESCE/ FISH APPETIZERS

<b>Gran antipasto di pesce misto</b> Grand seafood platter	25.00
<b>Cocktail di gamberetti</b> Shrimps cocktail	10.00
<b>Saltata di cozze e vongole</b> Mussels and clams sauté	12.00
<b>Baccalà mantecato con polenta</b> Smooth cod purée with polenta	12.00
<b>Carpaccio di pesce spada con insalata di mele e rucola</b> Swordfish carpaccio with apples and rocket salad	14.00
<b>Gamberoni e sarde in saor con polenta</b> King prawns and sardines «in saor» with polenta	14.00

## ZUPPE/ SOUPS

<b>Pasta e fagioli con radicchio fresco</b> Beans and pasta soup with fresh radicchio	10.00
<b>Vellutata di patate al rosmarino con cozze</b> Potatoes and mussels soup in rosemary flavour	10.00
<b>Zuppa di pesce</b> Our fish soup	18.00

## PRIMI PIATTI /FIRST COURSES

<b>Lasagne alla bolognese</b> Lasagne bolognese	10.00
<b>Pasta al pomodoro/ ragù</b> Pasta with tomato/ bolognese sauce	10.00
<b>Tagliolini al ragù d'anatra</b> Tagliolini with duck ragout	12.00
<b>Pennette con carciofi e ricotta affumicata</b> Pennette with artichokes and smoked ricotta cheese	12.00
<b>Tagliolini con pancetta, radicchio e scamorza</b> Tagliolini with bacon, radicchio salad and scamorza cheese	12.00
<b>Orecchiette pugliesi con mozzarella di bufala, melanzane e pomodorini secchi in crosta di parmigiano</b> Apulian orecchiette with buffalo mozzarella, eggplants and dried tomatoes in parmesan cheese shell	12.00

## PRIMI PIATTI DI PESCE / FISH FIRST COURSES

<b>Spaghetti al nero di seppia</b> Squid ink spaghetti	14.00
<b>Pasticcio di pesce</b> Seafood lasagne	14.00
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b> Spaghetti with clams	13.00
<b>Spaghetti alla scogliera</b> Seafood spaghetti	15.00
<b>Risotto di pesce (min. 2 persone)</b> Seafood risotto (min. 2 persons)	cad. 15.00
<b>Tagliolini con scampi alla busara</b> Tagliolini with scampi in spicy tomato sauce	14.00
<b>Spaghetti con carbonara di pesce spada affumicato</b> Spaghetti with smoked swordfish «carbonara»	15.00

## SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

<b>Fiorentina con senape piccante e contorni</b> T-bone steak with spicy mustard and selection of vegetables	4,50/hg
<b>Bistecca di manzo alla griglia 300g/ 500g</b> Grilled beef sirloin steak 300g/500g	18.00/25.00
<b>Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano e rucola</b> Beef steak slices with parmesan shavings and rocket salad	16.00
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> Grilled beef fillet	20.00
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> Beef fillet in green pepper sauce	20.00
<b>Cosciotto di agnello in confit con verdure</b> Lamb leg in confit with vegetables	18.00
<b>Bocconcini di pollo al curry con riso e verdure</b> Chicken breast in curry sauce with rice and vegetables	14.00

## SECONDI PIATTI DI PESCE/ FISH MAIN COURSES

<b>Grigliata mista di pesce fresco sfilettato</b> Mixed grilled fish platter	25.00
<b>Pesce del giorno al forno con patate, olive, capperi e pomodorini</b> Baked fish of the day with potatoes, olives, capers and cherry tomatoes	5.00/hg
<b>Tagliata di tonno al sesamo con rucola e salsa di soja</b> Tuna slices with sesame seeds on rocket salad and soy sauce	20.00
<b>Trancio di salmone in salsa ai tre pepi</b> Salmon steak in three peppers sauce	18.00
<b>Bocconcini di coda di rospo con radicchio tardivo e pere</b> Monkfish bites with late radicchio salad and pears	18.00
<b>Scampi al curry con riso e verdure</b> Scampi in curry sauce with rice and vegetables	20.00
<b>Seppie in nero con polenta filante</b> Squids in ink with soft polenta	18.00

## CONTORNI/ SIDES

<b>Patate fritte / French fries*</b>	4.00
<b>Patate lesse / Boiled potatoes</b>	
<b>Verdura alla griglia / Grilled vegetables</b>	4.00
<b>Verdure miste bollite / Mixed boiled vegetables</b>	4.00
<b>Spinaci / Boiled spinaches*</b>	4.00
<b>Insalata mista / Mixed salad</b>	4.00

