

ANTIPASTI - Starters Terra

BRUSCHETTE MISTE 5 pezzi

focaccia, pomodoro, basilico, origano, olio evo, salumi
baked bread, tomatoes, rosemary, oregano, oil, mixed salami



€ 5,80

BURRATA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

prosciutto crudo e burrata di bufala
buffalo mozzarella, raw ham



€ 9,90

HUMMOS

crema di ceci, crema di sesamo, olio evo, limone, olio all'aglio, sale
chickpea cream, sesame cream, extra virgin olive oil, lemon, garlic oil, salt



€ 8,50

SFORMATINO DI PATATE

sformatino di patate su fonduta di formaggio fuso
flan of potatoes and parmesan with cheese cream



€ 7,50

TAGLIERE CLASSICO DI SALUMI MISTI

misto di salumi
mixed cold cuts



€ 11,90

TAGLIERE VEGETARIANO

misto di verdure grigliate, omelette e formaggi misti
grilled mixed vegetables, omelette & mixed cheeses



€ 9,90

INSALATONA PRIMAVERA

insalata mista, bufala casertana, olive, tonno, mais
mixed salad, tuna, olive, buffalo cheese, tomatoes, corn



€ 9,50

ANTIPASTI - Starters Mare

POLPO TIEPIDO CON PATATE

polpo*, patate lesse, olive, prezzemolo, limone, olio evo, sale e pepe
octopus and potatoes



€ 11,00

ANTIPASTO MISTO MARE

cozze, vongole, gamberone*, calamari*, gamberetti*, seppie*
assorted of hot appetizer of sea foods



€ 11,00

TRIS DI MARE MARINATO

salmone, spada, alici, scampi*, olio evo, prezzemolo, limone
marinated salmon, sword fish, norway lobster, anchovy



€ 12,90

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO

pese spada affumicato, provola affumicata, rucola, pepe rosa
smoked sword fish, smoked cheese, arugula, pink pepper



€ 11,90

CRUDITE' MARE

5 gamberoni* e 3 scampi*
5 shrimp & 3 Norway lobster



€ 17,50

PRIMI PIATTI - First courses

GARGANELLI AL PETTINE CON SALSICCIA E ZAFFERANO

salsiccia, panna, parmigiano, zafferano e prezzemolo
pasta with sausage & saffron



€ 9,90

PACCHERI ALLA CARBONARA DEL GIALLO

guanciale, zucchine, uovo, pecorino, sale e pepe
Mozzarella-Ricotta-Grana-Spinaci-Olio



€ 9,90

PENNAZZOLI ALLA BURRATA DI BUFALA

pomodoro fresco, basilico, burrata di bufala e olio evo
pasta with buffalo cheese, cherry tomatoes, basil, oil



€ 11,50

TORTELLINI DI FOSSA

tortellini agli spinaci ripieni di formaggio di fossa*, pomodorini, rucola e gran
pasta filled with fossa cheese, cherry tomatoes, arugula & parmesan



€ 9,90

PENNE ALL'ARRABBIATA

penne, pomodoro, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo
pasta with spicy sauce



€ 8,90

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE AL CARTOCCIO *minimo x 2 persone*

gamberone*, scampone*, gamberetti*, calamaretti*, cozze, vongole
pasta with seafood



€ 11,90 cad

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

vongole, aglio, sale e pepe
pasta with clams



€ 11,90

LINGUINE ALL'ASTICE

1/2 astice, gamberetti*, ciliegino, basilico, prezzemolo, sale e pepe
pasta with lobsters



€ 21,50

TORTELLONI RIPIENI DI CAPESANTE E GAMBERONI*

pettine di mare, gamberetti, gamberoni e crema al profumo di ma
tortellini stuffed with scallops, prawns



