

ANTIPASTI

Bruschetta € 7,00

Toasted bread with tomatoes and garlic ~ Pain grillé avec tomates et à ail ~ Geröstetes Brot mit Tomaten und Knoblauch ~ Pan tostado con tomate y ajo ~ Брускетта (обжаренный хлеб с помидором и чесноком)

Insalata caprese € 12,00

Caprese salad (mozzarella and tomatoes) ~ Salade caprese (mozzarella et tomates) ~ Caprese-Salat (Mozzarella und Tomaten) ~ Ensalada caprese (mozzarella y tomates) ~ "Капрезе" (сыр моццарелла и помидоры)

Gamberetti olio e limone € 14,00

Shrimp with oil and lemon ~ Crevettes à l'huile et au citron ~ Garnelen mit Olivenöl und Zitrone ~ Camarones con aceite de oliva y limón ~ Креветки с маслом и лимоном

Insalatone primavera € 14,00

Insalata mista, carote, pomodoro, mais, tonno, carciofi, olive, uova, mozzarella ~ Mixed salad with carrots, tomatoes, corn, tuna, artichokes, olives, eggs and mozzarella ~ Gemischeter Salat mit Karotten, Tomaten, Mais, Thunfisch, Artischocken, Oliven, Eier und Mozzarella ~ Ensalada mixta, zanahoria, tomate, maíz, atún, alcachofas, aceitunas, huevos y mozzarella ~ Салат с морковью, помидорами, кукурузой, тунцом, артишоками, оливками, яйцами и моцареллой

Sarde in saor € 13,00

Sweet and sour sardines with onions ~ Sardines à l'aigre doux avec oignons ~ Sardinen in süß-saurer Sauce mit Zwiebeln ~ Sardinas agridulces con cebolla ~ Сардины маринованные с луком

Insalata di polpo € 16,00

Octopus Salad ~ Salade de poulpes ~ Oktopussalat ~ Ensalada de pulpo ~ Салат из осьминогов

Caprese con bufala (D.O.C. Campania) € 15,00

Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania ~ Salade caprese avec mozzarella de bufflonne (Campanie) ~ Caprese-Salat mit Büffelmozzarella (Campania) ~ Ensalada caprese con mozzarella de búfala (Campania) ~ Капрезе с Моцареллой ди Буфала (Кампания)

Baccalà mantecato con polenta € 16,00

Creamed codfish with polenta ~ Morue à la Vénitienne avec polenta ~ Stockfisch nach venezianischer Art mit Polenta ~ Bacalao mantecado con polenta ~ Пюре трески с полентой

Cozze e Vongole alla marinara € 16,00

Mussels and clams with garlic, oil and parsley ~ Moules et palourdes à l'ail, à l'huile et au persil ~ Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Knoblauch, Öl und Petersilie ~ Mejillones y almejas con ajo, aceite y perejil ~ Мидии и моллюски маринара

Bresaola con rucola e Grana € 15,00

Bresaola with rocket and Grana ~ Bresaola avec roquette et grana ~ Bresaola mit Rucola und Grana ~ Bresaola con rúcula y grana ~ Брезаола с рукколой и сыром грана

Insalata di mare (specialità) € 17,00

Seafood salad (speciality) ~ Salade de fruits de mer (spécialité) ~ Meeresfrüchtesalat ~ Ensalada de mariscos ~ Салат из морепродуктов

Prosciutto crudo e Melone € 17,00

Cured ham with melon ~ Jambon cru et melon ~ Rohschinken mit Melone ~ Jamón curado y melón ~ Сыровяленая ветчина с дыней

Capesante gratinate € 17,00

Gratinated scallops ~ Coquilles Saint-Jacques gratinées ~ Jakobsmuscheln gratiniert ~ Vieiras gratinadas ~ Гребешки, запечённые под панировкой

