

PIZZE

MARINARA Pom., origano, aglio <i>Tomato, oregano, garlic</i>	€ 4,50
MARGHERITA Pom., mozz. <i>Tomato, mozz.</i>	€ 5,00
CARCIOFI Pom., mozz., carciofi <i>Tomato, mozz., artichokes</i>	€ 6,90
CIPOLLA Pom., mozz., cipolla <i>Tomato, mozz., onion</i>	€ 6,90
FORMAGGIO VERDE Pom., mozz., gorgonzola <i>Tomato, mozz., blue cheese</i>	€ 6,90
FUNGHI Pom., mozz., funghi <i>Tomato, mozz., mushrooms</i>	€ 6,90
MELANZANE Pom., mozz., melanzane <i>Tomato, mozz., aubergine</i>	€ 6,90
OLIVE Pom., mozz., olive nere <i>Tomato, mozz., black olives</i>	€ 6,90
PROSCIUTTO Pom., mozz., prosciutto <i>Tomato, mozz., ham</i>	€ 6,90
ROMANA Pom., mozz., acciughe, origano <i>Tomato, mozz., anchovies, oregano</i>	€ 6,90
SALAMINO PICCANTE Pom., mozz., salaminio piccante <i>Tomato, mozz., pepperoni</i>	€ 6,90
SALSICCIA DOLCE Pom., mozz., salsiccia dolce <i>Tomato, mozz., sweet Italian sausage</i>	€ 6,90
WÜRSTEL Pom., mozz., würlstel <i>Tomato, mozz., frankfurter</i>	€ 6,90
PROSCIUTTO E FUNGHI Pom., mozz., prosciutto, funghi <i>Tomato, mozz., ham, mushrooms</i>	€ 8,50
SICILIANA Pom., acciughe, capperi, olive, origano <i>Tomato, anchovies, capers, olives, oregano</i>	€ 8,50
CALZONE Pom., mozz., prosciutto, ricotta <i>Tomato, mozz., ham, ricotta</i>	€ 8,50
RICOTTA E SPINACI Pom., mozz., ricotta, spinaci <i>Tomato, mozz., ricotta cheese, spinach</i>	€ 8,50
TONNO O CIPOLLA Pom., mozz., tonno, cipolla <i>Tomato, mozz., tuna, onion</i>	€ 9,00
VEGETARIANA Pom., mozz., melanzane, carciofi, peperoni, spinaci <i>Tomato, mozz., aubergine, artichokes, sweet peppers, spinach</i>	€ 9,00
VENETA Pom., mozz., funghi, cipolla, salaminio piccante <i>Tomato, mozz., mushrooms, onion, pepperoni</i>	€ 9,00
AI FORMAGGI Pom., mozz., emmenthal, ricotta, gorgonzola <i>Tomato, mozz., emmenthal, ricotta, blue cheese</i>	€ 9,50
CAPRICCIOSA Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi, origano <i>Tomato, mozz., ham, mushrooms, artichokes, oregano</i>	€ 9,50
QUATTRO STAGIONI Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi <i>Tomato, mozz., ham, mushrooms, artichokes</i>	€ 9,50
BELLA NAPOLI Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi, salaminio picc., würlstel, uovo <i>Tomato, mozz., ham, mushrooms, artichokes, pepperoni, frankfurt, egg</i>	€ 10,00
Supplemento per ogni ingrediente <i>Additional charge for each ingredient</i>	€ 1,90
Supplemento per prosciutto crudo, speck, bresaola e chips <i>Additional charge for parma ham, bacon, bresaola and chips</i>	€ 2,60
PIZZE SPECIALI	
BUFALA Pom., pom. cirio, mozz. di bufala, basilico <i>Tomato, cherry tomatoes, mozz., buffalo milk, basil</i>	€ 7,00
CAPRESE Pom., mozz., pom. cirio, origano, basilico <i>Tomato, mozz., cherry tomatoes, oregano, basil</i>	€ 7,00
PORCINI Pom., mozz., porcini <i>Tomato, mozz., porcini, mushrooms</i>	€ 8,50
ASPARAGI E GRANA Pom., mozz., asparagi, grana <i>Tomato, mozz., asparagus, parmesan cheese</i>	€ 8,50
BOSCAIOLA Pom., mozz., bouquet di funghi <i>Tomato, mozz., mixed mushrooms</i>	€ 8,50
FRIARELLI Mozz., friarielli, salsiccia dolce <i>Mozz., Neapolitan turnip tops, sweet Italian sausage</i>	€ 8,50

