

LA NOSTRA SPECIALITÀ *OUR SPECIALITY*
TEMPO DI COTTURA 15MIN - COOKING TIME 15MIN

FARINATA CLASSICA

CHICKPEAS FLOUR, OLIVE OIL, SALT AND ROSMARIN COOKED IN OVEN



5

FARINATA CON CREMA AL GORGONZOLA

WITH BLUE CHEESE CREAM



6

FARINATA CON CRUDO DI PARMA DOP

WITH PARMA HAM



7

DEGUSTAZIONE DELLE 3 FARINATE

TASTING OF THREE FARINATA



7

SEMPRE DAL FORNO... DISHES BY OVEN...

PIZZA MARGHERITA

MARGHERITA PIZZA



7

PIZZA PROSCIUTTO

HAM PIZZA



8

FOCACCINA BIANCA O INTEGRALE

WHITE OR WHEAT WHOLE FOCACCIA



5

LE NOSTRE "MEZZE" PIZZE GOURMET
OUR GOURMET HALF PIZZAS

SCEGLI L'IMPASTO.... CHOOSE THE DOUGH...

SOTTILE E CROCCANTE - FOCACCIA SOFFICE - INTEGRALE AI CEREALI

THIN AND CRUNCHY



SOFT FOCACCIA



WHOLE GRAIN CEREALS FOCACCIA



...E ABBINA UNA DELLE NOSTRE FARCITURE

...AND MATCH ONE OF OUR FILLINGS

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BURRATA E CIPOLLA DI TROPEA CANDITA

PARMA HAM, BURRATA CHEESE AND TROPEA RED ONIONS



10

STRACCHINO, POMODORINO SECCO E FRESCO E BASILICO

STRACCHINO, LITTLE TOMATOES DRY AND FRESH AND BASIL



8

SALMONE AFFUMICATO, GERMOGLI E RICOTTA MANTECATA AL LIME

SMOKED SALMON, RICOTTA WITH LIME AND SPROUTS



11

SALSICCIA DI BRA, CREMA AL GORGONZOLA E PEPE NERO

RAW SAUSAGE FROM BRA, BLUE CHEESE CREAM AND PEPPER



9

GLI IMMANCABILI TAGLIERI.. OUR BOARDS..

SALUMI, FORMAGGI E MOSTARDA O MISTO

SALAMI, CHEESE BOARD WITH HOMEMADE MUSTARD OR MIX BOARD



8

FOCACCINA BIANCA O INTEGRALE CON TAGLIERE A SCELTA

ONE OF OUR BOARD WITH FOCACCIA



10

FASSONA BATTUTA AL COLTELLO E CRUDERIE DI VERDURE 

KNIFE-CUTTED RAW MEAT WITH RAW VEGETABLES

8

GIRELLO DI VITELLO COTTO AL SALE E SALSA TONNATA    

VEAL COOKED WITH SALT WITH TUNA SAUCE

8

LA TRADIZIONALE INSALATA RUSSA    

MIX OF VEGETABLES, TUNA AND MAYONNAISE

8

**ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
CON MOSTARDA ARTIGIANALE E MIELE**    

ROCCAVERANO GOAT CHEESE WITH HOMEMADE MUSTARD AND HONEY

8

PANE, ACCIUGHE, BURRO E BAGNETTO   

BREAD, ANCHOVIES, BUTTER AND GREEN SAUCE

8

**INSALATA DI GALLETTO, VERDURE CROCCANTI,
ROBIOLA E RIDUZIONE AL MOSCATO**     

CHICKEN SALAD WITH CRUNCH VEGETABLES, GOAT CHEESE AND MUSCAT REDUCTION

8

**INSALATA DELLO CHEF : PETTO D'ANATRA, PESCHE,
VERDURE CROCCANTI E SALSA BBQ**  

CHEF'S SALAD: DUCK, PEACH, VEGETABLES AND BBQ SAUCE

8

DEGUSTAZIONE DI 3 ANTIPASTI (A SCELTA TRA I PRECEDENTI)

TASTING OF THREE APPETIZERS

12

**RISO AL SALTO AL POMODORO E OLIVE TAGGIASCHE,
BURRATA E BASILICO FRESCO**   

RICE WITH TOMATOES AND OLIVES, BURRATA CHEESE AND BASIL

10

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA CON RAGÙ DI GAMBERI     

RAVIOLI WITH BURRATA AND SHRIMPS RAGÙ

12

CARPIONE MISTO:

UOVO IN CAMICIA, BOCCONCINI DI POLLO E ZUCCHINE   

EGGS, CHICKEN AND ZUCCHINI IN VINEGAR SAUCE

10

TAGLIATA DI POLLO, RISO NERO E SALSA AL CURRY  

SLICED CHICKEN, BLACK RICE AND CURRY SAUCE

10

**POLPETTE DI VITELLO ED ERBE AROMATICHE,
POMODORO E PATATE ARROSTITE**   

MEAT BALLS WITH HERBS, TOMATO AND ROASTED POTATOES

10

POLPO ARROSTO, PATATE E INTINGOLO DI POMODORO E OLIVE   

OCTOPUS, POTATOES, TOMATOES AND OLIVES

13

"GAMBERI IN ERBA"

SFUMATI AL VERMOUTH, SU ZUCCHINE E RIDUZIONE AL BITTER E CHINATO   

BLURRED SHRIMPS WITH VERMOUTH, ZUCCHINI AND BITTER REDUCTION

12

DOLCI DESSERTS 4.00€/6.00€

VEDI MENU 3D SEE 3D MENU