AFFETTATO MISTO €11

prosciutto crudo di Parma, mortadella di Bologna IGP, coppa d'estate, salame montanaro (con aggiunta di formaggi misti +€4)

ANTIPASTO DI CRESCENTINE CON AFFETTATO €14

6 crescentine fritte con prosciutto di Parma, mortadella di Bologna IGP, salame montanaro, coppa

TAGLIERE DELLA CASA €14 (consigliato per due persone)

polenta fritta con fonduta di grana padano DOP e ragù bolognese, bruschetta ai pomodorini, bruschetta speck e fontina, mortadella di Bologna IGP con grana padano DOP e crema di aceto balsamico IGP, olive all'ascolana

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP ALLA GRIGLIA €8,5

con grana padano DOP e crema di aceto balsamico IGP

BASTONCINI DI MOZZARELLA €7

ALETTE DI POLLO DORATE (leggermente piccanti) €7

ANELLI DI CIPOLLA €6

FIORI DI ZUCCA €6

OLIVE ALL'ASCOLANA €6

PIZZA PANE CON LARDO DI COLONNATA PATA NEGRA, pomodorini e bufala €10

BRUSCHETTE MISTE

pomodorini, crema tartufata, lardo di colonnata e pecorino €9 (solo pomodorini €6)

VERDURE E INSALATE

INSALATONA €11

insalata mista con lattuga, radicchio rosso, finocchi e carote, scaglie di grana padano DOP, tonno, pomodori, rucola, carciofi

CAESAR SALAD €14

insalata verde, rucola, pomodorini, scaglie di grana padano, crostini petto di pollo campese (allevato a terra, alimentazione vegetale no ogm) alla griglia

CESTINO INSALATA E BRESAOLA €15

insalata mista con bresaola, grana padano a scaglie DOP, pomodorini, rucola e aceto balsamico, servita in un cestino di pizza pane (disponibile anche senza cestino -€2)

CESTINO DI MARE CON INSALATA €17

insalata verde con carote, radicchio, pomodorini, rucola, olive nere, finocchio, insalata di mare servita in un cestino di pizza pane (disponibile anche senza cestino -€2)

SCAMORZA E VERDURE FRESCHE ALLA GRIGLIA €11

con zucchine, melanzane, peperoni, pomodori gratinati, radicchio trevigiano

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA GRANDE €8,5

zucchine, melanzane, peperoni, pomodori gratinati, radicchio trevigiano

MISTO DI VERDURE FRESCHE ALLA GRIGLIA €5,5

zucchine, melanzane, peperoni

MISTO DI VERDURE AL VAPORE €5,5 patate, fagiolini, broccoli, spinaci, carote

piatto vegetariano

PATATE FRITTE O AL FORNO, SPINACI AL BURRO €5

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. A richiesta è possibile anche consultare l'apposita documentazione scritta. IMPORTANTE: ad eccezione del senza glutine, non è possibile garantire la contaminazione incrociata di tutti gli allergeni perché utilizzati negli ambienti di lavoro



CARPACCIO DI POLIPO €11

ANTIPASTO DI COZZE E VONGOLE con prezzemolo, aglio, peperoncino €12,5

INSALATA DI MARE con seppie, gamberi, calamari e polipo (160 gr) €13

COCKTAIL DI GAMBERI €13

ANTIPASTO MISTO DI PESCE €17,5

insalata di mare, cocktail di gamberi, alici marinate

ANTIPASTO DI MARE COMPLETO €19

insalata di mare, cocktail di gamberi, alici marinate, carpaccio di polipo

SPAGHETTI ULISSE (ALLO SCOGLIO) €26

con coda di rospo, seppie, gamberi, calamari, gamberone, vongole, cozze, teste di seppie con pomodoro, prezzemolo, aglio, peperoncino (a richiesta disponibili anche con spaghetti alla chitarra)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'ARGONAUTA €19

con gamberone, gamberi, scampi, canocchia, poco pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo

RISO AI FRUTTI DI MARE €19

con gamberone, gamberi, calamari, seppie, cozze, vongole, aglio, peperoncino, poco pomodoro, prezzemolo