## INSALATONE/ BIG SALADS

<b>POVEGLIA</b> stracciatella di bufala pugliese con pomodoro fresco e rucola buffalo “stracciatella” cheese with tomatoes and rocket salad	12.00
<b>SAN STAE</b> caprese di treccia di bufala con pomodoro e rucola “caprese” of buffalo mozzarella with fresh tomatoes and rocket salad	10.00
<b>PONTE DEI GRECI</b> lattuga, radicchio, rucola, feta greca, pomodoro, cetrioli, cipolla di Tropea e olive nere lettuce, radicchio, rocket salad, feta cheese, tomatoes, cucumbers, Tropea onions and black olives	10.00
<b>RIALTO</b> lattuga, radicchio, rucola, pomodoro, carote, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e noci lettuce, radicchio, rocket salad, tomatoes, carrots, buffalo mozzarella, raw ham and walnuts	12.00
<b>SAN POLO</b> lattuga, radicchio, rucola, pomodoro, patate lesse, uova sode e tonno lettuce, radicchio, rocket salad, tomatoes, boiled potatoes, boiled eggs and tuna	12.00

.....

\* coperto / cover charge 2.00 euro

\* in assenza di prodotti freschi dal mercato verranno sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità

\* high quality frozen fish will be served in case of lack of fresh fish.

\* aggiunta di ingredienti / additional ingredients da / from 1.50 a / to 3.00 euro

# PIZZE

## PIZZE CLASSICHE/ CLASSICAL PIZZAS

**MARGHERITA** 7.00

pomodoro e mozzarella  
tomato sauce and mozzarella cheese

**DIAVOLA** 9.00

pomodoro, mozzarella e salamino piccante  
tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami (pepperoni)

**VIENNESE** 9.00

pomodoro, mozzarella e wurstel  
tomatoes, mozzarella cheese and wurstel

**VEGETARIANA** 10.00

pomodoro, mozzarella e verdure di stagione  
tomato sauce, mozzarella cheese and season vegetables

**ESTATE** 10.00

pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco e basilico  
tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese,  
fresh tomatoes and basil

**SICILIANA** 10.00

pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e capperi  
tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, olives and capers

**PARMIGIANA** 10.00

pomodoro e mozzarella, melanzane e grana  
tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants and parmesan cheese

**FUMO DI LONDRA** 10.00

pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata e rucola  
tomato sauce, mozzarella cheese, smoked ricotta and rocket salad

**BRACERE** 11.00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e carciofi  
tomato sauce, mozzarella cheese, ham and artichokes

**CAPRICCIOSA** 12.00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini e funghi  
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes and mushrooms

**SALSICCIOSA** 12.00

pomodoro, mozzarella, patate lesse e salsiccia  
tomato sauce, mozzarella cheese, boiled potatoes  
and italian sausages

**BOSCAIOLA** 12.00

pomodoro, mozzarella e tris di funghi di bosco  
tomato sauce, mozzarella cheese and mixed mushrooms

**FORMAGGI** 10.00

pomodoro, mozzarella e tris di formaggi  
tomato sauce, mozzarella cheese and a selection of italian cheeses

**PATATOSA** 10.00

pomodoro, mozzarella e patatine fritte  
tomato sauce, mozzarella cheese and french fries

**PRINCIPE** 12.00

pomodoro, mozzarella, speck, rucola e brie  
tomato sauce, mozzarella cheese, spicy smoked ham,  
rocket salad and brie cheese

## PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZAS

**PRINCIPESSA** 14.00

pomodoro, stracciatella di bufala, rucola e pomodorini  
tomato sauce, buffalo "stracciatella" cheese, rocket salad and cherry tomatoes

**TABIA'** 14.00

pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola e funghi di bosco  
tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese and mushrooms

**ALBA** 14.00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini e olio tartufato  
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, porcini mushrooms and truffle oil

**TROPEA** 12.00

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea e pomodori secchi  
tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, Tropea onions and dried tomatoes

**PELOPONNESO** 12.00

pomodoro, feta greca, olive e cipolla e pomodori secchi  
tomato sauce, feta cheese, black olives, onions and dried tomatoes

**BASSANO** 13.00

pomodoro, mozzarella, asparagi, crudo e grana  
tomato sauce, mozzarella cheese, asparagus, raw ham and parmesan cheese

**PELESTRINA** 15.00

pomodoro e frutti di mare  
tomato sauce and mixed seafood

## LE BUFALINE / BUFFALO MOZZARELLA CHEESE PIZZAS

**CAPRESE** 13.00

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico  
tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil

