



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, **tranne:** a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (b); maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce, **tranne:** a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia, **tranne:**
a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), **tranne:** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
lattiolo.
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, **tranne** per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape** e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.



ANTIPASTI:

Capriccio di Manzo -€10

Gnocco fritto e salumi misti (X2 persone) - € 18,00 (1,5)

Bresaola primavera - € 10,00 (7)

(rucola, pomodorini e grana)

Verdure e provola gigliate - € 10,00 (7)

Caprese di bufala - € 10,00 (7)

PRIMI PIATTI:

Spaghetti pomodoro e basilico - € 8,00 (1)

Bucatini all'amatriciana - € 10,00 (1)

(cipolla, pancetta e pomodoro)

Spaghetti alla carbonara - € 10,00 (1,3,7)

(uova, panna e grana)

Linguine al pesto - € 9,00 (1,7,8)

Penne speck radicchio - € 10,00 (1)

Ravioli panna prosciutto e piselli - € 10,00 (1,3,7)

Ravioli al profumo di bosco -€ 12 (7)

(panna speck e crema di tartufo)

Risotto frutti di mare (min. 2 persone) - € 12,00 (12,4,14)

Spaghetti frutti di mare - € 12,00 (1,2,4,14)

Spaghetti alle vongole - € 12,00 (1,14)

Linguine con gamberi e zucchini - €12,00 (2)

Tagliatele con salmone -€ 12 (4,7)

(panna, salmone)



SECONDI PIATTI:

Scaloppina al limone - € 12,00 (1,7)

Scaloppine al vino bianco - € 12,00 (1,7)

Scaloppine alla pizzaiola - € 13,00 (1,7)

(pomodoro, capperi e olive)

Cotoletta alla milanese - € 13,00 (1,3,7)

Entrecôte alla griglia - € 15,00

Bracirole di maiale ai ferri - € 10,00

Grigliata mista (min. 2 persone) - € 25,00

Grigliata mista di pesce (min. 2 persone) - €45(2,4,14)

Fritto di calamari - € 13,00 (1,14)

Fritto misto - € 15,00 (1,4,14)

(calamari, gamberi e pesciolini)

Polpo e patate - € 13,00 (14)

Branzino - € 15,00 (4)

Spada al livornese

(olive capperi e pomodoro)

CONTORNI:

Contorni - € 3,00

Patate fritte - € 3,00 ()

Insalata mista - € 3,00

Pomodori e cipolle - € 3,00

Patate sauté - € 3,00

Crocchette di patate fritte - € 3,00 (1,3,7)

PORZIONI GRANDI DI TUTTI CONTORNI 5€



PIZZE:

1. Margherita - € 6,50

(pomodoro, mozzarella) (1,7)

2. Marinara - € 5,50

(pomodoro, aglio, olio, origano) (1,7)

3. Napoli - € 8,00

(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) (1,4,7)

4. Romana - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano) (1,4,7)

5. Bismarck - € 9,50

(pomodoro, mozzarella, uovo, cotto) (1,7)

6. Americana - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) (1,7)

7. Capricciosa - € 9,50

(pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, carciofi, olive, salame piccante) (1,4,7)

8. Biancaneve - € 7,50

(mozzarella, ricotta, grana) (1,7)

9. Prosciutto e funghi - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi) (1,4,7)

10. Diavola - € 8,00

(pomodoro, mozzarella, salame piccante) (1,7)

11. Crudo & rucola - € 10,00

(pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, grana a scaglie) (1,7)

12. Quattro stagioni - € 9,00

(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi) (1,4,7)

13. Quattro formaggi - € 8,50

(mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, grana) (1,7)

14. Affumicata - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, scamorza affumicata) (1,7)

15. Brie - € 8,00

(pomodoro, mozzarella, cotto, brie) (1,7)

16. Parmigiana - € 8,00

(pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana) (1,7)



17. Campagnola - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni grigliati) (1,7)

18. Ortolana - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, grana) (1,7)

19. Tonno e cipolla - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle) (1,4,7)

20. Tirolese - € 9,50

(pomodoro, mozzarella, scamorza, speck) (1,7)

21. Genovese - € 8,00

(mozzarella, pesto, rucola) (1,7)

22. Salsiccia - € 8,00

(pomodoro, mozzarella, origano, salsiccia fresca) (1,7)

23. Salsiccia e friarielli - € 9,00

(mozzarella, salsiccia, friarielli) (1,7)

24. Speck - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, speck) (1,7)

25. Primavera - € 9,00

(pomodoro, mozzarella, cotto, rucola, grana, pomodorini) (1,7)

PIZZE SPECIALI:

1. Bufala & Bresaola - € 11,00

(pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, rucola) (1,7)

2. Caprese - € 9,00

(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico) (1,7)

3. Maialina - € 11,00

(pomodoro, mozzarella, cotto, crudo, pancetta, salsiccia fresca) (1,7)

4. Valtellina - € 10,00

(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana) (1,7)

5. Alpina - € 10,00

(pomodoro, mozzarella, speck, funghi porcini) (1,4,7)

6. Radicchio & Gorgonzola - € 8,50

(pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola) (1,7)

7. Radicchio & Pancetta - € 9,50

(pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta) (1,7)

8. Trentina - € 8,50

(pomodoro, mele, noci, gorgonzola) (1,7)



9. Frutti di mare - € 11,00 (1,4,7)
(pomodoro, mozzarella, frutti di mare)

CALZONI:

Calzone liscio - € 7,00 (1,7)
(pomodoro, mozzarella, cotto)

Calzone farcito - € 7,50
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi) (1,4,7)

FOCACCE:

Liscia - € 4,00
(olio, origano, sale) (1,7)

Focaccia al crudo - € 8,00
(olio, crudo, rucola, pomodorini, rosmarino) (1,7)

Focaccia speck - € 8,00
(speck, rucola, pomodorini, grana in scaglie) (1,7)

DOLCI:

Tiramisù - € 5,00 (1,3,7)

Tartufo nero - € 5,00 (7)

Gelato - € 5,00 (7)

Meringata - € 5,00 (7)

Semifreddo - € 5,00 (7)

Affogati al caffè + 1€, affogati nell'alcol +1,50€

BIBITE:

Birra piccola - € 3,00 (1,12,13)

Birra media - € 5,00 (1,12,13)

Birra media rossa - € 5,50 (1,12,13)

Bibite in lattina - € 3,00

Birra in bottiglia 33 ml - € 4,00 (1,12,13)

Birra in bottiglia 66 ml - € 5,00 (1,12,13)