TAGLIOLINE SALMONE €16

con salmone affumicato, panna, prezzemolo

TORTELLONI DI RICOTTA SALMONE E TREVIGIANO €17

con salmone affumicato, radicchio trevigiano, panna

SPAGHETTI ALLE VONGOLE €16.5

vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo

STROZZAPRETI ODISSEA €16

con canocchie, seppie, gamberi, calamari e rucola, poco aglio, poco peperoncino

STRIGOLONI DEL TRITONE €16

profumati agli agrumi, con gamberi, crema di zucchine, aglio, peperoncino

RAVIOLI DI PATATE FATTI A MANO PROMETEO €17

con polipo, pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo

GRIGLIATA DI PESCE €26

due spiedini misti gamberi e seppie, coda di rospo, cappa santa, gamberone

FILETTO DI BRANZINO AGRODOLCE €18

cotto in padella con pomodorini, olive, cipolle rosse caramellate all'aceto balsamico

SPIEDINI DI PESCE ALLA GRIGLIA €19,5

tre spiedini misti gamberi e seppie alla griglia

SPIEDINI DI GAMBERI ALLA GRIGLIA €19,5

tre spiedini di gamberi alla griglia

FRITTO MISTO DI PESCE €19

gamberi, calamari, seppie, teste di calamari (280 gr)

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (N°4) €19

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA €21



PASTA FATTA A MANO

TORTELLINI in brodo di gallina, al ragù, alla panna o al pasticcio (ragù e panna) €13,5

TORTELLONI DI RICOTTA BURRO E SALVIA €12,5 con burro, salvia, grana padano dop, prezzemolo, poca panna

TORTELLONI DI RICOTTA GORGONZOLA DOP E NOCI €13,5 con gorgonzola dop, noci, crema di noci

RAVIOLI DI PATATE PANCETTA ED ERBA CIPOLLINA €12

con ripieno di patate, conditi con panna, pancetta ed erba cipollina e grana padano dop

PASSATELLI ALL'EMILIANA €12

passatelli con mortadella di Bologna, mascarpone e pistacchi, scorza limone

PASSATELLI IN BRODO DI GALLINA €11

GNOCCHI VERDI SPECK E RUCOLA €11

fatti con patate e spinaci, conditi con sugo di pomodoro, speck, rucola e pochissima panna

TAGLIATELLE FATTE A MANO AL RAGU' €10

con ragù fatto in casa e grana padano DOP

TAGLIATELLE INTEGRALI AL PROSCIUTTO DI PARMA €11

mantecate al burro con poco pomodoro e poca panna

I CLASSICI

RISO ERCOLE €12

con funghi porcini, spinaci, taleggio DOP e olio tartufato

RISO ALLA PARMIGIANA €12

con grana padano DOP e crema di aceto balsamico IGP servito in cialda di grana padano DOP

 SPAGHETTI CACIO E PEPE €9,5

BUCATINI ALL'AMATRICIANA €9,5

con sugo di pomodoro, guanciale, pecorino e alloro

STROZZAPRETI ALLA BOSCAIOLA €9,5

con sugo di pomodoro, speck, prosciutto, pancetta, piselli, funghi e poca panna

GRAMIGNA ALLA SALSICCIA €9,5

con sugo di pomodoro, salsiccia e poca panna

™ TORTIGLIONI ALLA NORMA €9,5

con sugo di pomodoro, melanzane e ricotta salata

CRESCENTINE CON AFFETTATO (per persona) €14

6 crescentine fritte con prosciutto crudo di Parma, mortadella IGP di Bologna, salame montanaro, coppa. A richiesta: cipolle (+€1,5), pomodorini secchi (+€1,5), carciofini (+€1,5), cipolle caramellate (+€1,5), stracchino (+€2), formaggio misto (+4€)

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (250 gr)** €23

servito con salsa alla senape, con poca panna e pepe verde

FILETTO DI MANZO IN FONDUTA DI GRANA PADANO DOP (250 gr)** €24

servito in cialda di grana padano DOP

FILETTO DI MANZO AL SANGIOVESE (250 gr)** €22

filetto di manzo in riduzione di Sangiovese DOC

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (250 gr)** €21

STRACCETTI DI FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO IGP (200 gr)** €22