Schie con polenta € 17,00

Baby shrimp with polenta ~ Crevettes grises de la lagune avec polenta ~ Garneles mit Polenta ~ Gambitas con polenta ~ Маленькие креветки с полентой

Vongole veraci alla marinara € 17,00

Clams with garlic, oil and parsley ~ Palourdes à l'ail, à l'huile et au persil Frische ~ Venusmuscheln mit Knoblauch, Öl und Petersilie ~ Almejas con ajo, aceite y perejil ~ Моллюски Маринара

Tris de saòr € 18,00

Gamberoni, scampi interi, sarde, cipolla, pinoli e uvetta ~ Shrimps, whole scampi, sardines, onion, pine nuts and raisins ~ Gambas, scampi entiers, sardines, oignons, pignons, raisins secs ~ Garnelen, ganze Scampi, Sardinen, Zwiebeln, Pinienkerne und Rosinen ~ Camarones, camarones enteros, sardinas, cebolla, piñones y pasas de uva ~ Креветки, Лангустины, Сардина, лук, кедровые орехи и изюм

Affettati misti € 19,00

Mixed cold cuts ~ Charcuterie mixtes ~ Gemischter Aufschnitt ~ Embutidos mixtos ~ Мясное ассорти

Antipasto misto di pesce € 27,00

Mixed seafood starter ~ Entrée de poisson mixte ~ Gemischte Fischvorspeise ~ Entrante mixto de pescado ~ Ассорти из морепродуктов

PRIMI VEGETARIANI

Zuppa di verdure € 10,00

*Vegetable soup ~ Soupe de légumes ~ Gemüsesuppe ~ Sopa de verduras ~
Овощной суп*

Spaghetti al pomodoro € 9,00

*Spaghetti with tomato sauce ~ Spaghetti à la tomate ~ Spaghetti mit
Tomatensauce ~ Espaguetis con salsa de tomate ~ Спагетти с томатным
соусом*

Penne all'arrabbiata o al pesto € 11,00

*Penne with spicy tomato sauce or basil pesto ~ Penne avec sauce tomate
épicée ou pesto au basilic ~ Penne mit scharfer Tomatensoße oder
Basilikumpesto ~ Penne con salsa picante de tomate o pesto de albahaca ~
Пенне с пикантным томатным соусом или с соусом на основе базилика*

Gnocchi ai quattro formaggi € 12,00

*Gnocchi with four cheeses ~ Gnocchi au quatre fromages ~ Gnocchi mit vier-
Käsesorten ~ Ñoquis con cuatro quesos ~ Картофельные клецки в соусе из
4-х видов сыра*

Rigatoni con le verdure € 14,00

*Rigatoni with vegetables ~ Rigatoni aux légumes ~ Rigatoni mit Gemüse ~
Rigatoni con verduras ~ Ризатони с овощами*

Risotto ai funghi (min 2 pers) € 16,00 per persona

*Rice with mushrooms ~ Risotto aux champignons ~ Reis mit Pilzen ~ Arroz con
champiñones ~ Ризотто с грибами*

Ravioli con noci e gorgonzola € 15,00

*Ravioli with walnut and gorgonzola cheese ~ Ravioli aux noix et gorgonzola ~
Ravioli mit Walnüssen und Gorgonzolakäse ~ Raviolos con nueces y gorgonzola
~ Равиоли с грецкими орехами и сыром горгонзола*

Pasta e fagioli € 17,00

*Pasta & bean soup ~ Soupe de pâtes et de haricots ~ Nudel-Bohnen-Eintopf ~
Sopa de pasta y alubias ~ Паста и фасолевый суп*

PRIMI PIATTI PESCE

Gnocchi al salmone € 13,00

*Gnocchi with salmon ~ Gnocchi au saumon ~ Gnocchi mit Lachs ~
Ñoquis con salmón ~ Клецки с лососем*

