



Antipasti

Starters

La Composizione di mare mista.....	€ 14,00
Mixed seafood platter	
L'Insalata di mare.....	€ 11,00
Seafood salad	
L'Insalata di calamari su vellutata di patate e carciofi	€ 10,00
Calamari salad on a velouté of potato and artichoke	
Il Carpaccio di polpo, riduzione ai frutti di bosco e sedano bianco.....	€ 11,00
Octopus carpaccio with reduction to berries and white celery	
La Capesanta dorata con crema al cavolo rosso e ciuffi di zuccina in tempura.....	€ 12,00
Scallop with red cabbage cream and zucchinis tempura	
L'Insalata di riso Venere, velo di tonno marinato, pompelmo rosa e zenzero.....	€ 11,00
Rice salad Venere with marinated tuna, pink grapefruit and ginger	
I Molluschi "Cozze e Vongole veraci" in sauté.....	€ 10,00
The mollusks "mussels and clams" in sauté	
Il Cocktail di code di gambero in salsa Aurora.....	€ 10,00
Prawns cocktail in Aurora sauce	
La Selezione di affettati di Jolanda de Colò con crostini ai 6 cereali.....	€ 14,00
Selection of Jolanda de Colò sliced meats served with 6-cereal croutons	
La Tradizione di affettati camuni al tagliere.....	€ 10,50
Traditional cold cuts (Parma ham, salami and others)	
La Parmigiana composta di melanzane e alici campane alla sorrentina.....	€ 9,50
Eggplant parmesan and anchovies to Sorrento	
Lo Sformatino alle verdure con chips di patate viola, salsa agrodolce al San Marzano.....	€ 10,50
Flan with vegetables with purple potato chips, sweet and sour San Marzano sauce	
La Crema cotta ai funghi porcini con fonduta al Bitto e grissino di pasta brisè.....	€ 9,50
Cooked cream with porcini mushrooms with fondue of Bitto and breadstick of brisè pasta	
Il Flan al Fatulù adagiato su morbido al topinambur e grissino di pasta brisè.....	€ 11,00
Flan to cheese on topinambur cream and breadstick	

La Direzione dichiara che le sostanze alimentari impiegate per confezionare il presente menu possono essere fresche, conservate o surgelate, ma sempre della migliore qualità.
A Sua gentile richiesta, il personale addetto le darà chiarimenti.

In questo esercizio vengono utilizzati allergeni, il personale è a vostra completa disposizione per ulteriori informazioni.

Primi Piatti

First courses

Le Pennette di Gragnano al nero di seppia con ragù di cicale giganti e zucchine flangè.....	€ 12,00
Pennette of Gragnano in squid ink with ragu giant sea cicadas and flanges zucchini	
Le Trofie ai frutti di mare, pesto e curry.....	€ 12,00
Short pasta with seafood, pesto and curry	
I Tagliolini di pasta fresca con salmerino, lime e rosmarino.....	€ 11,50
Tagliolini of fresh pasta with salmerino, lime and rosemary	
Gli Spaghetti all'astice bretone.....	€ 16,00
Spaghetti with Breton lobster	
Gli Spaghetti allo scoglio.....	€ 12,00
Spaghetti with seafood sauce	
Le Linguine di Gragnano alle vongole veraci.....	€ 11,00
Linguine of Gragnano with clams	
I Tortelli al rombo con crema al Philadelphia e gocce al pesto di rucola.....	€ 11,00
Tortelli rumber fish with cream of Philadelphia cheese and drops of arugula pesto	
La Paella.....	€ 16,00
Paella	
I Paccheri tricolore di Gragnano con ragù di crostacei e origano fresco.....	€ 13,00
Paccheri of Gragnano with crustaceous ragout and fresh oregano	
Le Linguine alla puttanesca di mare con calamari, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e acciughe del mar Cantabrico.....	€ 11,00
Linguine with seafood puttanesca, Pantelleria capers, squid, olives and anchovies from the Cantabrian Sea	
Gli Gnocchi di patate, zafferano e petto d'oca affumicato.....	€ 11,00
Gnocchi with saffron and smoked goose breast	
I Casoncelli alla camuna.....	€ 8,50
Home-made meat and Parmigiano ravioli	
Le Tagliatelle di castagne con funghi porcini e punte d'asparagi.....	€ 11,00
Ribbon pasta with chestnuts, pore mushrooms and asparagus tips	
L'agnolotto rosa al radicchio trevisano e ricotta con crema di Robiola.....	€ 11,00
Pink agnolotto to Treviso radicchio and ricotta with Robiola cream	
Le Tagliatelle integrali alle verdure di stagione con ragù vegetariano al Seitan e Tofu.....	€ 10,00
Tagliatelle with seasonal vegetables, vegetarian ragù with Seitan and Tofu	
Il Risotto espresso a piacere in base ai prodotti di stagione	
Expressed risotto to taste based on seasonal products	

A disposizione dei nostri clienti celiaci paccheri senza glutine da condire a piacere.



