

## ANTIPASTI – APPETIZERS

<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E PIZZA FRITTA</b> 1,5,8 RAW HAM OF PARMA SEASONED 24 MONTHS WITH FRIED BREAD DOUGH	€ 15,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATA</b> RAW HAM OF PARMA WITH BURRATA CHEESE	€ 19,00
<b>CARPACCIO DI “GIRELLO” MANZO (CARNE CRUDA)</b> 3,7,12 BEEF CARPACCIO (RAW MEAT)	€ 16,00
<b>AFFETTATI MISTI CON FORMAGGIO</b> 7,12 MIX OF SALAMI AND CHEESE	€ 18,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> 7 SELECTION OF CHEESE	€ 16,00

## ANTIPASTI DI PESCE – FISH APPETIZERS

<b>CAPELANTE*</b> 14 SCALLOPS OIL, GARLIC, WINE	€ 15,00
<b>SALTATA DI COZZE E VONGOLE IN BIANCO</b> 12,14 CLAMS AND MUSSELS SAUTEED IN WHITE WINE	€ 15,00
<b>INSALATA DI PIOVRA CON OLIVE, PATATE, POMODORO E CAPPERI*</b> 4,12,14 OCTOPUS SALAD WITH BLACK OLIVES, POTATOES, TOMATOES AND CAPERS	€ 14,00
<b>SARDINE IN SAOR</b> 1,4,5,8,12 SARDINE VENETIAN STYLE WITH ONION, PINE NUT, RAISIN	€ 14,00
<b>ANTIPASTO MISTO DI PESCE*</b> 1,2,4,8,9,12,14 MIXED FISH STARTER	€ 20,00

## INSALATE E ANTIPASTI VEGETARIANI - SALADS AND VEGETARIAN PLATES

<b>BRUSCHETTA DELLA CASA</b> 1,7,12 POMODORO, BASILICO, AGLIO – TOMATO, BASIL, GARLIC	€ 9,00
<b>BURRATA PUGLIESE ALLA CAPRESE CON CROSTONE DI PANE</b> 1,7,12 CAPRESE WITH APULIAN “BURRATA” CHEESE AND TOASTED BREAD	€ 12,00
<b>INSALATA DI PERE CON PECORINO, NOCI E MIELE</b> 7,8 INSALATA, FORMAGGIO PECORINO, NOCI E MIELE – SALAD, SHEEP CHEESE, WALNUTS, HONEY	€ 12,00
<b>INSALATA CESAR</b> 1,3,4,7,8,10 INSALATA MISTICANZA, UOVO, PANE, PARMIGIANO, PANCETTA E POLLO MISTICANZA SALAD, EGG, BREAD, PARMESAN, BACON AND CHICKEN	€ 15,00
<b>INSALATA NIZZARDA</b> 1,4,8 FAGIOLINI, INSALATA, PATATE, TONNO, POMODORINI, ACCIUGHE, CIPOLLA ROSSA, UOVA E OLIVE NERE FRENCH BEANS, SALAD, POTATOES, TUNA, TOMATOES, ANCHOVIES, RED ONIONS, EGGS AND BLACK OLIVES	€ 14,00

## PIZZE

<b>MARGHERITA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA</b> 1,7,8,12	€ 8,00
<b>DIAVOLA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE</b> 1,7,8,12	€ 9,00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI</b> 1,7,8,12	€ 11,00
<b>SICILIANA - POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, TONNO</b> 1,4,7,8,12	€ 12,00
<b>PATATOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE</b> 1,7,8,12	€ 10,00
<b>VEGETARIANA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE</b> 1,7,8,12	€ 12,00
<b>4 FORMAGGI - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI ASSORTITI</b> 1,7,8,12	€ 11,00
<b>4 STAGIONI - POMODORO, MOZZ., OLIVE, PROSCIUTTO, FUNGHI, SALAME PICC.</b> 1,7,8,12	€ 13,00
<b>CAPRICCIOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI</b> 1,7,8,12	€ 12,00
<b>CRUDO - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO</b> 1,7,8,12	€ 14,00
<b>CALZONE - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI</b> 1,7,8,12	€ 13,00
<b>FALCIANI POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, GRANA, RUCOLA</b> 1,7,8,12	€ 15,00
<b>PIZZA CON FUNGHI FRESCHI MISTI- MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI</b> 1,7,8,12	€ 22,00

\* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO PUO' ESSERE DI ORIGINE CONGELATA SE NON DISPONIBILE FRESCO

\* THE MARKED PRODUCT CAN BE OF FROZEN SOURCE IF NOT AVAILABLE FRESH

\* LE PRODUITS MARQUÉ PEUT ÊTRE D'ORIGINE CONGELÉ SI PAS DISPONIBLE FRAIS

PER INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

FOR FURTHER INFORMATION REGARDING ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