TAGLIATA DI MANZO GRANA PADANO DOP E RUCOLA (230 gr)** €19

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (500 gr)** €22

SALSICCIA ALLA GRIGLIA €9

BISTECCA DI CONTROFILETTO ANGUS ALLA GRIGLIA (300 gr)** €18

servita con contorno a scelta tra patate fritte, al forno o verdure alla griglia

GRIGLIATA MISTA DI CARNE €17

salsiccia, coppone di maiale, 1/2 costata di manzo

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE €10

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE €10

COTOLETTA DI VITELLO ALLA BOLOGNESE €13

con prosciutto di Parma, grana padano DOP, servita con contorno di spinaci al vapore

HAMBURGER ORFEO €13

hamburger di manzo di FASSONA piemontese (200 gr)** servito con pane bun americano, fetta di pomodoro, foglia di insalata, dobbiaco DOP, ketchup e contorno di patate fritte; a richiesta aggiunta di pancetta (+1€)

HAMBURGER TESEO €13.5

hamburger di manzo di FASSONA piemontese (200 gr)** servito con pane bun americano, dobbiaco DOP, pancetta, cipolla caramellata, salsa barbecue e contorno di patate fritte

HAMBURGER ORIONE €13,5

hamburger di manzo di FASSONA piemontese (200 gr)** con pane bun americano, mozzarella di bufala dop, speck, salsa barbecue e contorno di patate fritte

HAMBURGER ATLANTE €13,5

hamburger di manzo di FASSONA piemontese (200 gr)** servito con pane bun americano, lardo di colonnata pata negra, crema di pecorino, rucola e contorno di patate fritte

HAMBURGER CESAR €14

petto di pollo alla griglia campese (allevato a terra, alimentazione vegetale no ogm) servito con pane bun americano, insalata verde, pomodoro, scaglie di grana, salsa Caesar (a base di yogurt), patate fritte

cotture: AL SANGUE (carne molto rossa nel mezzo); MEDIA (carne rossa nel mezzo poco sangue); BEN COTTA (carne ben cotta, leggermente rosata) **peso minimo prima della cottura

COCKTAIL

SPRITZ (Aperol o Campari) €6

GIN FITZ €7

GIN TONIC €7

MOSCOW MULE 7,5

NEGRONI €7

NEGRONI SBAGLIATO €7

AMERICANO €7

STUZZICHINI DA CONDIVIDERE

PIZZA MARGHERITA BABY €5,5

pizza baby pomodoro e mozzarella tagliata a spicchi

PIZZA PANE ICARO €6

pizza pane baby con pancetta, olive nere e crema di aceto balsamico

APERIPZZA €7,5

pizza baby pomodoro, poca mozzarella, tagliata a spicchi, divisa in 4: pomodorni, salsiccia, olive e funghi trifolati

ANTIPASTO FRITTO €8,5

4 bastoncini di mozzarela, 4 olive all'ascolana, 4 fiori di zucca

BRUSCHETTE MISTE

pomodorini, crema tartufata, largo di colonnata e pecorino €9 (solo pomodorini €6)

AFFETTATO MISTO CON PIZZA PANE €14

pizza pane tagliata a spicchietti, prosciutto crudo di Parma, mortadella di Bologna IGP, coppa d'estate, salame montanaro (con aggiunta di formaggi misti +€4)



LE NOSTRE PIZZE

Sono preparate con ingredienti di qualità attentamente selezionati e tutti di **origine italiana.** Come la mozzarella fiordilatte, fatta con latte 100% italiano

L'impasto, lasciato lievitare lentamente, è fatto con LIEVITO MADRE e FARINE ARTIGIANALI di un mulino locale che usa esclusivamente grani emiliani senza aggiunta di additivi

LE CLASSICHE

MARGHERITA €6,5 pomodoro, mozzarella

QUATTRO STAGIONI €9

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati, olive

NAPOLI €7,7

pomodoro, mozzarella, acciughe

ROMANA €8.5

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

CAPRICCIOSA €9,5

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, funghi trifolati e olive

CALZONE €8,70

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati

MARINARA €6 pomodoro, aglio e olio

© FUNGHI PORCINI €8,7 pomodoro, mozzarella, funghi porcini

SARACENA €8,5

poco pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi

SICILIANA €8,7

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere

PIZZA CON PATATE FRITTE €8 pomodoro, mozzarella, patate fritte

TIROLESE €9,5

pomodoro, mozzarella, funghi freschi, brie, speck

PARMIGIANA €9

pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, grana padano DOP in forno

