











ANTIPASTI

VITELLO TONNATO con capperi in fiore e scaglie di Grana Padano DOP	 €. 12,00
SALMONE AFFUMICATO AL GINEPRO con insalatina di finocchio e mandarino	  €. 13,00
CARPACCIO DI MANZO con rucola, castagne e scaglie di Grana Padano DOP	 €. 13,00
CULATELLO DOP con burrata pugliese e gnocco fritto	€. 15,00
POLPO E CECI polpo scottato su hummus di ceci, olive taggiasche e cipolla rossa	  €. 16,00

PRIMI Tutti i primi piatti possono essere preparati anche nella versione senza glutine e senza lattosio.

TONNARELLI CACIO E PEPE pecorino romano DOP e pepe nero pestato	 €. 12,00
ZITI SPIZZATI ALLA GENOVESE con stracotto di manzo e cipolla ramata	 €. 13,00
RISOTTO CARNAROLI alla zucca profumata al rosmarino, taleggio DOP e balsamico invecchiato	 €. 14,00
RAVIOLI ripieni di burrata con mazzancolle e porcini trifolati	€. 15,00
PACCHERI ALLO SCOGLIO sugo di calamaretti, gamberi, scampi, cozze, vongole e pomodorini	 €. 16,00

SECONDI

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

con patate rustiche fritte

 €. 18,00

BRASATO DI MANZO

cotto a bassa temperatura con purea di patate e tartufo nero

 €. 20,00

FRITTURA MISTA DI PESCE

calamari, gamberi, scampi e paranza del giorno con salsa tartara

€. 20,00

GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI

con verdure alla griglia

 €. 22,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

con funghi porcini e gratin di patate

 €. 22,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE

€. 4,00

INSALATA MISTA

€. 4,00

VERDURE GRIGLIATE

€. 5,00

PIZZE CLASSICHE *Tutte le pizze possono essere preparate anche nella versione senza glutine.*

SEMPLICE

Pomodoro campano DOP, olio all'aglio, origano, filetti di acciughe, olio EVO

€. 5,00

LA MARGHERITA

Pomodoro campano DOP, fior di latte, olio EVO, basilico fresco

€. 6,00

VEGETARIANA

Pomodoro campano DOP, fior di latte, melanzane, zucchini e peperoni grigliati, olio EVO

€. 9,00

BUFALINA

Pomodoro campano DOP, fior di latte, pomodorini pachino, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO

€. 9,00

PARTENOPEA

Fior di latte, salsiccia, friarielli, peperoncino pestato, olio EVO

€. 9,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro campano DOP, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, funghi champignon

€. 9,00

4 FORMAGGI

Fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio, scamorza affumicata

€. 9,00

AMATRICIANA

Pomodoro campano DOP, fior di latte, guanciale, pecorino romano DOP, olio EVO

€. 10,00

PIZZE SPECIAL

PIZZA FRITTA RIPIENA Pomodoro campano DOP, fior di latte, prosciutto cotto	€. 10,00
PRIMAVERA Fior di latte, a fine cottura pomodorini pachino, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo di Parma	€. 11,00
MORTAZZA Fior di latte, mortadella di Bologna IGP, pomodori secchi, burrata pugliese, pistacchio di Bronte	€. 12,00
CALABRA Pomodoro campano DOP, fior di latte, nduja di Spilinga, peperoni, scamorza affumicata	€. 12,00

DESSERT

LA NOSTRA SELEZIONE DI GELATI	€. 5,00
TIRAMISU CLASSICO	€. 5,00
BABÀ AL RHUM con panna e frutti di bosco	€. 6,00
CREMA AL LATTE con crema di cachi e amaretti	€. 6,00
TORTA DI MELE CALDA con gelato alla vaniglia	€. 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO dal cuore morbido con gelato alla vaniglia	€. 6,00



ACQUA E BIBITE

ACQUA FRIZZANTE / NATURALE in vetro 0,75 Lt	€. 3,00
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE purificata 0,75 Lt	€. 2,50
COCA COLA / FANTA / SPRITE in vetro 0,33 Lt	€. 3,00
CHINOTTO LURISIA	€. 3,00
CEDRATA TASSONI	€. 3,00
LEMON SODA	€. 3,00
FUZE TEA LIMONE / PESCA	€. 3,00

BIRRE

WEISS FRANZISKANER 0,5 Lt	€. 6,00
HEINEKEN / CERES / CORONA / TENNENT'S / ICHNUSA / MESSINA 0,33 Lt	€. 4,00
BIRRA ARTIGIANALE 32 VIA DEI BIRRAI 0,75 Lt	€. 14,00
BIRRA ALLA SPINA CHIARA LOWENBRAU	
piccola	€. 3,00
grande	€. 5,00
BIRRA ALLA SPINA ROSSA LEFFE	
piccola	€. 4,00
grande	€. 6,00
PANACHÈ	
piccola	€. 3,00
grande	€. 5,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€. 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€. 2,00
CAFFÈ AL GINSENG / ORZO	€. 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€. 2,00
CIOCCOLATA	€. 4,00
THÈ CALDO	€. 3,50

AMARI

AMARI CLASSICI	DA €. 4,00
RHUM CLASSICI	DA €. 4,00
GRAPPE E DISTILLATI	DA €. 4,00
WHISKY	DA €. 5,00
LIMONCELLO fatto in casa	€. 4,00
LIQUIRIZIA fatta in casa	€. 4,00
MIRTO	€. 4,00

 Senza glutine  Senza lattosio  Vegetariano

Coperto e servizio €. 2,50

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni. In base alla stagionalità e alla reperibilità alcuni alimenti potrebbero essere surgelati. Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino a meno 18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantirne la salubrità. In questo locale si serve acqua potabile trattata.