Coperto - Cover charge € 2,00



Wi-Fi free - Pass: wireless 2011

Secondi Piatti

Main courses

Il Fritto misto.....	€ 13,50
Mixed fried seafood	
La Grigliata mista di pesce.....	€ 16,00
Mixed grilled seafood	
La Grigliata di scampi e gamberoni.....	€ 16,00
Grilled scampi and crayfish	
La Catalana in pinzimonio.....	€ 32,00
Boiled seafood with mixed vegetables in oil and vinegar	
La Zuppa di pesce.....	€ 17,00
Fish soup	
Il Filetto di sogliola fresca con crema alle zucchine	€ 16,00
Fresh fillet of sole with cream of zucchini	
La Girella di coregone con spuma al Franciacorta	€ 13,00
Whitefish with froth of Franciacorta wine	
La Tagliata di tonno in crosta di sesamo e papavero	€ 14,00
Tuna steak in sesame and poppy crust	
L'Involentino di pesce spada alla siciliana con riduzione all'arancia.....	€ 12,50
Sicilian style stuffed swordfish roll with orange reduction sauce	
Il Branzino a piacere.....(all'etto)	€ 3,50
Bass cooked anyway you like	
L'Orata al cartoccio con frutti di mare e carciofi.....	€ 17,00
Sea bream wrapped in cooking foil with seafood and artichokes	
La Scaloppa di salmone al finocchietto, spinaci novelli, pinoli e uvetta sultanina.....	€ 14,00
Salmon escalope with fennel, spinach and grape sultanine	
Il Cuore di merluzzo al forno su letto di carote viola	€ 13,00
Cod backed with purple carrots	
Lo Spiedino di mare alla griglia con pomodorini e zucchine.....	€ 13,00
Grilled seafood skewer with cherry tomatoes and courgettes	
La Grigliata mista di carne.....	€ 13,50
Mixed grilled meat	
La Tagliata di puledro su letto di misticanza.....	€ 13,00
Fillet of horse with misticanza	
La Tagliata di bisonte al rosmarino e ratatouille di verdure.....	€ 16,00
Bison tagliata with rosemary and vegetable ratatouille	
La Tagliata di manzo al trevisano tardivo croccante in salsa alla soia.....	€ 13,00
Beef tagliata with trevisano and soy sauce	
Il Filetto di manzo al Porto Taylor's e ribes.....	€ 16,00
Beef fillet with Porto Taylor's and currant	
Il Filetto di vitello, riduzione al Valle Camonica rosso e cipolla rossa di Tropea caramellata.....	€ 14,50
Veal fillet reduction in red wine and onion of Tropea	
La Costoletta di agnello alle erbe aromatiche.....	€ 14,00
Lamb chop with herbs	
La Fiorentina.....(all'etto)	€ 3,50
T-bone steak Florentine style	

Contorni

Vegetables

La Polenta casareccia con funghi porcini.....	€ 9,00
Home-made polenta with pore mushrooms	
Le Patate saltate al rosmarino.....	€ 4,00
Pan-fried potatoes with rosemary	
Le Verdure alla griglia.....	€ 4,00
Grilled vegetables	
Le Patatine fritte.....	€ 4,00
French fries	
L'Insalata mista.....	€ 4,00
Mixed salad	
L'Insalata nizzarda.....	€ 7,50
Niçoise salad	
L'Insalata mediterranea con gamberi.....	€ 8,50
Mediterranean salad with prawns	

Formaggi

Cheese

Il Formaggio fuso.....	€ 4,00
Melted cheese	
La Selezione di formaggi del nostro territorio con marmellate.....	€ 9,00
Our cheese selection with preserves	

Dolci di nostra produzione

Homemade dessert

Il Tiramisù.....	€ 5,00
Tiramisu	
La Panna cotta con frutti di bosco.....	€ 5,00
Panna Cotta with forest fruit	
La Spuma al Baileys, cioccolato bianco e crumble agli amaretti di Saronno	€ 5,50
Float at Baileys with white chocolate and crumble to amaretti	
La Tarte tatin con gelato alla vaniglia e salsa mou	€ 5,00
Tarte tatin with vanilla ice cream and mou sauce	
Lo Strudel di mele con crema inglese.....	€ 5,00
Apple strudel and custard	
Il Semifreddo al croccantino.....	€ 5,00
Soft ice cream with nut brittle	
La Cascata di frutta fresca.....	€ 5,50
Mixed fruit salad	
La Piramide di pasta sfoglia su coulis di fragole.....	€ 5,50
Puff pastry pyramid on a strawberry coulis	
Il Soufflè al fondente con crema all'arancia e gelato alla vaniglia.....	€ 5,50
Dark chocolate soufflé with orange cream and vanilla ice cream	
Il Biancomangiare con coulis di passion fruit e pesca noce.....	€ 5,00
Blancmange with passion fruit and peach	
Il Sorbetto: limone - menta - fragola.....	€ 4,00
Sorbet: lemon - mint - strawberry	
La Meringa con cioccolato fondente.....	€ 5,00
Meringue with dark chocolate	
Il Cheesecake al caramello.....	€ 5,00
Caramel cheesecake	