PARMIGIANA Pom., mozz., melanzane, grana <i>Tomato, mozz., aubergine, parmesan cheese</i>	€ 8,50
PORCINI E RADICCHIO Pom., mozz., porcini, radicchio <i>Tomato, mozz., porcini mushrooms, radicchio</i>	€ 8,50
RADICCHIO E GRANA Pom., mozz., radicchio, grana <i>Tomato, mozz., radicchio, parmesan cheese</i>	€ 8,50
SAPORITA Pom., mozz., gorgonzola, salsiccia dolce <i>Tomato, mozz., blue cheese, sweet Italian sausage</i>	€ 8,50
STRACCHINO E RUCOLA Pom., mozz., stracchino, rucola <i>Tomato, mozz., soft cheese, rocket</i>	€ 8,50
VISENTINI Pom., mozz., melanzane, pancetta <i>Tomato, mozz., aubergine, bacon</i>	€ 8,50
ANACAPRI Pom., mozz., pom. cirio, rucola, grana a scaglie <i>Tomato, mozz., cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese flakes</i>	€ 9,00
CARBONARA Pom., mozz., pancetta, uovo, grana, pepe <i>Tomato, mozz., bacon, egg, parmesan cheese, pepper</i>	€ 9,00
ORTOLANA Pom., mozz., melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, grana <i>Tomato, mozz., aubergine, zucchini, sweet peppers, radicchio, parmesan cheese</i>	€ 9,00
PRINCIPESSA Pom., mozz., asparagi, olive, grana <i>Tomato, mozz., asparagus, olives, parmesan cheese</i>	€ 9,00
RAGGIO DI SOLE Pom., mozz., asparagi, uovo, grana, prosciutto <i>Tomato, mozz., asparagus, egg, parmesan cheese, ham</i>	€ 9,00
DELIZIA Pom., mozz., gorgonzola, crudo <i>Tomato, mozz., blue cheese, parma ham</i>	€ 9,50
FATTORIA Pom., mozz., brie, speck <i>Tomato, mozz., soft brie cheese, smoked ham</i>	€ 9,50
GAMBERETTI E RUCOLA Pom., mozz., gamberetti, rucola <i>Tomato, mozz., shrimp, rocket</i>	€ 9,50
PRIMAVERA Mozz. di bufala, grana a scaglie, pom. cirio, rucola, crema di aceto balsamico <i>Mozz., buffalo milk, parmesan cheese flakes, cherry tomatoes, rocket, cream of balsamic vinegar</i>	€ 9,50
TIROLESE Pom., mozz., speck cotto, cipolla, salaminio piccante, grana <i>Tomato, mozz., coke smoked ham, onion, pepperoni, parmesan cheese</i>	€ 9,50
TRENTINA Pom., mozz., speck, funghi, emmenthal <i>Tomato, mozz., smoked ham, mushrooms, emmenthal</i>	€ 9,50
S. SILVESTRO Mozz., bresaola, rucola, grana, olio al tartufo, grana a scaglie <i>Mozz., bresaola, dried beef, parmesan cheese, rocket, truffe oil, parmesan cheese flakes</i>	€ 10,00
BURRATA E CULACCIA <i>Burrata and Culaccia</i>	€ 10,00
PIZZE METRO	
1/2 METRO ROSSA / <i>METRE RED</i> Salsa pom. cirio, mozz., origano, basilico, grana <i>Cherry tomatoe sauce, mozz., oregano, basil, parmesan cheese</i>	€ 15,00
1/2 METRO BIANCA / <i>METRE WHITE</i> Mozz., pancetta, origano, basilico, grana <i>Mozz., bacon, oregano, basil, parmesan cheese</i>	€ 15,00
1/2 METRO TRIS / <i>METRE TRIS</i> 1/3 bianca, 1/3 rossa, 1/3 acciughe <i>1/3 white, 1/3 red, 1/3 anchovies</i>	€ 15,00
N.B. Ogni aggiunta o modifica (max 2 gusti) alla pizza metro è un supplemento di prezzo. Si può avere la pizza metro in vari gusti e il prezzo varia in base al gusto. <i>Extra charge applied to any addition or modification (up to 2 ingredients) to the pizza by the meter. You can have the pizza meter in various flavors and the price varies according to taste.</i>	
Disponibilità di mozzarella senza lattosio, aggiunta di	€ 0,50
40 CENTIMETRI BIANCA	€ 14,00
40 CENTIMETRI ROSSA	€ 14,00
40 CENTIMETRI TRIS	€ 14,00
60 CENTIMETRI BIANCA	€ 19,00
60 CENTIMETRI ROSSA	€ 19,00
60 CENTIMETRI TRIS	€ 19,00
PIZZA TONDA GUSTI DELLA METRO	€ 7,00
Disponibilità di pasta integrale, aggiunta di	€ 1,00
Disponibilità di pizza senza glutine, aggiunta di	€ 1,00