PUGLIESE €9

pomodoro, mozzarella, salame piccante, grana padano DOP in forno, olive nere

PIZZA PANE €3,8

pasta di pizza con rosmarino, pochissimo pomodoro, olio e sale

PIZZA PANE CON CRUDO DI PARMA €7,7

pasta di pizza con rosmarino, pochissimo pomodoro, olio, sale e prosciutto di Parma

PIZZE TIRATE GIGANTI +€1,5

CON FARINA INTEGRALE

(l'impasto è fatto con farina integrale minimo 80%; tutte le pizze sono disponibili anche con impasto integrale +0,5€)

MADE (dio degli inferi) €9,5 impasto integrale, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola DOP, noci

MEDEA (figlia di Eete) €9,5

impasto integrale, pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio rosso, funghi freschi

ERACLE (eroe figlio di Zeus) €9,5 impasto integrale, pomodoro, mozzarella, salsiccia, carciofi e pomodorini

CRONO (dio del tempo) €9,5

impasto integrale, mozzarella, pecorino, pomodorini, pancetta affumicata, bufala DOP fuori forno

PSICHE (personificazione dell'Anima gemella) €9,5

impasto integrale, mozzarella, mascarpone, mortadella, pistacchi

PIZZA AL TAGLIERE

Vi piace condividere la pizza?

La nostra pizza al tagliere è una pizza alta per 2 persone, servita già tagliata a spicchi. È possibile combinare 2 tipi di pizze qualsiasi e il costo equivale a 2 pizze.

Disponibile sia con impasto classico sia con impasto fatto con farina integrale.

SPECIALI

ITACA (patria di Ulisse) €9,5

pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi trifolati

ULISSE (re di Itaca) €8,5

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati

PENELOPE (moglie di Ulisse) €8,5

pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, prosciutto cotto

ATENA (dea della saggezza) €8,5

pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto

POSEIDONE (dio del mare) €13,5

pomodoro, frutti di mare, cozze, vongole

GAIA (moglie di Urano) €9,5

pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni)

DIONISO (dio del vino) €9,5

pomodoro, mozzarella, salsiccia, brie e noci

pomodoro, mozzarella di butala DOP, grana padano in forno DOP, funghi porcini

OLIMPO (monte dimora degli Dei) €9,5

pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia, grana padano DOP in forno

DEMETRA (dea della terra) €9,5

pomodoro, bufala DOP, zucchine, funghi freschi, pomodorini

ARGO (cane di Ulisse) €9,5

pomodoro, mozzarella, salsiccia, pomodorini, grana padano DOP in forno e rucola

EROS (dio dell'amore) €9,5

pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, grana padano DOP in forno, pomodorini

CENTAURO (uomo e cavallo) €8,5

pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo

EOLO (dio dei venti) €8,5

pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno

CIRCE (maga che ospitò Ulisse) €9,5

pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, prosciutto cotto, peperoni alla griglia MEDUSA (figlia di divinità marine) €9,5 pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana padano DOP a scaglie e glassa di aceto

ACHILLE (figlio della ninfa Teti) €9
 pomodoro, mozzarella, spinaci, grana in forno

② AFRODITE (dea dell'amore) €8,5 pomodoro, mozzarella, formaggi misti (con aggiunta di gorgonzola DOP +1,2€)

ARTEMIDE (dea della caccia) €10

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, asparagi, speck

TEMI (dea della giustizia) €8,5

pomodoro, mozz., prosciutto crudo di Parma

ZEUS (dio supremo dell'Olimpo) €7,7 pomodoro, mozzarella, salame piccante

TELEMACO (figlio di Ulisse) €7,7
 pomodoro, mozzarella, funghi trifolati

POLIFEMO (ciclope) €7,7 pomodoro, mozzarella, uovo

BIANCHE

URANO (sposo di Gaia) €9,5

mozzarella, stracchino, pancetta affumicata, rucola, noci

PERSEO (eroe figlio di Zeus) €8,5

mozzarella, friarielli, salsiccia

© ERA (regina degli dei) €8,5 mozzarella, stracchino, rucola

(Dersonificazione arcobaleno) €9.5

mozzarella, crema di radicchio, noci, radicchio, grana padano in forno

mozzarella, crema di tartufo, fantasia di funghi

OCEANO (protettore dei fiumi) €9,5

mozzarella, gorgonzola DOP, salame piccante, cipolla

MAIA (madre di Ermes) €9,5

mozzarella, prosciutto cotto, patate al forno, scamorza affumicata

Sono sempre disponibili la

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (+1,5€)

e la MOZZARELLA VEGANA (+2€)

