

## Antipasti - Starters - Entrées

<b>Cozze alla marinara</b> <sup>(14)</sup>	€ 14,00
Mussels marinara style	
Moules à la marinara	
<b>Tataki di tonno al sesamo</b> <sup>(4,11)</sup>	€ 14,00
Tuna tataki with sesame	
Tataki de thon aux graines de sésame	
<b>Calamari alla griglia</b> <sup>(14)</sup>	€ 15,00
Grilled squid	
Calamars grillés	
<b>Brandacujun</b> <sup>(4,7)</sup>	€ 15,00
Creamed cod with oil and potatoes	
Morue crémeé avec des olives et pommes de terre	
<b>Antipasto della casa / misto pesce</b> <sup>(4)</sup>	€ 22,00
Appetizer of the house / mixed fish	
Apéritif de la maison / poisson mixte	

## Primi piatti - Pasta

<b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 12,00
Spaghetti carbonara	
Spaghetti carbonara	
<b>Trofie al pesto fagiolini e patate</b> <sup>(1,7,8)</sup>	€ 12,00
Trofie with pesto with green beans and potatoes	
Trofie au pesto avec haricots verts et pommes de terre	
<b>Ravioli alla genovese con ragù</b> <sup>(1,7,9)</sup>	€ 14,00
Ravioli genovese style with ragù	
Ravioli à la genevoise avec ragù	
<b>Ravioli di pesce alla crema di gamberi</b> <sup>(1,7,4,2)</sup>	€ 16,00
Fish ravioli with prawn cream	
Raviolis au poisson à la crème de gambas	
<b>Spaghetti alle vongole</b> <sup>(1,14)</sup>	€ 16,00
Spaghetti with clams	
Spaghetti avec palourdes	
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b> <sup>(1,2,14)</sup>	€ 18,00
Spaghetti with sea food	
Spaghetti aux fruits de mer	

## Menù Baby - Childrens menu

### Menu pour enfants

<b>Pizza margherita baby</b> <sup>(1,7)</sup>	€ 4,00
<b>Pasta al pomodoro o pesto</b> <sup>(1,7,8)</sup>	€ 6,00
Pasta with tomatoes sauce or pesto	
Pâtes à la sauce tomate ou au pesto	
<b>Milanese con patatine</b> <sup>(1,3,5)</sup>	€ 10,00
Milanese with chips - Milanese avec des frites	

## *Secondi piatti - Secon courses*

### *Plats principaux*

<b>Fritto di calamari</b> <sup>(1,5,14)</sup> Fried squids Calmars Frits	€ 16,00
<b>Filetto di Tonno alla griglia</b> <sup>(4)</sup> Grilled Tuna Fillet Filet De Thon Grillé	€ 16,00
<b>Frittura mista con paranza, calamari e gamberi</b> <sup>(1,5,2,4,14)</sup> Mixed fried fish with squids and prawns Poisson frit mixte avec calamars et crevettes	€ 18,00
<b>Orata o branzino da porzione al forno / griglia</b> <sup>(4)</sup> Sea bream or sea bass baked / grilled Dorade ou loup de mer cuit au four / grillé	€ 20,00
<b>Grigliata mista</b> <sup>(4)</sup> Mixed grill Grill mixte	€ 30,00
<b>Tagliata di manzo con parmigiano e rucola</b> Sliced beef, parmesan and rocket Tranches de boeuf, parmesan et roquette	€ 15,00

## *Contorni - Side dishes*

### *Plats d'Accompagnement*

<b>Patatine fritte</b> <sup>(5)</sup> French fries Frites	€ 5,00
<b>Insalata mista</b> Mixed salad Salade mixte	€ 5,00
<b>Insalata verde</b> Green salad Salade verte	€ 5,00
<b>Patate al forno con rosmarino</b> Baked potatoes with rosemary Pommes de terre au four au romarin	€ 5,00
<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables Légumes grillés	€ 5,00

# Le Pizze Gourmet

**-1 - Fiocchetti di burro, mozzarella di bufala, straccetti di prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario DOP, tagliato al coltello <sup>(1,7,8)</sup> € 15,00**