Spaghetti al nero di seppia € 15,00

*Spaghetti with cuttlefish ink ~ Spaghetti à l'encre de seiche ~ Spaghetti mit
Tintenfischfarbe ~ Spaghetti con tinta negra de sepia ~ Спагетти с чернилами
каракатицы*

Bigoli in salsa € 16,00

*Bigoli with anchovy sauce ~ Bigoli avec sauce aux anchois ~ Bigoli mit
Sardellensauce ~ Bigoli con salsa de anchoas ~ Спагетти в соусе из анчоусов*

Tagliatelle con gamberetti, carciofi e limone € 16,00

*Noodles with shrimp, artichokes and lemon ~ Tagliatelles aux crevettes,
artichauts et citron ~ Nudeln mit Garnelen, Artischocken und Zitronen ~
Tallarines con gambas, alcachofas y limón ~ Лангуси с креветками,
артишоками и лимоном*

Pappardelle con granchio e carciofi € 18,00

*Pappardelle with crab and artichokes ~ Pappardelle au crabe et artichauts ~
Pappardelle mit Krabben und Artischocken ~ Pappardelle con cangrejo y
alcachofas ~ Паппарделле с крабом и артишоками*

Risotto scampi e rucola (min. 2 pers) € 18,00 per persona

*Risotto with scampi and arugula ~ Risotto aux écrevisses et roquette ~
Risotto mit Scampi und Rucola ~ Arroz con cigalas y rúcula ~ Ризотто с
лангустинами и руколой*

Risotto ai frutti di mare (min. 2 pers.) € 18,00 per persona

*Seafood risotto ~ Risotto aux fruits de mer ~ Risotto mit Meeresfrüchten ~
Arroz con mariscos ~ Ризотто с морепродуктами*

Tagliatelle con schie (piccoli gamberetti) e porcini € 18,00

*Tagliatelle with local shrimps and mushrooms ~ Tagliatelles aux petites crevettes
locales et cèpes ~ Tagliatelle mit lokalen Garnelen und SteinPilze ~
Tallarines con gambas locales y setas porcini ~ Тальятелле с маленькими
креветками и грибами*

Pennette con coda di rospo, pomodorini e olive € 17,00

*'Pennette' with monkfish, cherry tomatoes and olives ~ Pennette à la lotte,
tomates cerises et olives ~ Pennette mit Seeteufel, Kirschtomaten und Oliven ~
Pennette con rape blanco, tomates y aceitunas ~ Пеннетте с морским
хвостом, оливками и свежими помидорами Черри*

Spaghetti alle vongole veraci € 18.00

Spaghetti with fresh clams ~ Spaghetti aux palourdes fraîches ~ Spaghetti mit frischen Venusmuscheln ~ Espaguetis con almejas frescas ~ Cnagemmu c mollюсками

Spaghetti alla "bùsara" € 18,00

Spaghetti with langoustines in tomato sauce ~ Spaghetti à la sauce aux langoustines ~ Spaghetti mit Langustinen und Tomatensoße ~ Espaguetis con cigalas en salsa de tomate ~ Cnagemmu c пикантным соусом лангустина

Tagliolini agli scampi € 18,00

Noodles with scampi ~ Tagliolini aux écrevisses ~ Nudeln mit Scampi ~ Tallarines con cigalas ~ Лануа с лангустинами и руколой

Spaghetti ai frutti di mare € 19,00

Spaghetti with seafood ~ Spaghetti aux fruits de mer ~ Spaghetti mit Meeresfrüchten ~ Espaguetis con mariscos ~ Cnagemmu c морепродуктами

Tagliatelle di capesante e pomodorini € 19,00

Tagliatelle with scallops and cherry tomatoes ~ Tagliatelle aux pétoncles et tomates cerises ~ Tagliatelle mit Jakobmuscheln und Kirschtomaten ~ Tallarines con vieiras y tomates cherry ~ Лануа с гребешками

