



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Chiediamo cortesemente di segnalare allergie e/o
intolleranze prima di ordinare

**Non possiamo gestire allergie o intolleranze
da contaminazione o celiachia.**

Grazie

Menù

PANE, COPERTO & EXTRA

Tutti i giorni impasto con germe di grano
Mozzarella senza lattosio

Pane e coperto	€ 2,00
----------------	--------

EXTRA PIZZA

Maggiorazione per ingredienti aggiunti (in base all'ingrediente)	da € 1,00
---	-----------

Maggiorazione per doppia mozzarella	€ 1,00
-------------------------------------	--------

Maggiorazione per mozzarelladibufala	€ 2,00
--------------------------------------	--------

Maggiorazione per mozzarellasenzalattosio	€ 2,00
---	--------

Maggiorazione per burrata	€ 4,00
---------------------------	--------

* Prodotto surgelato

Menù

ANTIPASTI

TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON BURRATA
E ZESTE DI LIMONE 2 - 7 € 15,00

MISTO MARE 4 - 2 - 14 - 9
alicimarine, *gamberi, *polpo, *seppia, cozze,
condito con olio sale e prezzemolo € 15,00

COZZE ALLA MARINARA (aglio e prezzemolo) 14
O ALLA LIVORNESE (sugodi pomodoro e
peperoncino e aglio) € 12,00

ALICI MARINATE 4 € 7,00

COCKTAIL DI GAMBERI 2 - 12 - 10 - 3
gamberi*, salsa rosa con brandy € 11,00

CAPRESE 7 € 10,00
bufalacampana, pomodoro e basilico

CRUDO CON BURRATA 7 € 11,00

Menù

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 4 - 2 - 14 - 1
sugodipomodoro,aglio, basilico,cozze, vongole, polpo*, seppie*,
gamberi*,calamaretti*, pepe, prezzemolo € 18,00

SPAGHETTI* ALLA CHITARRA AL TONNO 1 - 3 - 4 - 8
E PISTACCHI
tonno pinna gialla fresco, cipolla, pomodorini,
granella di pistacchio, prezzemolo € 14,00

TROFIE* AL RAGU' DI CALAMARETTI 1 - 14
sugodipomodoro,cipolla,calamaretti*, prezzemolo, pepe € 15,00

SPAGHETTI AI SAPORI MEDITERRANEI 7 - 5 - 8
pomodori, pesto di basilico, burrata € 9,00

GNOCCHI* ALLA SORRENTINA 1 - 7
sugo di pomodoro, mozzarella, basilico € 10,00

*
Prodotto surgelato



SECONDI PIATTI

ALICI IMPANATE FRITTE 1 - 3 - 4 alici, uovo, pane grattato	€ 15,00
FILETTO DI BRANZINO AROMATIZZATO 4 olio, salvia, rosmarino	€ 18,00
FRITTO DI CALAMARI* 14 - 1	€ 15,00
TAGLIATA DI CARNE CON RUCOLA E GRANA circa h/250 7	€ 18,00
FILETTO DI CARNE AGLI AROMI circa h/250 olio salvia e rosmarino	€ 22,00
PETTO DI POLLO* AGLI AROMI olio aromatizzato con salvia e rosmarino	€ 10,00

* Prodotto surgelato

Menù

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	€ 6,00
PATATINE FRITTE*	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 5,00

FORMAGGI

BURRATA 7	€ 6,00
BUFALA CAMPANA 7	€ 6,00
GORGONZOLA DOLCE 7	€ 4,00
GRANA PADANO 7	€ 4,00

* Prodotto surgelato

Menù

PIZZE

FOCACCIA	1	€ 4,00
MARGHERITA	1 - 7 pomodoro, mozzarella	€ 7,00
NAPOLI	1 - 7 - 4 pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 9,00
ROMANA	1 - 7 - 4 pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	€ 9,00
PUGLIESE	1 - 7 pomodoro, mozzarella, cipolle	€ 8,00
SICILIANA	1 - 4 pomodoro, olive nere, acciughe, capperi, origano	€ 9,00
MARINARA	1 pomodoro, origano, aglio	€ 5,00
PROSCIUTTO CRUDO	1 - 7 pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 10,00
PROSCIUTTO	1 - 7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 9,00
CAPRICCIOSA	1 - 7 pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto	€ 10,00

*

Prodotto surgelato

Menù

PIZZE

QUATTRO STAGIONI 1 - 7	€ 10,00
pomodoro,mozzarella,funghi, carciofi, olive, prosciutto	
PIZZA SALVA 1 - 14 - 7	€ 13,00
pomodoro, mozzarella di Bufala, polipo*, aglio, peperoncino, prezzemolo, origano	
PISTACCHIOSA 1 - 8 - 7	€ 11,00
pizzabiancaconpoca mozzarella, mortadella, stracciatella e granella di pistacchio	
PIZZA SUD 1 - 7	€ 11,00
focaccia bianca, pomodorini in cottura in uscita aggiunta di burrata, basilico e origano	
VEGETARIANA 1 - 7	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, verdure miste	
SALMONE 1 - 4 - 7	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, salmone, panna	
VALTELLINESE 1 - 7	€ 11,00
pomodoro,mozzarella, bresaola, radicchio	
TIROLESE 1 - 7	€ 11,00
pomodoro,mozzarella, wurstel, speck	
RUCOLA 1 - 7	€ 8,00
pomodoro,mozzarella, rucola	