€ 11,90

RISOTTI - Risés *minimo x 2 persone*

RISOTTO MANTECATO ALLA MILANESE

rice with saffron



€ 11,50

RISOTTO MANTECATO ALLA TREVISANA E PROVOLA AFFUMICATA

rice with red checorey and smoked cheese



€ 11,50

RISOTTO MANTECATO AL PARMIGIANO REGGIANO con filo di stregto di balsamico

rice with parmesan & balsamic vinger



€ 14,00

RISOTTO MANTECATO CON RASPADURA E ASPARAGI

rice with raspadura cheese & asparaguses



€ 11,50

RISOTTO MANTECATO AI FUNGHI PORCINI E CREMA DI TARTUFO

rice with ceps mushrooms & truffle cream



€ 14,00

RISOTTO MANTECATO CON ZUCCA E CREMA DI ZOLA

rice with pumpkin and cream of blue cheese



€ 11,50

RISOTTO MANTECATO CON PORRI E SALSICCIA

rice with leeks & sausage



€ 11,50








RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

rice with seafood



€ 14,50

SECONDI PIATTI Carne - Main courses

ORECCHIA DI ELEFANTE <i>cutlet calf to the Milanese mode</i>	  	€ 16,50
FILETTO CON FUNGHI PORCINI AL PROFUMO DI TARTUFO <i>tenderloin with ceps mushrooms & truffle aroma</i>	 	€ 22,50
FILETTO AL GORGONZOLA <i>tenderloin with blue cheese</i>	 	€ 19,90
FILETTO AL PEPE VERDE oppure ALLA VORONOF <i>tenderloin with green pepper or at voronof mode</i>	  	€ 21,00
TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS CON <u>RUCOLA E GRANA</u> <i>soft slice of meat with arugula</i>		€ 16,50
TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS CON <u>CARCIOFI FRESCHI E GRANA</u> <i>soft slice of meat with artichokes and parmesan</i>		€ 17,50
OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE <i>marrow bone with rice at Milanese style</i>		€ 22,50

SECONDI PIATTI Pesce - Main courses

FILETTO DI SALMONE ALLA PLANCIA <i>filetto di salmone alla piastra con finocchio e salsa barbecue</i> <i>grilled salmon with fennel cream</i>		€ 16,50
ASTICI ALLA CATALANA 1/2 astice <i>lobster with Catalan salad</i>	 	€ 21,50
TAGLIATA DI BRANZINO CON CARCIOFI <i>seabass with artichokes</i>		€ 17,50
FILETTO DI BRANZINO in crosta di <u>patate</u> O <u>zucchine</u> <i>seabass filet with potatoes or zucchini</i>	 	€ 17,50
FRITTO MISTO DI PESCE* CON VERDURE <i>mixed of squids & shrimps fried with vegetabels</i>	    	€ 17,50
GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA 5 gamberi e 3 scampi <i>5 shrimps & 3 norway lobster on grill</i>		€ 18,50

CONTORNI - Side dishes

PATATE FRITTE* <i>french fries</i>		€ 3,90
PATATE AL FORNO Oppure PATATE PREZZEMOLATE <i>baked potatoes or parsley potatoes</i>		€ 3,90
POLENTA CON SOPRA FONDUTA DI FORMAGGIO FUSO <i>cornmeal mush with cream cheese</i>		€ 5,80
INSALATA MISTA <i>mixed salad</i>		€ 4,50
SPINACI* AL LIMONE Oppure CIME DI RAPA* STUFATE <i>spinach with lemon or stewed turnip greens</i>		€ 4,80
VERDURA ALLA GRIGLIA <i>grilled vegetables</i>		€ 5,80

PIZZA CLASSICA

AFFUMICATA

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, grana
tomato sauce, mozzarella, smoked cheese, parmesan



€ 7,50

CALABARDIA

pomodoro, mozzarella, zola, spianata calabra piccante, nduja
tomato sauce, mozzarella, blue cheese, spicy salami, nduja souse



€ 8,50

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, olive, capperi, wurstel, carciofi
tomato sauce, mozzarella, mushroom, caper, wurstel, artichokes, cooked ham



€ 8,50

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, olive, salame piccante
tomato sauce, mozzarella, olive, spicy salami