Pizze

Pizza

La MARGHERITA	€ 4,50
pomodoro, mozzarella tomato, mozzarella	
La MARINARA	€ 5,50
pomodoro, aglio, origano, acciughe tomato, garlic, oregano, anchovies	
La PUGLIESE	€ 5,50
pomodoro, mozzarella, cipolle tomato, mozzarella, onions	
Ai PROSCIUTTO COTTO	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, mozzarella, cooked ham	
Ai WURSTEL	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, wurstel tomato, mozzarella, frankfurters	
La DIAVOLA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, salamino piccante tomato, mozzarella, spicy salami	
Alla SALSICCIA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia tomato, mozzarella, sausage	
Ai TONNO	€ 7,00
pomodoro, Mozzarella, tonno tomato, mozzarella, tuna	
Ai CRUDO FERRARINI 12 mesi	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomato, mozzarella, Ferrarini ham	
Ai PORCINI E GRANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, Grana padano tomato, mozzarella, pore mushrooms, Grana padano	
Ai PROSCIUTTO & FUNGHI	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi tomato, mozzarella, ham, mushrooms	
Alle ZUCCHINE & SPECK	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, zucchini, speck tomato, mozzarella, courgettes, speck	
La BRACCIO DI FERRO	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci tomato, mozzarella, ricotta, spinach	
La SICILIANA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano	
La NAPOLETANA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano tomato, mozzarella, anchovies, oregano	
La CAPRICCIOSA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
Ai 4 FORMAGGI	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, stracchino, nostrano, zola tomato, mozzarella, soft stracchino, home-made and blue cheese	
La 4 STAGIONI	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, peperoni tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers	



Pizze

Pizza

La LIGURE	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, zucchine, pesto tomato, mozzarella, courgettes, basil sauce	
La PARMIGIANA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana tomato, mozzarella, aubergines, Parmesan	
Ai FRUTTI DI MARE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, frutti di mare tomato mozzarella cheese, seafood	
La MARE & MONTI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi, frutti di mare tomato, mozzarella, mushrooms, seafood	
La TRICOLORE	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, zucchine a filangè, brie tomato, mozzarella, courgettes, brie	
Il CALZONE	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto folded pizza with tomato, mozzarella, ham	
Il CALZONE FARCITO	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi folded pizza with tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms	
Le CODE DI GAMBERI & RUCOLA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, code di gamberi, rucola tomato, mozzarella, shrimp tails, garden rocket	
La TIROLESE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, speck tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, speck	
La VIENNESE	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla tomato, mozzarella, sausage, onion	
La TREVISANA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, grana tomato, mozzarella, red chicory, Parmesan	
La VEGETARIANA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate tomato, mozzarella, grilled vegetables	
La VALTELLINA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, funghi, bresaola, rucola tomato, mozzarella, mushrooms, bresaola (raw meat), garden rocket	
La BUFALA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, rucola, grana tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, garden rocket, Parmesan	
La CAPRESE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pomodorini, origano tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, little fresh tomatoes, oregano	
Supplemento Kamut	€ 1,50
Tutte le nostre pizze si possono gustare anche con impasto 100% farina "BIO" di Kamut	

Le nostre pizze sono così composte: farina integrale, farina ai 5 cereali, farina di grano, farina di soia, olio extra vergine d'oliva, senza grassi animali.

L'impasto ha una maturazione di 72 ore pertanto

le nostre pizze risultano croccanti, gustose, nutrienti e di assoluta digeribilità.

Our pizzas are made of: wholemeal flour, 5 cereals flour, wheat flour, soya flour, extra virgin olive oil, without animal fat.

The dough has been leavened of 72 hours, therefore our pizzas are crisp, tasty, nourishing and very digestible.