Zuppa di pesce € 22,00

Fish soup ~ Soupe de poisson ~ Fischsuppe ~ Sopa de pescado ~ Рыбный суп

Tagliatelle all'Astice € 27,00

Noodles with lobster ~ Tagliatelle au homard ~ Tagliatelle mit Hummer ~ Tallarines con bogavante ~ Лануа с омаром

PRIMI PIATTI DI CARNE

Spaghetti al ragù € 12,00

Spaghetti with meat sauce ~ Spaghetti au ragoût de boeuf ~ Spaghetti mit Fleischsauce ~ Espaguetis con salsa de carne ~ Спагетти с мясным соусом

Tortellini panna e prosciutto € 13,00

Tortellini with ham and cream sauce ~ Tortellini au jambon et crème fraîche ~ Tortellini mit Schinken-Sahnesoße ~ Tortellini con salsa de jamón y nata ~ Тортеллини со сливочным соусом и ветчиной

Lasagne al forno € 14,00

Lasagne ~ Lasagne ~ Lasagne ~ Lasaña ~ Лазанья

Spaghetti all'amatriciana € 14,00

Spaghetti with guanciale and tomato sauce ~ Spaghetti à la sauce tomate et au guanciale ~ Spaghetti mit Guanciale und Tomatensoße ~ Espaguetis con salsa de guanciale y tomate ~ Спагетти с гванчале и томатным соусом

Spaghetti alla carbonara € 14,00

Spaghetti carbonara (with guanciale, egg and pecorino) ~ Spaghetti à la carbonara (avec guanciale) ~ Spaghetti Carbonara (mit Guanciale) ~ Espaguetis a la carbonara (con guanciale) ~ Спагетти карбонара (с гуанчале)

SECONDI DI PESCE

Salmone ai ferri € 17,00

*Grilled salmon ~ Saumon grillé ~ Gegrillter Lachs ~ Salmón a la plancha ~
Лосось на гриле*

Calamari fritti € 16,00

*Fried calamari ~ Calmars frits ~ Frittierte Calamari ~ Calamares fritos ~
Кальмары во фритюре*

Sogliola frita o ai ferri € 17,00

*Grilled or fried sole ~ Sole grillée ou frite ~ Gegrillte oder gebratene Seezunge
~ Lenguado a la plancha o frito ~ Морской язык во фритюре или на гриле*

Filetto di San Pietro fritto € 16,00

*Fried John Dory fillet ~ Filet de Saint-Pierre frit ~ Frittiertes Petersfischfilet ~
Filete de pez de San Pedro frito ~ Жареное филе рыбы Святого Петра*

Seppie alla veneziana con polenta € 16,00

*Cuttlefish in ink with polenta (Venetian style) ~ Seiches à l'encre avec polenta
(recette vénitienne) ~ Tintenfische in ihrer Tinte gekocht mit Polenta
(venezianische Art) ~ Sepia en su tinta con polenta (receta veneciana) ~
Каракатица в собственных чернилах по-венециански с полентой*

Orata o Branzino ai ferri € 19,00

*Grilled sea bream or sea bass ~ Dorade ou bar grillé ~ Gegrillte Dorade oder
Wolfsbarsch ~ Dorada o lubina a la plancha ~ Дорада или Субас на гриле*

Fritto misto di pesce € 22,00

*Mixed fried seafood ~ Friture mixte de poisson ~ Gemischte frittierte
Meeresfrüchte ~ Fritura mixta de pescado ~ Ассорти морепродуктов во
фритюре*

Coda di rospo ai ferri € 19,00

*Grilled monkfish ~ Baudroie grillée ~ Gegrillter Seeteufel ~ Rape a la parrilla
~ Морской чёрт на гриле*

Scampi ai ferri o fritti € 20,00

*Grilled or fried scampi ~ Langoustines grillées ou frites ~ Gegrillte oder frittierte
Scampi ~ Cigalas a la plancha o fritas ~ Лангустины во фритюре или на
гриле*