€ 7,50

FANTASIA

pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta affumicata, grana, olio
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, smoked bacon, parmesan



€ 8,50

FUMÉ

mozzarella, grana, scamorza affumicata, speck
mozzarella, parmesan, smoked cheese, speck



€ 8,50

GUSTO MIO

pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, zola, salame piccante
tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, blue cheese, spicy salami



€ 8,50

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, basilico
tomato sauce, mozzarella, basil



€ 6,50

NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olio evo
tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano, oil



€ 7,50

ORTOLANA

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushroom



€ 8,50

RUCOLA E GAMBERI

pomodoro-mozzarella-rucola-gamberi* pomodoro fresco
tomato, arugula, shrimps



€ 8,90

SOLE

pomodoro, mozzarella, ricotta, funghi, cotto, uovo
tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, mushrooms, baked ham, egg



€ 8,50

TRANI

mozzarella-pomodoro fresco, origano, olive, olio evo
tomato, mozzarella, olives, oregano, oil



€ 7,50

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, olive, funghi
tomato sauce, mozzarella, artichokes, baked ham, olives, mushrooms



€ 8,90

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, olio evo
tomato sauce, mozzarella, arugula, beef ham, oil



€ 9,00

CALZONE AFFUMICATO

pomodoro, mozzarella, grana, scamorza affumicata e speck
tomato sauce, mozzarella, parmesan, smoked cheese speck



€ 8,50

CALZONE FARCITO

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto
tomato sauce, mozzarella, mushroom, artichokes, cooked ham



€ 8,50

CALZONE VERDE

mozzarella-ricotta-grana-spinaci-olio
mozzarella, parmesan, ricotta cheese, spinach, oil



€ 8,50

CALZONE PICCANTE

pomodoro-mozzar-funghi-salame piccante-olio picc.
tomato sauce, mozzarella, mushroom, spicy salame, spicy oil



€ 8,50

CALZONE PRIMAVERA

bufala, pomodoro fresco, rucola e crudo
pizza bread, buffalo cheese, fresh tomato, arugula & raw ham



€ 9,70

PIZZE SPECIALE

BENVENUTI AL GIALLO

mozzarella, pesto, speck, scaglie di grana, glassa di balsamico
mozzarella, pesto, speck, parmesan, balsamic cream



€ 8,50

GIALLO MILANO

mozzarella, pesce spada affumicato, gamberetti*, rucola, limone
mozzarella, smoked sword fish, shrimps, arugula, lemon



€ 13,50

A MODO MIO

pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, olio evo
tomato sauce, mozzarella, ceps mushrooms, beef ham, oil



€ 9,80

ALLA BURRATA DI BUFALA

pomodoro, burrata di bufala, rucola, prosciutto crudo
tomato sauce, buffalo, arugula, raw ham



€ 9,90

ALLA BUFALA

pomodoro, bufala, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo
tomato sauce, buffalo, fresh tomato, arugula, raw ham



€ 9,90

ALLA BUFALINA

margherita con mozzarella di bufala
tomato sauce, mozzarella, seafood, mushroom



€ 8,50

RADICCHIO E SPECK

pomodoro, bufala, radicchio, speck
tomato sauce, buffalo cheese, red chicory, speck



€ 9,50

ALLA BARESE

mozzarella, salsiccia, battuto di friarielli e cime di rapa
mozzarella, sausage, turnip tops



€ 8,90

TUSCANIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola, pomodorini, scaglie di grana
tomato sauce, mozzarella, sausage, arugula, parmesan, fresh tomato