ANTIPASTI di MARE *Sea starter*

Pepata di cozze <i>Mussels with black pepper</i>	€ 8,00
Antipasto di mare <i>Seafood appetizer</i>	€ 12,00
Insalatina di polpo e patate <i>Octopus and potato salad</i>	€ 12,00
ANTIPASTI di TERRA <i>Land starter</i>	
Antipasto vegetariano (verdure grigliate, lesse, patate al forno) <i>Vegetarian appetizer (grilled and boiled vegetables, roast potatoes)</i>	€ 5,00
Sformato di melanzane alla parmigiana <i>Grana padano cheese and aubergine flan</i>	€ 7,50
Caprese di bufala campana <i>Buffalo mozzarella with tomato and basil</i>	€ 8,00
Affettato di salumi tipici <i>Traditional cold cuts</i>	€ 9,00
Prosciutto crudo di Parma 24/26 mesi <i>Parma ham 24/26 months</i>	€ 9,00
Crudo e mozzarella di bufala <i>Parma ham and mozzarella buffalo</i>	€ 11,00
Prosciutto e melone (in stagione) <i>Parma ham and melon (in season)</i>	€ 11,00
Bresaola con rucola e grana a scaglie <i>Bresaola with rocket and parmesan cheese flakes</i>	€ 11,00
Selezione di formaggi con mostarde <i>A selection of cheese with "mostarde" (pickled candied fruit in a spicy syrup)</i>	€ 11,00

PRIMI di MARE *Sea first course*

Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini cirio <i>Spaghetti with clams and cherry tomatoes</i>	€ 13,50
Tagliolini con code di scampi e zucchine <i>Noodles with scampi and zucchini</i>	€ 12,00
Scialatielli ai frutti di mare <i>Seafood with fresh pasta</i>	€ 12,00
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood risotto</i>	€ 14,00
Spaghetti allo scoglio <i>Seafood and shellfish spaghetti</i>	€ 16,00
Fettuccine con filetto di orata <i>Fettuccine with fillet of sea bream</i>	€ 12,00
Calamarata con gamberoni e porri <i>Calamarata with prawns and leeks</i>	€ 12,00

PRIMI di TERRA *Land first course*

Gnocchi al pomodoro/ragù <i>Potato dumpling with tomato/bolognese</i>	€ 6,50
Gnocchi con speck e fonduta di formaggio <i>Potato dumplings with bacon and cheese fondue</i>	€ 8,50
Spaghetti allo scarpariello <i>Spaghetti with Neapolitan-style tomatoes sauce</i>	€ 6,50
Bigoli con pomodoro e pancetta affumicata <i>Bigoli spaghetti with cherry tomatoes and smoked bacon</i>	€ 8,50
Maccheroncini con radicchio e stracchino <i>Small macaroni with radicchio and soft cheese</i>	€ 7,50
Riso con pollo speziato <i>Rice with chicken and vegetable asian style</i>	€ 9,00
Risotto con radicchio e amarone <i>Radicchio and amarone risotto</i>	€ 13,00

SECONDI di PESCE *Fish second course*

Fritto misto di mare (calamari, gamberetti) <i>Fried fish (squid, shrimp)</i>	€ 13,00
Filetto di branzino ai ferri <i>Grilled sea bass fillet</i>	€ 12,50
Grigliata mista di mare (scampi, gamberoni, orata/salmone, branzino) <i>Grilled seafood (scampi, king prawn, sea bream/salmon, sea bass)</i>	€ 18,00
Grigliata mista di gamberoni e scampi <i>Grilled seafood king prawn and scampi</i>	€ 18,00