(fatta a base di olio di cocco) Altre varianti a partire da €1,2



I piatti SENZA GLUTINE sono preparati con un processo che garantisce anche la NON CONTAMINAZIONE nelle varie fasi di conservazione, preparazione e cottura. Proprio per garantire questo, sono consentite esclusivamente le varianti e le aggiunte specificate di seguito.

Per individuare meglio <u>i piatti senza glutine</u> e garantire la vostra sicurezza, Primi, Secondi, Dolci e Pizze vengono <u>serviti SEMPRE in un piatto con il bordo di colore BLU.</u>
Al momento dell'ordine specificare SEMPRE "senza glutine"

Le Pizze SENZA GLUTINE preparate al momento con impasto artigianale

(tutte con pomodoro e mozzarella)

PIZZA SENZA GLUTINE MARGHERITA €7,5

PIZZA SENZA GLUTINE PROSCIUTTO COTTO €8,7

PIZZA SENZA GLUTINE ALLA SALSICCIA €8,7

PIZZA SENZA GLUTINE ALLE VERDURE GRIGLIATE €10,5

PIZZA SENZA GLUTINE AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA €9,5

PIZZA SENZA GLUTINE AI FRUTTI DI MARE (senza mozzarella) €14,5

PIZZA SENZA GLUTINE DOLCE CON MASCARPONE €8,5

Aggiunte: Pomodorini, Acciughe, Capperi, Olive, Mozzarella, Salame piccante, Salsiccia, Carciofini, Wurstel, Patate al forno, Funghi trifolati, Cipolla, Grana Padano DOP +€1,2
Peperoni freschi, Zucchine fresche, Funghi freschi Melanzane fresche, Brie, Gorgonzola DOP, Scamorza, Tonno Crema di Radicchio +€1,7; Rucola, Patate Fritte, Speck, Mozzarella di Bufala DOP, Friarielli, Crema di Tartufo, Stracchino, Funghi Porcini, Prosciutto crudo di Parma +€2,2;
Bresaola della Valtellina IGP +€2,8

I Primi SENZA GLUTINE

TORTELLINI FATTI A MANO SENZA GLUTINE al ragù, alla panna, in brodo €15

TORTELLONI FATTI A MANO SENZA GLUTINE CON RICOTTA E MASCARPONE al pomodoro o burro e salvia €15 al gorgonzola DOP e noci €15 al salmone €18

RISO SENZA GLUTINE OMERO con crema tartufata e fantasia di funghi €12

PENNE (o SPAGHETTI) SENZA GLUTINE al pomodoro, al ragù, speck e rucola €10

SPAGHETTI SENZA GLUTINE ALLE VONGOLE €17,5

SPAGHETTI SENZA GLUTINE ULISSE (ALLO SCOGLIO) €27

LINGUINE SENZA GLUTINE ARGONAUTA €20

con gamberone, gamberi, scampi, canocchia, teste di seppie, poco pomodoro, poco aglio, poco peperoncino, prezzemolo

RISO SENZA GLUTINE AI FRUTTI DI MARE €19

TORTIGLIONI SENZA GLUTINE ODISSEA €17

con canocchie, seppie, gamberi, calamari e rucola, poco aglio, poco peperoncino

AL MOMENTO DELL'ORDINE SPECIFICARE SEMPRE: "SENZA GLUTINE"

I Secondi SENZA GLUTINE

SALSICCIA; FILETTO ALLA GRIGLIA; SCALOPPINE AL LIMONE (specificare "senza glutine") per i prezzi vedere pagina della "CARNE"

FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO O AL PEPE VERDE (specificare "senza glutine") €23