Fritto di scampi e calamari € 20,00

*Fried scampi and squids ~ Langoustines et calamars frits ~ Frittierte Scampi
und Calamari ~ Calamares y cigalas fritas ~ Кальмары и лангустины во
фритюре*

Scampi alla "bùsara" € 22,00

Scampi alla bùsara (with tomato sauce) ~ Langoustines à la bùsara (sauce tomato) ~ Scampi Bùsara-Art (mit Tomatensauce) ~ Cigalas a la bùsara (con salsa de tomate) ~ Лангустины в пикантном томатном соусе

Orata o branzino al forno con verdure € 26,00

Baked sea bream or sea bass with vegetables ~ Dorade ou bar au four avec légumes ~ Gebackene Dorade oder Wolfsbarsch mit Gemüse ~ Dorada o lubina al horno con verduras ~ Дорада или Сибас запечённые с овощами

Grigliata mista di pesce € 28,00

Mixed grilled fish ~ Grillade mixte de poisson ~ Gemischte gegrillte Fischplatte ~ Parrillada mixta de pescado ~ Рыбное ассорти на гриле

SECONDI DI CARNE

Petti di pollo ai ferri € 13,00

Grilled chicken breast ~ Poulet grillé ~ Gegrillte Hähnchenbrust ~ Pechuga de pollo a la plancha ~ Куриная грудка на гриле

Scaloppina al marsala € 14,00

Scaloppine in Marsala sauce ~ Escalope au Marsala ~ Scaloppine in Marsala-Weinsauce ~ Escalopines al Marsala ~ Свиная отбивная в марсала

Scaloppina alla pizzaiola € 14,00

Escalope pizzaiola style ~ Escalope à la pizzaiola ~ Schnitzel nach Pizzaiola-Art ~ Escalopa a la 'Pizzaiola' ~ Свиная отбивная "Пиццаёла" (томатным соусом и орегано)

Cotoletta impanata € 15,00

Breaded cutlet ~ Escalope panée ~ Paniertes Schnitzel ~ Chuleta empanada ~ Отбивная в панировке во фритюре

Braciola di maiale ai ferri € 14,00

Grilled pork chop ~ Côte de porc grillée ~ Gegrilltes Schweinekotelett ~ Chuleta de cerdo a la plancha ~ Свиная отбивная на косточке гриль

Bistecca di manzo ai ferri € 15,00

Grilled beef steak ~ Entrecôte de boeuf grillée ~ Gegrilltes Rindersteak ~ Entrecot de ternera a la plancha ~ Стейк из говядины на гриле

Scaloppina ai funghi € 15,00

Escalope with mushrooms ~ Escalope aux champignons ~ Schnitzel mit Pilzen ~ Escalope con champiñones ~ Свиная отбивная с грибами

Fegato alla veneziana con polenta € 17,00

Venetian-style liver with onions and polenta ~ Foie à la vénitienne avec oignons et polenta ~ Leber venezianischer Art mit Zwiebeln und Polenta ~ Hígado con cebolla y polenta ~ Печень по-венециански с луком и полентой

Tagliata di manzo con grana € 22,00

Sliced beef with Grana cheese ~ Tranches de boeuf au fromage Grana ~ Rindfleischstreifen mit Grana Käse ~ Entrecot en lonchas con queso Grana ~ Ломтики говядины с сыром Грана

Filetto ai ferri € 23,00

Grilled beef fillet ~ Filet de boeuf grillé ~ Gegrilltes Rinderfilet ~ Solomillo de ternera a la parrilla ~ Говяжья вырезка на гриле

Grigliata di carne € 25,00

Mixed grilled meat ~ Grillade mixte de viande ~ Gemischtes gegrilltes Fleisch ~ Parrillada mixta de carne ~ Ассорти из мяса на гриле

Filetto al pepe verde € 26,00

Beef fillet with green peppercorn sauce ~ Filet de boeuf au poivre vert ~ Rinderfilet mit grünem Pfeffer ~ Solomillo de buey con pimienta verde ~ Говяжья вырезка с зеленым перцем

