

MENU PRANZO • 13

Il coperto non si paga, il caffè è offerto, focaccia e acqua sono inclusi

A scelta fra

UN'INSALATA • UN PRIMO • UN SECONDO • UNA PIZZA

Aggiungi

Krombacher **GAMBERO ROSSO**

BIRRA PICCOLA ALLA SPINA +3

Chiara o Rossa

CALICE DI VINO +3

Rosso: Chianti

Bianco: Vermentino

BIBITA +3



CAESAR SALAD

Insalata mista con lattuga,
tagliata di pollo,
scaglie di Grana Padano,
crostini di pane e salsa Caesar

Allergeni: 1; 3; 4; 7; 10

Dolci +3

TIRAMISÙ

Allergeni: 1; 3; 7; 12

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE

Allergeni: 6; 7

Insalate



NIZZARDA

Insalata mista con tonno,
uova sode, patate, fagiolini,
pomodorini, olive nere,
acciughe e limone

Allergeni: 3; 4

Contorni +3

PATATINE FRITTE*

RISO BASMATI

ZUCCHINE GRIGLIATE



POKE BOWL

Riso bianco, salmone*, tonno*,
avocado, edamame,
sesamo e salsa di soia

Allergeni: 1; 4; 6; 11

Primi

Disponibile anche pasta senza glutine+2,5**

Non si garantisce la non contaminazione



RIGATONI AMATRICIANA

Guanciale croccante,
pomodoro fresco e
Pecorino Romano

Allergeni: 1; 7



RIGATONI ALLA CARBONARA

La classica crema d'uovo,
Pecorino Romano e
Guanciale croccante
con pepe nero



RIGATONI AL RAGÙ

Il ragù della tradizione,
lento, corposo e
profumato

Allergeni: 1; 7; 9



RISOTTO AL POMODORO

Cremoso risotto al pomodoro,
con crema di mozzarella
di Bufala e basilico fresco

Allergeni: 7; 9

RISOTTO ALL'AMARONE

Cremoso risotto mantecato con
Amarone della Valpolicella,
scaglie di Grana Padano
e salsa demi glace

Allergeni: 7; 9

Secondi

Serviti con la nostra focaccia

BASMATI E POLLO

Tendera tagliata di pollo, coscia e sovracosce,
servita con riso basmati e salsa demi glace

Allergeni: 1

ROASTBEEF ALL'INGLESE

Roastbeef rosato, rucola fresca
e scaglie di Grana Padano

Allergeni: 7; 12

TAGLIATA DI MANZO

Tendera tagliata di manzo
con rucola e scaglie di Grana Padano

Allergeni: 7

TARTARE DI MANZO

Manzo battuto fine, olio extra vergine di oliva e
fiocchi di sale Maldon, capperi e pomodorini

VITELLO TONNATO

Classico piemontese con salsa tonnata cremosa
e salsa demi glace

Allergeni: 1; 3; 7; 12



Mozzarella senza lattosio + 1,50



Impasto senza glutine** + 2,50

Non si garantisce la non contaminazione

Inclusi:
acqua e
caffè

Margherite e Marinare

MARINARA DOP

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio,
pecorino romano,
origano, aglio

Allergeni: I; 7

MARGHE DEL VESUVIO

Passata Antico Pomodoro di Napoli,
pomodorini del Piennolo del Vesuvio,
Grana Padano,
a fine cottura
basilico

Allergeni: I; 7

MARGHE FINE

Passata di pomodoro, fiordilatte,
pomodorini datterini,
a fine cottura
Grana Padano,
basilico

Allergeni: I; 7

Inclusi:
acqua e
caffè

Classiche tradizionali

BUFALINA

Passata di pomodoro,
bufala,
a fine cottura
basilico

Allergeni: I; 7

CRUDO

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
a fine cottura
prosciutto crudo 24 mesi,
basilico

Allergeni: I; 7

CAPRICCIOSA

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
prosciutto cotto,
funghi, carciofi,
olive taggiasche

Allergeni: I; 7

TONNO E CIPOLLA

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
cipolla rossa,
tonno sott'olio

Allergeni: I; 7

ORTO MIO

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
zucchine, melanzane,
peperoni

Allergeni: I; 7

COTTO

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
a fine cottura
prosciutto cotto,
basilico

Allergeni: I; 7

DIAVOLA

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
salame piccante

Allergeni: I; 7

VEGANA

Passata di pomodorino giallo,
zucchine, olive taggiasche,
fiori di zucca,
pomodorini datterini,
a fine cottura
basilico

Allergeni: I; 7

Inclusi:
acqua e
caffè

Speciali / +5

BELLA ITALIA

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
a fine cottura

Burrata, prosciutto crudo 24 mesi,
pomodorini datterini,
basilico

Allergeni: I; 7

PIORE

Passata di pomodoro,
fiordilatte, bufala,
zucchine, fiori di zucca,
a fine cottura
scaglie di Grana Padano,
basilico

Allergeni: I; 7

SABROSA

Passata di pomodoro,
lardo di Pata Negra "Joselito",
pecorino romano,
a fine cottura
datterino semi dry confit,
basilico

Allergeni: I; 7

FIAMMA

Passata di pomodoro, bufala,
gorgonzola, olive taggiasche,
'Nduja, salamino piccante,
a fine cottura
basilico

Allergeni: I; 7

CAPITALE

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
cipolla rossa, guanciale,
pecorino romano,
a fine cottura
basilico

Allergeni: I; 7

PATA NEGRA

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
a fine cottura
Pata Negra Jamón "Joselito"

Allergeni: I; 7

AGRUMATA

Passata di pomodorino giallo,
pomodorini del Piennolo,
capperi,
a fine cottura
alici di Cetara "Armatore",
zest di limone

Allergeni: I; 7

TREVISO

Fiordilatte,
gorgonzola, radicchio rosso,
a fine cottura
mandorle,
glassa all'aceto balsamico

Allergeni: I; 7

MILANESE

Crema di Parmigiano e zafferano,
fiordilatte, salsiccia,
a fine cottura
scaglie di Grana Padano,
basilico

Allergeni: I; 7

RIVIERA

Passata di pomodoro,
fiordilatte, tonno sott'olio,
cipolla rossa, porro brasato,
pomodorini datterini,
olive taggiasche

Allergeni: I; 7

ROSA

Fiordilatte,
a fine cottura
mortadella con pistacchio,
Burrata,
granella di pistacchi

Allergeni: I; 7

SOTTOBOSCO

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
provola affumicata,
salsiccia, funghi,
a fine cottura
porro fritto, salsa demi glace

Allergeni: I; 7

Le modifiche alle pizze con aggiunta di ingredienti comportano una maggiorazione di prezzo.

Tutti i prezzi esposti sono da intendere in €/Euro. Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE II69/2011)

**Per coloro che hanno intolleranza, o allergie verso il glutine offriamo la possibilità di avere alcune alternative senza glutine, garantite da un laboratorio esterno certificato. Non si garantisce la non contaminazione.

Allergeni: I. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Moltuschi