SECONDI di CARNE *Meat second course*

Tagliata di manzo con scaglie di grana e rucola <i>Sliced beef with grana padano cheese flakes and rocket</i>	€ 16,00
Tagliata di manzo con radicchio e scaglie di Monte Veronese <i>Sliced beef with radicchio and Monte Veronese cheese flakes</i>	€ 16,00
Controfiletto di manzo speziato con sale, pepe, cannella, peperoncino e curry <i>Spiced beef curd with salt, pepper, cinnamon, chili and curry</i>	€ 16,00
Costata di manzo alla griglia (circa 500 gr.) <i>Grilled T-bone steak (about 500 gr.)</i>	€ 18,50
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	€ 19,50
Filetto di manzo all'amarone <i>Amarone beef fillet</i>	€ 21,50

CONTORNI *Side dishes*

Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€ 5,00
Patate fritte* <i>French fries</i>	€ 5,00
Funghi trifolati <i>Sautéed mushrooms</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Verdure miste cotte al vapore <i>Steamed mixed vegetables</i>	€ 5,00
Verdure miste al forno <i>Mixed vegetables cooked in the oven</i>	€ 5,00

INSALATONE *Salads*

BELLA NAPOLI Insalata verde, radicchio, carote, mais, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Lettuca, radicchio, carrots, corn, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 9,00
MEDITERRANEA Insalata verde, radicchio, pomodorini cirio, tonno, olive, mozzarella, capperi, carote <i>Lettuca, radicchio, cherry tomatoes, tuna, olives, mozzarella, capers, carrots</i>	€ 9,00
CARAIBICA Insalata verde, radicchio, mais, carote, gamberetti, ananas, pomodorini cirio <i>Lettuca, radicchio, corn, carrots, shrimp, pineapple, cherry tomatoes</i>	€ 9,50
LEGGERA Insalata verde, pollo, pere, scaglie di grana, mandorle pelate <i>Lettuca, chicken, pears, grana padano, cheese flakes, peeled almonds</i>	€ 9,50

BEVANDE *Cold drinks*

ACQUA MINERALE 75 cl <i>Mineral water</i>	€ 2,50
BIBITE ALLA SPINA - COCA COLA, FANTA, THE FREDDO PESCA o LIMONE <i>Coke, Orange, Peach ore Lemon Tea</i>	€ 2,50
PICCOLA 30 cl <i>Small 30 cl</i>	€ 2,30
MEDIA 40 cl <i>Medium 40 cl</i>	€ 3,00
BIBITE IN LATTINA 33 cl <i>Canned soft drinks 33 cl</i>	€ 2,80
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juices</i>	€ 3,00

BIRRA ALLA SPINA *Draft beer*

PAULANER CHIARA PICCOLA 20 cl	€ 2,70
PAULANER CHIARA MEDIA 40 cl	€ 5,00
HALLERTAU ROSSA PICCOLA 20 cl	€ 2,90
HALLERTAU ROSSA MEDIA 40 cl	€ 5,00
PAULANER WEIZEN DUNKEL PICCOLA 30 cl	€ 3,30
PAULANER WEIZEN DUNKEL MEDIA 50 cl	€ 5,60

BIRRA IN BOTTIGLIA *Bottle beer*

CERES CHIARA, CORONA, GUINNESS, BECK'S, MC FARLAND ROSSA, ANALCOLICA 33 cl <i>Ceres blond, Corona, Guinness, Beck's, Mc Farland Red, Non alcoholic 33 cl</i>	€ 3,50
ICHNUSA NON FILTRATA <i>Ichnusa not filtered</i>	€ 5,00
PAULANER WEIZEN IN BOTTIGLIA 50 cl	€ 5,00

BIRRE SPECIALI *Special beer*

MENABREA LEGGERA 3,5° - 0,75 cl	€ 10,00
SAN GABRIEL AMBRA ROSSA 0,50 cl	€ 6,00
SAN GABRIEL BIONDA 0,50 cl	€ 6,00

BIRRE ARTIGIANALI *Special beer*

LA CHOUFFE 0,75 cl	€ 10,00
BLANCHE DE NAMUR 0,75 cl	€ 10,00

VINO SFUSO *Table wine*

Bicchieri <i>Glass of wine</i>	0,10 lt	€ 1,80
Bianco (Prosecco) / Rosso	1/4 lt	€ 3,00
<i>White (Prosecco) / Red</i>	1/2 lt	€ 5,30
	1 lt	€ 10,00