*

Prodotto surgelato

Menù

PIZZE

REGINA 1 - 7 pomodoro,mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, grana a scaglie, rucola	€ 12,00
PROSCIUTTO E FUNGHI 1 - 7 pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto, funghi	€ 9,00
TONNO E CIPOLLE 1 - 7 - 4 pomodoro,mozzarella,tonno, cipolle	€ 10,00
RUCOLA E GRANA 1 - 7 pomodoro,mozzarella,rucola, grana a scaglie	€ 9,00
BRESAOLA E RUCOLA 1 - 7 pomodoro,mozzarella,bresaola, rucola	€ 11,00
PORCINI 1 - 7 pomodoro,mozzarella, funghi porcini	€ 10,00
BUFALINA 1 - 7 pomodoro,mozzarella di bufala	€ 9,00
CALAMARI 1 - 7 - 14 pomodoro, mozzarella, calamari fritti*	€ 12,00
CRUDAIOLA 1 - 7 pomodoro,mozzarella, pomodorini, ricotta salata, basilico	€ 10,00

*
Prodotto surgelato

Menù

PIZZE

AMERICANA 1 - 7	€ 8,00
pomodoro,mozzarella, patatine fritte*	
GRANA 1 - 7	€ 7,00
pomodoro,grana (grattugiato cotto in forno)	
GORGONZOLA 1 - 7	€ 9,00
pomodoro,mozzarella, gorgonzola	
QUATTRO FORMAGGI 1 - 7	€ 10,00
pomodoro,mozzarella,fontal, gorgonzola, scamorza	
FRUTTI DI MARE 1 - 7 - 2 - 14 - 9	€ 12,00
pomodoro,mozzarella, frutti di mare*	
WURSTEL 1 - 7	€ 9,00
pomodoro,mozzarella, wurstel	
SALAME PICCANTE 1 - 7	€ 9,00
pomodoro,mozzarella,salame piccante	
CAMPANILE 1 - 7	€ 11,00
pomodoro,mozzarella, panna, funghi, speck	
CALZONE NORMALE 1 - 7	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto	

* Prodotto surgelato

Menù

PIZZE

CALZONE FARCITO 1 - 7	€ 11,00
pomodoro,mozzarella,prosciutto, carciofi, funghi	
GORGONZOLA CON SALAME PICCANTE 1 - 7	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, salame, gorgonzola	
FRIARIELLI E SALSICCIA 1 - 7	€ 11,00
mozzarella,friaielli, salsiccia	
SALSICCIA 1 - 7	€ 10,00
pomodoro,mozzarella, salsiccia	
PARMIGIANA 1 - 7	€ 10,00
pomodoro,mozzarella, melanzane grigliate, grana gratuggiato in cottura	

* Prodotto surgelato

Menù

DOLCI fatti in casa

€ 7,00

CHEESECAKE ALLA FRUTTA 7 - 7

philadelphia, mascarpone, parfait, colla di pesce, zucchero, fruttabase:
biscotti digestive, sale, burro

TIRAMISU' CLASSICO 3 - 7 - 1 - 12

tuorlo d'uovo, brandy, mascarpone, savoiardi, caffè, cacao amaro

TIRAMISU' AL PISTACCHIO 3 - 7 - 1 - 8 - 12

tuorlo d'uovo, brandy, mascarpone, savoiardi, caffè, crema al
pistacchio

CREMA CATALANA 3 - 7

panna, latte, tuorlo d'uovo, zucchero di canna

MERINGATA 3

zucchero, albume d'uovo, tourlo d'uovo, emulsionanti

TARTUFO AL CIOCCOLATO 7

GELATO FIOR DI LATTE CON AMARENE, FRAGOLE O

MIRTILLI IN STAGIONE 7

Anticagelateria del Corso**

SORBETTO LIMONE

SORBETTO AL MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

I Sorbetti Menodiciotto

*

Prodotto surgelato

Menù

CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 1,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
CAFFE' D'ORZO	€ 2,00
GINSENG	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,50
AMARI	€ 4,00
DISTILLATI	€ 5,00
WISKY ED INVECCHIATI	€ 5,00

Menù

BEVANDE

ACQUA MINERALE 0,50 LT € 1,50

ACQUA MINERALE 0,7 LT € 3,00

BIBITE IN LATTINA
fanta, coca-cola, sprite, the pesca, the limone € 2,50

VINI

CALICE DI VINO IN BOTTIGLIA € 6,00

BIANCO ROSSO

VINO ALLA SPINA 1LT € 16,00

VINO ALLA SPINA 1/2LT € 8,00

VINO ALLA SPINA 1/4LT € 4,00

VINI DA DESSERT

PROSECCO BOTTIGLIA € 20,00

PROSECCO CALICE € 4,00

PASSITO CALICE € 7,00

Menù

BIRRA

BIRRA CHIARA MENABREA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,00
BIRRA CHIARA MENABREA ALLA SPINA MEDIA	€ 6,00
BIRRA CHIARA MENABREA ALLA SPINA 1LT	€ 14,00
BIRRA ROSSA MENABREA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,50
BIRRA ROSSA MENABREA ALLA SPINA MEDIA	€ 6,50
BIRRA ROSSA MENABREA ALLA SPINA 1LT	€ 15,00
BIRRA MORETTI 0,66LT	€ 6,00
BIRRA NON FILTRATA 0,50LT	€ 7,00
Rossa - Chiara - IPA	
BIRRA ANALCOLICA FORST 0,33LT	€ 5,00

Per informazioni circa gli ingredienti allergici presenti nelle nostre ricette si prega di chiedere, prima di ordinare il pasto e le bevande ai responsabili del ristorante.

Grazie

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