Flakes of butter, buffalo mozzarella, strips of Parma raw ham Sant'Ilario dop cut with a knife

Flocons de beurre, mozzarella de bufflonne, lamelles de jambon cru de Parme Sant'Ilario dop coupé avec un couteau

**-2- Burrata, rucola, salmone affumicato con le sue uova <sup>(1,7,4)</sup> € 15,00**

Burrata, arugula, smoked salmon with its eggs

Burrata, roquette, saumon fumé avec ses oeufs

**-3- Polpa di pomodoro 100% italiano, brie, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario DOP, noci <sup>(1,7,8)</sup> € 15,00**

100% Italian tomato pulp, brie, buffalo mozzarella, Parma raw ham Sant'Ilario DOP, walnuts

100% pulpe de tomate italienne, brie, mozzarella de buffle, jambon cru de Parme Sant'Ilario DOP, noix

**-4- Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, gamberi sgusciati, pomodoro pachino, salmone affumicato, rucola <sup>(1,7,2,4)</sup> € 15,00**

100% Italian tomato pulp, mozzarella, shrimps, cherry tomatoes, smoked salmon, arugula

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, crevettes, tomates cerises, saumon fumé, roquette

**-5- Polpa di pomodoro 100% italiano, caponata di melanzane, peperoncino fresco, mozzarella fiordi latte, coda di rospo, capperi, olive taggiasche basilico <sup>(1,7,4)</sup> € 15,00**

100% Italian tomato pulp, caponata of aubergines, fresh chilli, mozzarella, monkfish, capers, olives from Taggia, basil

100% pulpe de tomate italienne, caponata d'aubergines, piment frais, mozzarella, lotte, câpres, olives de Taggia, basilic

**-6- Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala, salsiccia, funghi porcini trifolati, olive taggiasche snocciolate e scaglie di grana <sup>(1,7,8)</sup> € 15,00**

100% Italian tomato pulp, buffalo mozzarella, sausage, sautéed porcini mushrooms, pitted Taggiasca olives and parmesan flakes

Pulpe de tomate 100% italienne, mozzarella de bufflonne, saucisse, cèpes sautés, olives Taggiasca dénoyautées et copeaux de parmesan

## Focacce

- FOCACCIA** <sup>(1)</sup> € 4,00  
Focaccia olio extra vergine di oliva, rosmarino  
Extra virgin olive oil, rosemary - Huile d'olive extra vierge, romarin
- PACHINO** <sup>(1)</sup> € 7,00  
Focaccia olio extravergine di oliva, pomodorino pachino ,origano  
Extra virgin olive oil, cherry tomatoes, oregano  
Huile d'olive extra vierge, tomates cerises, origan
- ROMAGNOLA** <sup>(1,7,8)</sup> € 10,00  
Focaccia olio extravergine di oliva, squacquerone, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario DOP,  
Extra virgin olive oil, squacquerone, Parma raw ham Sant'Ilario DOP  
Huile d'olive extra vierge, squacquerone, jambon cru de Parme Sant'Ilario DOP
- CICCIA E ZOLA** <sup>(1,7,8)</sup> € 10,00  
Focaccia olio extravergine di oliva, patate, salsiccia di Ceriana, gorgonzola DOP, mandorle  
Extra virgin olive oil, potatoes, sausage from Ceriana, gorgonzola DOP, almonds  
Huile d'olive extra vierge, pommes de terre, saucisse de Ceriana, gorgonzola DOP, amandes
- FRESCA** <sup>(7,8)</sup> € 10,00  
Focaccia olio extravergine di oliva, ratatouille di verdure, lattuga gentile, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario DOP  
Extra virgin olive oil, vegetable ratatouille, gentle lettuce, buffalo mozzarella from Campania DOP, Parma raw ham Sant'Ilario DOP  
Huile d'olive extra vierge, ratatouille de légumes, laitue douce, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, Jambon cru de Parme Sant'Ilario DOP