€ 8,90

FOCACCIA ALLA BUFALA

focaccia, bufala, prosciutto crudo
pizza bread, buffalo cheese, raw ham





€ 8,90



  **Tiramisù**
Fatto in casa 



  **Crema catalana**
Fatto in casa






  **Cream Caramel**
Fatto in casa






  **Semifreddo ai frutti bosco**
Fatto in casa







  **Semifreddo alle mandorle**
Fatto in casa 



  **Semifreddo al pistacchio**
Fatto in casa 



  **Cocco Nocciola**  




  **Ricotta e Pistacchio**  



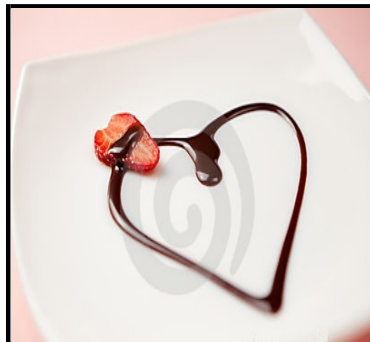
  **Soufflé al Pistacchio**  



 **Sorbetto al Limone**
Fatto in casa



Macedonia di frutta fresca
Fatta in casa



Torta del giorno
Fatta in casa

BAR, BEVANDE - Drinks

BEVANDE IN LATTINA	<i>drinks in can</i>	€ 2,50
ACQUA MINERALE 0,5L	<i>mineralwater</i>	€ 1,15
ACQUA MINERALE 0,75L	<i>mineralwater</i>	€ 2,20
VINO IN CARAFFA 0,25L	<i>home wine</i>	€ 3,80
VINO IN CARAFFA 0,5L	<i>home wine</i>	€ 6,80
VINO IN CARAFFA 1L	<i>home wine</i>	€ 10,50



BIRRA CHIARA PICCOLA		€ 3,50
BIRRA CHIARA MEDIA		€ 4,90
BIRRA PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO CHIARA 50 CL		€ 5,50
BIRRA PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO CHIARA 50 CL		€ 6,50
BIRRA PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO ROSSA 50 CL		€ 6,50
CAFFÈ ESPRESSO	<i>coffee</i>	€ 1,50
LIQUORI	<i>lequeurs</i>	€ 4,00
SUPERALCOLICI NAZIONALI E ESTERI	<i>lequeurs</i>	€ 5,50

DESSERT E GELATI

SEMIFREDDI E TARTUFI		€ 4,80
TORTE E DOLCI FATTE IN CASA		€ 4,50
SORBETTO E GELATI GUSTI VARI		€ 4,50

- Servizio e Coperto, Services € 2,30

- Nelle serate con eventi, musica dal vivo, ballo e spettacolo, si potrebbe pagare un supplemento a seconda dell'evento.

- Su ogni tipo di piatto, per le aggiunte si paga il supplemento



VINO BIANCO - White wine

GEWURZTRAMINER	€ 18,50
MULLER THURGAU	€ 14,50
FALANGHINA <i>1/2 bottiglia</i>	€ 9,50
FALANGHINA	€ 16,50
GRECO DI TUFO	€ 18,50
PINOT NERO <i>Vinificato in bianco</i>	€ 18,50
SAUVIGNON	€ 14,50
VERMENTINO	€ 17,00
BRACHETTO SPUMANTE DOLCE	€ 17,50
PROSECCO VALDOBBIADENE	€ 18,50

VINO ROSSO - Red wine

DOLCETTO D'ALBA	€ 15,50
BONARDA OLTRE PÒ <i>vivace</i>	€ 18,50
BONARDA OLTRE PO' <i>1/2 bottiglia</i>	€ 9,50
VALTELLINA	€ 18,50
GUTTURNIO <i>vivace</i>	€ 16,50
CHIANTI CLASSICO	€ 14,50
CHIANTI CLASSICO <i>1/2 bottiglia</i>	€ 9,50
MORELLINO DI SCANSANO	€ 18,50
MORELLINO DI SCANSANO <i>1/2 bottiglia</i>	€ 9,50
MONTEFALCO	€ 22,00
CABERNET SAUVIGNON	€ 16,50
REFOSCO DAL PEDUNCOLO	€ 16,50
CANNONAU	€ 18,00
MERLOT	€ 16,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO	€ 55,00
AMARONE	€ 65,00
BAROLO	€ 65,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 65,00