Pizze "più"

Special Pizza

- Allo **SPADA**..... € 8,00
pomodoro fresco a rondelle, mozzarella, asparagi, pesce spada affumicato, grana a scaglie, insalata scarola
fresh tomato, mozzarella, asparagus, smoked sword fish, Parmesan, salad
- Al **CARPACCIO** di **SALMONE**..... € 8,00
pomodoro fresco a rondelle, salmone affumicato, mozzarella, rucola, grana
fresh tomato, mozzarella, smoked salmon, garden rocket, Parmesan
- La **VERACE NAPOLETANA**..... € 7,00
salsa di pomodoro piccante, mozzarella, basilico, caciotta a filangè
hot tomato sauce, mozzarella, basil, caciotta
- La **SVOLTA**..... € 7,50
pomodoro fresco, mozzarella, asparagi, zucchine, champignon, grana
fresh tomato, mozzarella, asparagus, courgettes, mushrooms, Parmesan
- La **CORAL**..... € 7,00
carciofi, origano, radicchio rosso, asparagi, lardo
artichokes, oregano, red chicory, asparagus, lard
- La **GRECA**..... € 6,00
radicchio rosso, zucchine, pomodori Pachino
red chicory, courgettes, fresh little tomatoes
- La **BURRATA**..... € 7,00
pomodoro, pomodorini confit, basilico, burrata campana
tomato, confit cherry tomatoes, basil, burrata
- La **PIZZA** di **TAGLIERE** per 2 persone (gusti a scelta)
base margherita..... € 12,00
con farcitura.....max € 18,00
for two - your taste

Pizze bianche

White Pizza

- Allo **STRACCHINO & RUCOLA**..... € 6,50
mozzarella, stracchino, rucola
mozzarella, soft fresh cheese, garden rocket
- La **VOGLIA**..... € 8,00
mozzarella, porcini, zucchine, grana
mozzarella, pore mushrooms courgettes, Parmesan
- La **PIZZAIOLA**..... € 7,50
mozzarella, zucchine, crudo, grana
mozzarella, courgettes, Parma ham, Parmesan
- La **CARCIOFARA**..... € 6,50
mozzarella, crema di carciofi, carciofi
mozzarella, cream of artichokes, artichokes
- La **LIGHT**..... € 6,50
mozzarella, philadelphia, pomodorini, basilico
mozzarella, philadelphia cheese, fresh little tomatoes, basil
- La **PROVOLONA**..... € 8,00
mozzarella, provola affumicata, funghi porcini, slinzega
mozzarella, smoked provola, pore mushrooms, slinzega
- La **PIZZA TERME**..... € 7,50
mozzarella, zafferano, insalata Soncino, pomodorini Pachino,
gocce di aceto balsamico, Silter a scaglie
mozzarella, saffron, Soncino salad, Pachino tomatoes, balsamic vinegar,
Silter flakes



Menu Bimbi

Baby Menu

Cotoletta o pizza con patatine e bibita..... € 9,50
Milanese or pizza with French fries and drink

Bevande

Drinks

Acqua Laurentana nat./gas. 0,75 lt..... € 2,50
Acqua Boario 0,75 lt..... € 2,20
Acqua Boario 0,33 lt..... € 1,50
Coca Cola litro..... € 6,00
Coca Cola bottiglia 0,33 lt..... € 2,50
Bibite in lattina..... € 2,50
Vino alla spina Verduzzo/Merlot 1/4 lt..... € 2,50
Vino alla spina Verduzzo/Merlot 1/2 lt..... € 5,00
Vino alla spina Verduzzo/Merlot 1 lt..... € 9,50

Birre

Beers

Birra alla spina - piccola Warsteiner 4,6% vol. € 2,80
Birra alla spina - media Warsteiner 4,6% vol. € 4,00
Birra art. Bastola rossa doppio malto 0,33 lt 6,9% vol. € 4,50
Birra art. Bastola Federico II chiara 0,33 lt 5,9% vol.. € 4,50
Birra art. Babb Blanche 0,5 lt 4,5% vol. € 5,00
Birra Pyraser 6 cereali 0,5 lt 4,6% vol. € 5,00
Birra Bilinia art. camuna 0,5 lt 6% vol. € 6,50
Birra weiss Weihenstephaner 0,5 lt 5,4% vol. € 5,00
Birra weiss art. Verbum S. Biagio 0,75 lt 5,2% vol. € 12,00
Birra Viola art. bionda/rossa 0,75 lt 5,6/6,6% vol. € 12,00
Birra Viola art. bionda/rossa 0,35 lt 5,6/6,6% vol. € 5,80
Birra art. bionda/rossa la Nostra 0,75 lt 5,3% vol. € 11,50
Birra art. Pitota bionda camuna 0,5 lt 5,5% vol. € 5,50
Birra art. Stria rossa camuna 0,5 lt 5,0% vol. € 5,50
Birra Bela Bock doppio malto 0,33 lt 6,9% vol. € 5,50
Birra Gulden Draak ambrata 0,75 lt 10,5% vol. € 11,00