**NO COPERTO, NO SERVIZIO - NO COVER, NO SERVICE CHARGE**

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> 1,9,12,14 SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 15,00
<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE</b> 1,2,3,4,6,8,12,14 HOMEMADE FRESH PASTA SPAGHETTI “ALLA CHITARRA” WITH SEAFOOD	€ 18,00
<b>RISOTTO CON PESCE</b> 1,2,4,9,12,14 SEA FOOD RISOTTO	€ 20,00
<b>GNOCCHI FATTI IN CASA CON ZUCCA, NOCI E GORGONZOLA</b> 1,3,7,8,9,12 HOMEMADE POTATO DUMPLINGS WITH PUMPKIN, NUTS AND GORGONZOLA CHEESE	€ 15,00
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> 1,3,7 SPAGHETTI WITH PORK CHEEK, EGGS AND CHEESE	€ 13,00
<b>FETTUCCINE CON MISTO DI FUNGHI FRESCHI</b> 1,3,7 HOMEMADE FRESH PASTA FETTUCCINE WITH MIX OF FRESH MUSHROOMS	€ 22,00
<b>ZUPPA DEL CASATO CON PANCETTA</b> 1,9,13 SOUP OF THE DAY WITH BACON	€ 14,00

## SECONDI PIATTI DI CARNE – MEAT MAIN DISHES

<b>VITELLO ALLA GRIGLIA CON SALSA BERNESE E PATATE AL CARTOCCIO</b> 3,4,7 GRILLED VEAL STEAK WITH BÉARNAISE SAUCE AND JACKET POTATOES	€ 21,00
<b>TAGLIATA DI MANZO CON RADICCHIO</b> 1,5,8 GRILLED BEEF TAGLIATA AND RADICCHIO	€ 18,00
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 220g, CON PATATE ARROSTE</b> GRILLED BEEF FILLET STEAK 220g, WITH ROASTED POTATOES	€ 24,00
<b>FILETTO DI MANZO CON SALSA DI VINO LAMBRUSCO E PATATE ARROSTE</b> 12 BEEF FILLET STEAK WITH LAMBRUSCO WINE SAUCE AND ROASTED POTATOES	€ 26,00
<b>GALLETTO AL FORNO CON PATATE ARROSTE*</b> ROAST CHICKEN WITH ROASTED POTATOES	€ 17,00
<b>FEGATO ALLA VENEZIANA*</b> 12 LIVER VENETIAN STYLE	€ 18,00
<b>COSTATA “TOMAHAWK”</b> 1 KG FOR RIBEYE- T – BONE	€ 60,00
<b>COSTATA DI SCOTTONA 30+ DRY AGED</b> 1 KG FOR STEACK WITH BONE QUALITY SCOTTONA 30+ DRY AGED	€ 75,00

## SECONDI PIATTI DI PESCE – FISH MAIN DISHES

<b>CALAMARI FRITTI*</b> 1,5,6,8,14 FRIED CALAMARI	€ 15,00
<b>FRITTURA DI PESCE CON VERDURINE FRITTE*</b> 1,2,4,5,8,12,14 MIXED FRIED FISH WITH FRIED VEGETABLES*	€ 18,00
<b>TRANCIO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE*</b> 1,4,12 GRILLED SEA BASS FILLET WITH VEGETABLES	€ 19,00
<b>SEPIE IN UMIDO CON POLENTA*</b> 14 STEWED CUTTLFISH WITH POLENTA	€ 16,00
<b>PIOVRA ALLA GRIGLIA*</b> 7,14 CON CREMA DI PATATE AL ROSMARINO, POMODORO CONFIT, FAGIOLINI VERDI GRILLED OCTOPUS, WITH ROSEMARY POTATO CREAM, CONFIT TOMATO, GREEN BEANS	€ 20,00
<b>CALAMARI RIPIENI CON CROSTACEI SU LETTO DI SCAROLA</b> 1,2,9,14 STUFFED SQUID WITH CROSTACEANS ON A ESCAROLE	€ 20,00
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE*</b> 2,4,14 GRILLED FISH MIX	€ 28,00
<b>ASTICE ALLA GRIGLIA*</b> 2 GRILLED LOBSTER	€ 40,00
<b>GRIGLIATA DI CROSTACEI*</b> 2,4,14 GRILLED CRUSTACEANS	€ 55,00

## CONTORNI – SIDE DISHES

<b>PATATE AL FORNO</b> 1,7 BAKED POTATOES	€ 5,00
<b>PATATE FRITTE*</b> 1,5,8 FRENCH FRIES	€ 5,00
<b>INSALATA MISTA</b> 12 MIXED SALAD	€ 5,00
<b>RADICCHIO GRIGLIATO</b> GRILLED RADICCHIO	€ 5,00

**NO COPERTO, NO SERVIZIO - NO COVER, NO SERVICE CHARGE**