HAMBURGER DI MANZO ORFEO SENZA GLUTINE €13,5

hamburger di manzo irlandese ANGUS (200gr) servito con pane senza glutine, fetta di pomodoro, foglia di insalata, dobbiaco DOP, ketchup e contorno di patate fritte; a richiesta aggiunta di pancetta senza glutine (+1€)

FRITTO MISTO DI PESCE SENZA GLUTINE €20

gamberi, calamari, seppie, teste di calamari

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA (specificare "senza glutine") €21

GRIGLIATA DI PESCE (specificare "senza glutine") €26 due spiedini di gamberi e seppie, coda di rospo, cappa santa, gamberone

SPIEDINI DI PESCE ALLA GRIGLIA (specificare "senza glutine") €19,5 3 spiedini misti di gamberi e seppie alla griglia (oppure gamberi)

Gli Antipasti SENZA GLUTINE

INSALATA DI MARE (specificare "senza glutine") €13

CARPACCIO DI POLIPO (specificare "senza glutine") €11

ANTIPASTO DI COZZE E VONGOLE (specificare "senza glutine") €12,5

CRESCENTINE SENZA GLUTINE CON AFFETTATO €15

6 crescentine fritte con prosciutto di Parma, mortadella di Bologna, salame montanaro, coppa

I Contorni SENZA GLUTINE

PATATE FRITTE (specificare "senza glutine") €5

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA zucchine, melanzane, peperoni €5,5

MISTO COTTO patate lesse, carote, spinaci, broccoli, fagiolini €5,5

INSALATA MISTA (senza carote) €5,5

I Dolci SENZA GLUTINE

MASCARPONE, FIOR DI PANNA, PANNA COTTA, SALAME AL CIOCCOLATO, MACEDONIA: €5; CREMA CATALANA €5,5, SOUFLE' CON MASCARPONE €6

Le Bevande SENZA GLUTINE

BIRRA IGEA ARTIGIANALE DEL SALENTO

(birra bionda artigianale golden ale senza glutine, Bottiglia da 33cl) €5,5

CAFFE' €1,7

ACQUA MINERALE (naturale e gasata, 75cl) €2,7

ACQUA MICROFILTRATA (naturale e gasata) €1,7

COCACOLA ALLA SPINA

piccola (30cl) €3,3 - media (40cl) €3,8

BIBITA IN BOTTIGLIA DI VETRO E IN LATTINA (33cl) €3,8 COCACOLA, FANTA, SPRITE, TE' ALLA PESCA O AL LIMONE

COCACOLA IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 1 LITRO €7

BIRRE

MENABREA BIONDA ALLA SPINA

piccola (20cl) €3,3 - media (40cl) €4,8

MENABREA ROSSA PREMIUM ALLA SPINA

piccola (25cl) **€3,8** - media (40cl) **€5,5**

MENABREA WEISSE PREMIUM ALLA SPINA

piccola (30cl) **€4,4** - grande (50cl) **€6**

BIRRA IGEA ARTIGIANALE DEL SALENTO

(birra bionda artigianale golden ale senza glutine, Bottiglia da 33cl) €5,5

BIRRA FRESCA BLANCHE ARTIGIANALE DEL SALENTO

(birra blanche di frumento ad alta fermentazione, gradazione alcolica 4%, bottiglia da 33cl) €5,5

BIRRA NUDA E CRUDO ARTIGIANALE DEL SALENTO

(birra in stile bohemian pils dal colore dorato brillante, bottiglia da 33cl) €5,5

VINI IN CARAFFA

TREBBIANO (bianco fermo), PIGNOLETTO (bianco frizzante) SANGIOVESE (rosso fermo) vini in caraffa dell'Azienda Agricola Nicola Galassi di Imola (Bo)

1LT €11; 1/2 LT €5,5; 1/4 LT €3,3

CAFFE' E AMARI

CAFFE' €1,7

CAFFE' CORRETTO €2,5

CAFFE' D'ORZO, TE' E CAMOMILLA €2,2

GINSENG, CAPPUCCINO €2,8

AMARI GENERICI, LIMONCELLO, LIQUORI, WODKA, GRAPPA CLASSICA €3,5

GRAPPA PRIME UVE, GRAPPE BARRICATE da €4

VINI BIANCHI E SPUMANTI

FALANGHINA TORREVIGNE €18,5

vino bianco fermo IGT campano, 75cl - in calice 100ml €4,5

GRECO DI TUFO TORREVIGNE €19,5 vino bianco fermo DOCG campano bianco, 75cl
 PINOT GRIGIO POLENCIC €19,5 vino bianco fermo DOC Collio, friulano, 75cl
 RIBOLLA GIALLA POLENCIC €19,5 vino bianco fermo DOC Collio, friulano, 75cl