CONTORNI

Insalata verde o di pomodoro € 5,00

Green salad or tomato salad ~ Salade verte ou salade de tomate ~ Gruner Salat oder Tomatensalat ~ Ensalada verde o de tomate ~ Зелёный салат или салат из помидоров

Insalata mista € 5,00

Mixed salad ~ Salade mixte ~ Gemischter Salat ~ Ensalada mixta ~ Свежий микс салат

Verdure ai ferri € 5,00

Grilled vegetables ~ Légumes grillés ~ Gegrilltes Gemüse ~ Verduras a la parrilla ~ Овощи на гриле

Verdure bollite € 6,00

Boiled vegetables ~ Légumes bouillis ~ Gekochte Gemüse ~ Verduras hervidas ~ Отварные овощи

Patate lesse, fritte o al forno € 5,00

Boiled, fried or baked potatoes ~ Pommes de terre bouillies, frites ou au four ~ Salzkartoffeln, pommes frites oder Ofenkartoffeln ~ Patatas hervidas, fritas o al horno ~ Картофель варёный, фри или запечённый

Polenta € 5,00

Polenta ~ Polenta ~ Polenta ~ Polenta ~ Полента

Spinaci € 5,00

Spinach ~ Épinards ~ Spinat ~ Espinacas ~ Шпинат

Formaggio a scelta (gorgonzola o grana o brie) € 5,00

Choice of cheese (Gorgonzola, Grana cheese or Brie) ~ Fromage au choix (gorgonzola, grana ou brie) ~ Käse nach Wahl (Gorgonzola, Grana oder Brie) ~ Queso a elegir (gorgonzola, grana o brie) ~ Сыр на выбор (горгонзола, грана или бри)

Formaggi misti (gorgonzola, grana, brie) € 8,00

Mixed cheeses (Gorgonzola, Grana cheese, Brie) ~ Fromages mixtes (gorgonzola, grana, brie) ~ Gemischte Käsesorten (Gorgonzola, Grana, Brie) ~ Quesos mixtos (gorgonzola, grana, brie) ~ Ассорти сыров (горгонзола, грана, бри)

PIZZE TRADIZIONALI

La nostra pasta di pizza è fatta con farine selezionate (grano tenero "00", orzo, avena, farro integrale, segale, mais e grano tenero maltato) e lievito, e lasciata lievitare naturalmente per 48 ore.

Our pizza dough is made with selected flours (type "00" wheat flour, barley, oats, whole spelt, rye, corn and malted wheat) and yeast, and is left to rise naturally for 48 hours.

Unser Pizzateig wird aus ausgewählten Mehlsorten (Weizenmehl Typ „00“, Gerste, Hafer, Vollkorn-Dinkel, Roggen, Mais und gemälztem Weizen) und Hefe hergestellt und 48 Stunden lang natürlich gehen gelassen.

Schiacciata con olio d'oliva e origano € 5,00

Olio d'oliva e origano ~ Olive oil and oregano

Marinara € 6,00

Pomodoro, aglio, olio e origano ~ Tomato, garlic, olive oil and oregano

Margherita € 7,00

Pomodoro e mozzarella ~ Tomato and mozzarella

Pugliese € 8,00

Pomodoro, mozzarella e cipolla ~ Tomato, mozzarella and onion

Greca € 9,00

Pomodoro, mozzarella e olive ~ Tomato, mozzarella and olives

Viennese € 9,00

Pomodoro, mozzarella e würstel ~ Tomato, mozzarella and frankfurter sausage

Romana € 9,00

Pomodoro, mozzarella e acciughe ~ Tomato, mozzarella and anchovies

Patatosa € 10,00

Pomodoro, mozzarella e patate fritte ~ Tomato, mozzarella and French fries

Napoletana € 11,00

Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe ~ Tomato, mozzarella, capers and anchovies