VINO DOC BIANCO *White Doc wine*

Custoza	0,75 lt	€ 15,00
Soave Classico Gini	0,75 lt	€ 20,00
Soave Classico Pieropan	0,75 lt	€ 20,00
Lugana Cà dei Frati	0,75 lt	€ 22,00
Lugana Santa Cristina Zenato	0,75 lt	€ 22,00

VINO DOC ROSSO *Red Doc wine*

Bardolino	0,75 lt	€ 15,00
Valpolicella Classico Masi	0,75 lt	€ 20,00
Valpolicella Superiore Zenato	0,75 lt	€ 22,00
Valpolicella Ripasso Masi	0,75 lt	€ 26,00
Valpolicella Ripasso Zenato	0,75 lt	€ 26,00
Amarone Masi	0,75 lt	€ 50,00
Amarone Zenato	0,75 lt	€ 50,00

VINO MESCITA *Glass of wine by bottle*

Vini Bianchi:	0,10 lt	
Soave Classico	€ 3,50	
Lugana	€ 3,50	
Prosecco	€ 3,50	
Vini Rossi:	0,10 lt	
Valpolicella Superiore	€ 3,50	
Valpolicella Ripasso	€ 4,00	

BOLLICINE *Sparkling*

Prosecco Valdobbiadene	€ 20,00
Berlucchi	€ 28,00
Ferrari Perlè	€ 35,00
Ca' Del Bosco / Bellavista	€ 45,00
Champagne Veuve Clicquot	€ 50,00

VINO DESSERT *Dessert wine*

Rigoletto Santa Cristina 375 ml	€ 18,00
Recioto Soave 500 ml	€ 20,00

DESSERT *Home made dessert*

CREMA CATALANA <i>Crème brûlée</i>	€ 5,00
PANNA COTTA CON TOPPING AL CACAO AL CARAMELLO O AL MISTO BOSCO <i>Panna cotta with topping cocoa - with caramel with cranberries</i>	€ 5,00
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO <i>Chilled amaretto cake</i>	€ 5,00
SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI MANDORLE <i>Crunchy almond</i>	€ 5,00
TIRAMISÙ DELLA CASA <i>Home made tiramisù</i>	€ 5,00

DOLCI PRECONFEZIONATI *Non home made dessert*

MERINGATA <i>Meringue cake</i>	€ 5,00
PROFITEROL <i>Profiterole</i>	€ 5,00
TARTUFO BIANCO/NERO <i>White/black truffe</i>	€ 5,00
TARTUFO BIANCO/NERO AFFOGATO AL CAFFÈ <i>White an black truffles with coffee</i>	€ 5,50
TARTUFO BIANCO/NERO AFFOGATO AL LIQUORE <i>White an black truffles with liqueur</i>	€ 6,50
TORTA DELLA NONNA <i>Cream and pine nuts cake</i>	€ 5,00

DOLCI DI PASTICCERIA *Sweet pastry*

TORTA PERE E RICOTTA DI SAL DE RISO <i>Cake pears and ricotta</i>	€ 6,00
CHEESECAKE DI SAL DE RISO <i>Cheesecake</i>	€ 6,00

FRUTTA FRESCA *Fresh fruit*

ANANAS <i>Pineapple</i>	€ 5,00
FRAGOLE (IN STAGIONE) <i>Strawberries (in season)</i>	€ 5,00
MACEDONIA (IN STAGIONE) <i>Fruit salad (in season)</i>	€ 5,50

CAFFÈ *Coffee*

CAFFÈ <i>Coffee</i>	€ 1,20
CAFFÈ D'ORZO <i>Barley coffee</i>	€ 1,40
DECAFFEINATO <i>Decaffeinated</i>	€ 1,40
CAFFÈ CORRETTO <i>Coffee with a dash of liqueur</i>	€ 1,70

LIQUORI *Spirits*

LIMONCELLO - SORBETTO AL LIMONE ANIMANERA <i>Limoncello - Lemon sorbet - Liquorice Grappa</i>	€ 2,50
LIQUORI NAZIONALI, AMARI, GRAPPE <i>National liquors, Bitters, Grappas</i>	€ 3,00
VODKA E GRAPPE FREDDIE <i>Vodka and cold Grappas</i>	€ 3,00
WHISKY, COGNAC <i>Whisky, Cognac</i>	€ 4,00
GRAPPE RISERVA, AMARONE OF <i>Reserve Grappas</i>	€ 4,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (allegato II, Reg. 1169/11)

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - maltoestrine a base di grano (1);
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.