**SAN DANIELE** 13.00

pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo  
tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, raw ham

**VARENNE** 14.00

pomodoro, mozzarella di bufala, sfilacci di cavallo,  
pomodorini e rucola  
tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, frayed horse meat,  
cherry tomatoes and rocket salad

**MONTANARA** 14.00

pomodoro, mozzarella di bufala, porcini e grana  
tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms and parmesan cheese

## LE CHIUSE ED ARROTOLATE / CLOSED AND ROLLED PIZZAS

**MURO** 15.00

Specialità del Pizzaiolo  
Pizza chef's Specialty

**CALZONE JACK** 12.00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo cotto  
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms and cooked egg

**CALZONE POPEYE** 12.00

pomodoro, mozzarella, spinaci\* e ricotta fresca  
tomato sauce, mozzarella cheese, spinaches and fresh ricotta cheese

**ARROTOLATA IN CARROZZA** 10.00

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto  
tomato sauce, mozzarella cheese and ham

**ARROTOLATA DUDY** 13.00

pomodorini, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere e rucola  
tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onions, black olives  
and rocket salad

**ARROTOLATA 'AMORETESORO'** 13.00

pomodorini, mozzarella, bresaola, scamorza e radicchio  
tomato sauce, mozzarella cheese, bresaola, scamorza cheese  
and radicchio salad

## LE BIANCHE / WHITE PIZZAS

**SALENTINA** 12.00

mozzarella, melanzane ai ferri, pomodori secchi e ricotta affumicata  
mozzarella cheese, grilled eggplants, dried tomatoes and smoked ricotta

**TIROLESE** 12.00

mozzarella, funghi di bosco, speck e rucola  
mozzarella cheese, mushrooms, spiced smoked ham and rocket salad

**FATTORIA** 13.00

mozzarella, pomodorini, ricotta affumicata e sfilacci di cavallo  
mozzarella cheese, cherry tomatoes, smoked ricotta cheese and frayed horse meat

**VALTELLINA** 13.00

mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini e grana  
mozzarella cheese, "bresaola" beef ham, cherry tomatoes  
and parmesan cheese

.....

\* **coperto / cover charge 2.00 euro**

\* in assenza di prodotti freschi dal mercato verranno sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità

\* high quality frozen fish will be served in case of lack of fresh fish.

\* aggiunta di ingredienti / additional ingredients da / from 1.50 a / to 3.00 euro

## BIRRE ALLA SPINA / BEERS ON TAP

La birra alla spina che serviamo è la vera specialità del nostro locale: Hacker-Pshorr, del gruppo Paulaner, una tedesca di Monaco facente parte delle sette sorelle che si bevono all'Oktobertfest. I fusti sono raffreddati a 40°C in una speciale cella frigorifera e la birra viene spillata senza freni, come per caduta, mantenendosi così più naturale ed integra. The beer we serve is a speciality of Hacker -Pshorr, a 'Paulaner group' german beer from Munich that is part of the seven sisters you can drink at Oktoberfest. Beer cans are cooled in a special cold room and the beer is tapped without braking. Falling in this way the beer maintains all of its natural characteristics.

### HACKER- PSCHORR ANNO 1417 KELLER BIER

Birra chiara non filtrata, naturalmente torbida. A bassa fermentazione e di colore oro pallido.

Light ale, non filtered, natural turbid, low brewing and pale gold colour.

Grado alcolico / Alcohol 5,5% vol.

### HACKER- PSCHORR OKTOBERFEST MÄRZEN

Birra rossa, ambrata, a bassa fermentazione, tipico aroma maltato.

Prodotta in primavera.

Red beer, amber coloured, low brewing, typical malt flavor. Special spring product.

Grado alcolico / Alcohol 5,5% vol.

### HACKER- PSCHORR HEFE WEISSE

Birra di tipo weizen a fermentazione molto lunga, di colore giallo opaco, prodotta con lievito di produzione propria. In bocca ha un gusto speziato, dolce e fruttato, in particolare di mele, con un retrogusto di miele e sentori di affumicatura.

Weizen beer, long brewing, opaque yellow colour, homemade brewing yeast.

Spicy taste, sweet and fruity, particularly of apples, with a honey and smoked aftertaste.

Grado alcolico / Alcohol 5,5% vol.

Birra piccola / Small beer 0,25 cl 3.00

Birra media / Birra piccolaMedium beer 0,50 cl 5,00

Birra da litro / a litro 1,00 l 9.00

Caraffa / Pitcher 1,80 l 16.00