Diavola € 11,00

Pomodoro, mozzarella e salame piccante ~ Tomato, mozzarella and spicy salami

Prosciutto e Funghi € 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi ~ Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms

Tonno e Cipolla € 11,00

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla ~ Tomato, mozzarella, tuna and onion

Capricciosa € 12,00

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi e prosciutto ~ Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms and cooked ham

Radicchio e gorgonzola € 12,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio e gorgonzola ~ Tomato, mozzarella, radicchio and Gorgonzola

Radicchio e brie € 12,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio e brie ~ Tomato, mozzarella, radicchio and Brie

Salsiccia € 12,00

Pomodoro, mozzarella e salsiccia ~ Tomato, mozzarella and Italian sausage

Quattro stagioni € 13,00

Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, wurstel e olive nere ~ Tomato, mozzarella, artichokes, cooked ham, frankfurter sausage and black olives

Carbonara € 13,00

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova e grana ~ Tomato, mozzarella, pancetta, eggs and Grana cheese

Siciliana € 13,00

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere e peperoni ~ Tomato, mozzarella, capers, anchovies, black olives and bell peppers

Vegetariana (verdure) € 13,00

Pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane e pomodorini ciliegini ~ Tomato, mozzarella, zucchini, bell peppers, eggplants and cherry tomatoes

Quattro formaggi € 13,00

Pomodoro e quattro tipi di formaggio ~ Tomato and four cheeses

Ricca € 13,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana ~ Tomato, mozzarella, bresaola, rocket and Grana cheese

Spinaci e ricotta € 13,00

Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta e ciliegini ~ Tomato, mozzarella, spinach, ricotta and cherry tomatoes

Porcina € 13,00

Pomodoro, mozzarella e funghi porcini ~ Tomato, mozzarella and porcini mushrooms

Tirolese € 13,00

Pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola ~ Tomato, mozzarella, speck and Gorgonzola

Gamberi e rucola € 13,00

Pomodoro, mozzarella, gamberi e rucola ~ Tomato, mozzarella, shrimps and rocket

Amatriciana € 13,00

Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, origano, olio piccante e pomodorini ciliegine ~ Tomato, mozzarella, pancetta, onion and cherry tomatoes

San Daniele € 13,00

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo ~ Tomato, Mozzarella and cured ham

Bufalina € 13,00

Pomodoro e mozzarella di bufala ~ Tomato and buffalo mozzarella

Caprese € 14,00

Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana e basilico ~ Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, buffalo mozzarella and basil

PIZZE SPECIALI

Pollo € 13,00

Pomodoro, mozzarella, pollo e patate al forno ~ Tomato, mozzarella, chicken and baked potatoes

Hawaii € 14,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e Ananas ~ Tomato, mozzarella, cured ham and pineapple

Messicana € 13,00

Pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, pancetta, olio piccante ~ Tomato, mozzarella, beans, onion, bacon, chili oil

Sfiziosa € 14,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, funghi porcini e provola affumicata ~ Tomato, mozzarella, eggplants, porcini mushrooms and smoked provola

Pizza 4 'P' € 14,00

Pomodoro, mozzarella, panna, porcini, prosciutto cotto, piselli ~ Tomato, mozzarella, cream, porcini mushroom, cooked ham, peas

Pazza € 14,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e Gorgonzola ~ Tomato, mozzarella, cured ham and Gorgonzola

Terra € 14,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini e grana ~ Tomato, mozzarella, bresaola, porcini mushrooms and Grana cheese

Montanara € 16,00

Pomodoro, Mozzarella, Speck, Funghi Porcini, Brie e Rucola ~ Tomato, Mozzarella, speck, porcini mushrooms, Brie and rocket

Estate € 16,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mozzarella di bufala e ciliegini ~ Tomato, mozzarella, cured ham, buffalo mozzarella and cherry tomatoes