## Pizze Classiche

- PROVENCE** <sup>(1,4)</sup> € 6,00  
Polpa di pomodoro 100% italiano, aglio, origano, acciughe, capperi  
100% Italian tomato pulp, garlic, oregano, anchovies, capers  
100% pulpe de tomate italienne, ail, origan, anchois, câpres
- MARGHERITA** <sup>(1,7)</sup> € 6,00  
Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte e basilico  
100% Italian tomato pulp, mozzarella and basil  
100% pulpe de tomate italienne, mozzarella et basilic
- NAPOLETANA** <sup>(1,7,4)</sup> € 8,00  
Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, origano, olive, acciughe  
100% Italian tomato pulp, mozzarella, oregano, olives, anchovies  
100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, origan, olives, anchois
- SALAME PICCANTE** <sup>(1,7,8)</sup> € 9,00  
Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, salame piccante  
100% Italian tomato pulp, mozzarella, spicy salami  
100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, salami épicé

**CALZONE** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte,  
prosciutto cotto di alta qualità senza polifosfati, funghi trifolati

100% Italian tomato pulp, mozzarella, ham without polyphosphates, mushrooms

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, jambon de haute qualité sans  
polyphosphates, champignons

**PROSCIUTTO E FUNGHI** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte,  
prosciutto cotto di alta qualità senza polifosfati, funghi trifolati

100% Italian tomato pulp, mozzarella, ham without polyphosphates, mushrooms

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, jambon de haute qualité sans  
polyphosphates, champignons

**PARMIGIANA** <sup>(1,7)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, melanzane, grana  
grattugiato

100% Italian tomato pulp, mozzarella, aubergines, parmesan

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, aubergines, parmesan

**VEGETARIANA** <sup>(1,7)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, verdure grigliate

100% Italian tomato pulp, mozzarella, grilled vegetables

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, légumes grillés

**SPECK E RUCOLA** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, speck, rucola

100% Italian tomato pulp, mozzarella, speck, arugula

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, speck, roquette

**BUFALINA** <sup>(1,7)</sup>

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

100% Italian tomato pulp, buffalo mozzarella, basil

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella de buffle, basilic

**COTTO** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto di alta  
qualità senza polifosfati

100% Italian tomato pulp, mozzarella and high quality ham without polyphosphates

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella et jambon de haute qualité sans  
polyphosphates

**WURSTEL** <sup>(1,7)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte e wurstel

100% Italian tomato pulp, mozzarella and wurstel

100% pulpe de tomate italienne et wurstel

**4 FORMAGGI** <sup>(1,7)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP,  
stracchino cremoso, fontina valdostana dop

100% Italian tomato pulp, mozzarella, gorgonzola dop, stracchino, fontina valdostana DOP

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, gorgonzola dop, stracchino, fontina  
valdostana DOP

**MONTANARA** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 10,00

Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP e  
salsiccia

100% Italian tomato pulp, mozzarella, gorgonzola DOP and sausage

100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, gorgonzola DOP et saucisse

**CRUDO E RUCOLA** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 12,00

**Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario DOP, rucola**100% Italian tomato pulp, mozzarella, Parma raw ham Sant'Ilario DOP, arugula  
100% pulpe de tomate italienne, mozzarella, jambon cru de Parme Sant'Ilario DOP, roquette**CRUDO E GRANA** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 12,00

**Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario DOP, pomodoro fresco, scaglie di Grana Padano DOP**Mozzarella, Parma raw ham Sant'Ilario DOP, fresh tomato, flakes of Grana Padano DOP  
Mozzarella, jambon cru de Parme Sant'Ilario DOP, tomate fraîche, flocons de Grana Padano DOP**4 STAGIONI** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 12,00

**Polpa di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi trifolati, prosciutto cotto di alta qualità senza polifosfati, olive taggiasche**

100% Italian tomato pulp, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham without polyphosphates, olives Taggiasca

100% pulpe de tomate italienne mozzarella, artichauts, champignons, jambon de haute qualité sans polyphosphates, olives Taggiasca