PIGNOLETTO BASSI €17 vino bianco frizzante DOC, locale, 75cl

PROSECCO TREVISO BORTOLOMIOL €18,5

vino spumante DOC BRUT, veneto, 75cl

PROSECCO MILLESIMATO VILLA LUIGIA BRUT €18,5

vino spumante DOCG brut Valdobbiadene, veneto, 75cl

FRANCIACORTA LANTIERI €33 vino spumante DOCG brut lombardo, 75cl

ASTI BERA €19,5 vino spumante piemontese Moscato d'Asti DOCG, 75cl

VINI ROSSI

SANGIOVESE SUPERIORE FATTORIA PARADISO

vino rosso fermo DOC romagnolo, 75cl €18 - in calice da 100ml €4,5

NERO D'AVOLA TORRE DEI VENTI FAZIO €18,5 vino rosso fermo DOC siciliano, 75cl

REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO FORCHIR €17 vino rosso fermo DOC friulano, 75cl

LAMBRUSCO SECCO CONCERTO MEDICI ERMETE €18.5

vino rosso frizzante DOC-DOP emiliano, 75cl

LAMBRUSCO AMABILE MEDICI ERMETE €18,5

vino rosso frizzante dolce DOC-DOP emiliano, 75cl

MORELLINO DI SCANSANO SAN GIUSEPPE MANTELLASSI

vino rosso DOC toscano, 75cl €20 - in calice da 100ml €5

CHIANTI CLASSICO CARPINETO €23 vino rosso DOCG toscano, 75cl





MASCARPONE DELLA CASA CON CIOCCOLATO o FRUTTI DI BOSCO €5

PANNA COTTA DELLA CASA CON FRUTTI DI BOSCO €5

FIOR DI PANNA DELLA CASA €5

ZUPPA INGLESE DELLA CASA €5

CREMA CATALANA DELLA CASA €5,5

SALAME AL CIOCCOLATO DELLA CASA €5,5

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO DELLA CASA CON GELATO ALLA CREMA €6

SORBETTO DELLA CASA AL LIMONE O AL CAFFE' €4

CREMINO DELLA CASA AL CAFFE' €4

sorbetto al caffè con cioccolato fuso e panna montata

PROFITEROLES €5,5

MERINGA €5

TARTUFO bianco, nero o al pistacchio €5

GELATO SFUSO MISTO crema, limone, cioccolato, caffè €4,5

ANANAS FRESCO €4,5



@pizzeriaristoranteitacaGuarda le foto dei nostri
piatti su Instagram

B

PER I BAMBINI (fino a 12 anni)

PENNE ALLA DELIZIA BABY (panna, prosciutto di Parma, grana padano dop, piselli) €7

PENNE o PENNETTE ("PICCOLINI") AL POMODORO o AL RAGU' €7

TORTELLINI DELLA CASA AL RAGU' O ALLA PANNA BABY €11

SPAGHETTI ALLE VONGOLE BABY (con olio extravergine e prezzemolo) €12



HAMBURGER DI MANZO ALLA GRIGLIA (100gr) €9

servito con pane americano e patate fritte; possibili aggiunte a richiesta: fetta di pomodoro, foglia di insalata, pancetta (+1€) e formaggio dobbiaco DOP (+1€)

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE BABY CON PATATE FRITTE €10

SALSICCIA ALLA GRIGLIA BABY CON PATATE FRITTE €9

WURSTEL (DI PURO SUINO) CON PATATE FRITTE €9

CROCCHETTE DI POLLO (100% ITALIA) CON PATATE FRITTE €9

PIZZA BABY MARGHERITA €5,5
PIZZA BABY AI WURSTEL (DI PURO SUINO) €6,7
PIZZA BABY ALLA SALSICCIA €6,7

PIZZA BABY A RICHIESTA riduzione sul prezzo normale di €1