Zingara € 16,00

Pomodoro, mozzarella, salame Piccante, peperoni, funghi porcini, olive e olio piccante ~ Tomato, mozzarella, spicy salami, bell peppers, porcini mushrooms, olives and chili oil

Frutti di mare € 21,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, cozze, vongole, scampi, mazzancolle e capasanta ~ Tomato, mozzarella, shrimps, mussels, clams, scampi, prawns and scallop

CALZONI

(FOLDED PIZZA)

Classico € 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi ~ Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes

Alle verdure € 12,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine e pomodoro ciliegino ~ Tomato, mozzarella, eggplants, bell peppers, zucchini and cherry tomatoes

Prosciutto e ricotta € 12,00

Mozzarella, prosciutto cotto e ricotta ~ Mozzarella, cooked ham and ricotta

Salsiccia € 12,00

Pomodoro, mozzarella e salsiccia ~ Tomato, mozzarella and Italian sausage

Fagottino € 15,00

Mozzarella, salamino piccante, salsiccia, zucchine, peperoni e brie ~ Mozzarella, spicy salami, sausage, zucchini, bell peppers and Brie

PIZZE BIANCHE

(WHITE PIZZA)

Cosmo € 11,00

Mozzarella, salsiccia e patate al forno ~ Mozzarella, sausage and baked potatoes

Scamorza € 11,00

Mozzarella, speck e provola affumicata ~ Mozzarella, speck and smoked provola

Gorgonoci € 12,00

Mozzarella, gorgonzola, noci ~ Mozzarella, Gorgonzola and walnuts

Salmone affumicato € 13,00

Mozzarella e salmone affumicato ~ Mozzarella and smoked salmon

Mare e monti € 13,00

Mozzarella, funghi e gamberetti ~ Mozzarella, mushrooms and shrimp

Tartufata bianca € 14,00

Mozzarella, porcini, crema tartufata e grana ~ Mozzarella, porcini mushrooms, truffle cream and Grana cheese

Ai formaggi tartufata bianca € 14,00

Mozzarella, crema tartufata e formaggi misti ~ Mozzarella, truffle cream and mixed cheeses

BEVANDE ~ DRINKS

Acqua Minerale Naturale Panna, Frizzante San Pellegrino, 0,75 L € 4,00

Succhi di frutta (Arancia, Mela, Ananas, Pesca) ~ Juice fruit € 4,00

Analcolici in bottiglietta di vetro / Soft drinks in glass bottles

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Thè alla Pesca o al Limone € 4,00

Gingerino € 4,00

Birra / Beer

Birra chiara alla spina / Draft beer 0,2 lt € 3,50 0,4 lt € 6,00 1 lt. €12,00

Birra in bottiglia / Bottled beer 0,33 lt € 4,00

Birra senza glutine / Gluten free beer 0,33 lt € 4,00

<i>Vini sfusi ~ draft Wine</i>	<i>Calice</i>	<i>0,25 lt</i>	<i>0,5 lt</i>	<i>0,75 lt.</i>
<i>Rosso della casa</i>	€ 4,00	€ 6,00	€11,00	€15,00
<i>Bianco della casa</i>	€ 4,00	€ 6,00	€11,00	€15,00
<i>Prosecco</i>	€ 4,00	€ 6,00	€11,00	€16,00

Caffetteria

Caffè normale, macchiato, decaffeinato € 2,50

Cappuccino, Caffè d'orzo, Caffè Corretto, Caffelatte € 3,00

Infusi (Thè, Camomilla) € 3,00

Cioccolata calda / Hot chocolate € 4,00

Liquori e spiriti ~ Liquors & spirits

Spritz: Aperol, Select € 5,00

Spritz: Campari, Cynar € 6,00

Bellini, Mimosa € 6,00

Liquori, Grappe e Amari Da € 5,00 a € 8,00

Coperto

Cover charge ~ Couvert ~ Gedek € 1,50