## *Insalate - Salads - Salades*

**CAPRESE****pomodoro e mozzarella di bufala** <sup>(7)</sup>

€ 8,00

Tomato and buffalo mozzarella - Tomate et mozzarella de buffle

**RUSTICA****uova sode, pomodori pachino, olive, tonno, fagiolini, acciughe** <sup>(3,4)</sup>

€ 7,00

Boiled eggs, cherry tomatoes, olives, tuna, green beans, anchovies  
Oeufs durs, tomates cerises, olives, thon, haricots verts, anchois**RAFFINATA****avocado, gamberetti, crostini con guarinizione di salmone affumicato** <sup>(2,4)</sup>

€ 10,00

Avocado, shrimps, croutons with smoked salmon garnish  
Avocat, crevettes, croûtons garnis de saumon fumé

## *Dessert*

**Tiramisù** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 5,00

**Panna cotta** <sup>(7)</sup>

€ 5,00

**Torte fatte in casa** <sup>(1,7,8)</sup>

€ 6,00

Homemade cakes - Gâteaux maison

**Cheesecake** <sup>(1,7)</sup>

€ 6,00

**Macedonia**

€ 5,00

Fruit salad - Salade de fruit

**Fragole**

€ 6,00

Strawberries - Fraises Digestivi e Caffè Limoncino

€ 4,00

## Digestivi e Caffè

Limoncino	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Whisky	€ 4,00
Amari	€ 4,00
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè espresso	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00

## Aperitivi

Crodino, Sanbitter, Campari soda	€ 4,00
Martini, Aperol spritz	€ 5,00
Pastis	€ 5,00
Negroni, Americano	€ 5,00
Prosecco Valdobbiadene	€ 5,00

## Birre

Spina piccola bionda	€ 3,50
Spina media bionda	€ 5,00
Spina maxi 1 lt bionda	€ 10,00
Spina piccola rossa	€ 4,00
Spina media rossa	€ 6,00
Spina maxi 1 lt rossa	€ 12,00
Beck's bottiglia	€ 4,00
Corona bottiglia	€ 5,00
Baladin	€ 6,00

## Bibite

Acqua nat/friz 0.50 lt	€ 2,00
Acqua nat/friz 0,75	€ 3,00
Coca cola/zero - Fanta- Sprite - Chinotto - Lemonsoda	€ 3,50
The limone/pesca	€ 3,50

## Vino

Bianco/Rosso/Rosè	
Caraffa da ¼	€ 4,00
Caraffa da ½	€ 8,00
Caraffa da 1 lt	€ 15,00

### AVVISO ALLA CLIENTELA

\* A seconda della stagione, in mancanza di reperibilità del prodotto fresco potrebbero essere usati prodotti congelati PER TUTTI I PIATTI

Il ristorante rispetta le normative igienico sanitarie in vigore, ed in base al nuovo regolamento comunitario, informa il consumatore sulla presenza di alimenti con ingredienti allergenici: si invita il cliente ad esporre le proprie esigenze.

Gli alimenti o i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:

- 1 - Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/Lt in termini di SO<sub>2</sub>
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi



## Bollicine <sup>(12)</sup>

Prosecco

Valdobbiadene Foss Marai

€ 25,00

Valdobbiadene millesimato Col del Sole

€ 22,00

## Champagne <sup>(12)</sup>

Pommery Brut Apanage

€ 60,00

Pommery Blu Sky

€ 110,00

Pommery Cuvée Luise 1999

€ 240,00

## Vini Bianchi <sup>(12)</sup>

Pigato Durin

€ 25,00

Vermentino Durin

€ 24,00

Ribolla Gialla

€ 22,00

Gewürztraminer Kies

€ 25,00

Sauvignon Tra Donne Sole

€ 25,00

Ribolla Gialla I Feudi di Romans

€ 24,00

Chardonnay Terre da Vino

€ 20,00

## Vini Rossi <sup>(12)</sup>

Chianti Classico Ruffino

€ 25,00

Morellino di Scansano La Corsa

€ 22,00

Barbera La Luna e i Falò

€ 22,00

Brunello di Montalcino Greppone Mazzi

€ 40,00

Modus Ruffino

€ 35,00

## Vini Rosati <sup>(12)</sup>

Aqua di Venus Ruffino

€ 22,00

Cerasuolo Cantina Zaccagnini

€ 22,00

Prosecco Rosè Ruffino

€ 22,00