



PIZZERIA

MARINARA tomate, huile, ail, origan	4.5	PRIMAVERA ⁷ mozzarella, tomate fraîche	6.5
MARGHERITA mozzarella, tomate	5.5	FUNGHI PORCINI mozzarella, tomate, cèpes	7.5
BUFALA⁷ bufala mozzarella, tomate	7	CARPACCIO ⁷ mozzarella, tomate, bresaola, roquette, parmesan	7.5
NAPOLI ^{4,7} mozzarella, tomate, câpres, anchois	6	DELLA CASA ^{3,7} mozz, tom, champignons, jambon cuit, saucisse, oeuf	8.5
TONNO E CIPOLLA⁴ mozzarella, tomate, thon, oignon	7.5	ATOMICA mozza, tomate, champignons, câpres, huile piquante	6.5
TRICOLORE ⁷ mozza, tomate, roquette, tomate fraîche, parmesan	7	SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA ⁷ mozzarella, tomate, saucisse, grelos, 'nduja	7
FUNGHI E SALAMINO mozzarella, champignons, saucisson piquant	6.5	GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO ⁷ mozza, tomate, gorgonzola, grelos, saucisson piquant	7.5
SALSICCIA E CARCIOFI mozzarella, tomate, artichauts, saucisse	7	AMERICANA ⁷ mozzarella, tomate, würstel et frites	7
PARMIGIANA ⁷ mozzarella, tomate, parmesan, aubergine	6.5	MAIALONA ⁷ mozzarella, tomate, saucisse, würstel, jambon cuit	7
SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI ⁷ mozzarella, tomate, saucisse, ricotta, grelos	7.5	RADICCHIO E GORGONZOLA ⁷ mozzarella, tomate, chicorée, gorgonzola	7.5
BISMARK ³ mozzarella, tomate, oeuf, grelos, lardons	7.5	BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO ^{4,7} mozzarella, saumon, roquette, tomate fraîche	8.5
SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA ⁷ mozzarella, tomate, saucisse, oignon, 'nduja	7	BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI ⁷ mozzarella, brie, truffe, champignons	9.5
PROSCIUTTO E FUNGHI ⁷ mozzarella, tomate, jambon cuit, champignons	6.5	FOCACCIA CON CRUDO focaccia avec jambon cru	5.5
PROSCIUTTO E SALAMINO ⁷ mozzarella, tomate, jambon cuit, saucisson piquant	7	FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA ⁷ focaccia, stracchino, saucisse, roquette	7
QUATTRO STAGIONI ⁷ mozza, tomate, champignons, câpres, jambon, olives	7.5	FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO ⁷ focaccia au bufala, radicchio et jambon cru	7.5
QUATTRO FORMAGGI ⁷ tomate et 4 fromages	7.5	FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE ⁷ focaccia, gorgonzola, saucisson piquant, courgette	7
CAPRICCIOSA ⁷ mozz, tom, jam cuit, champignons, würstel, artichauts	7.5	FOCACCIA CARPACCIO focaccia, bresaola, roquette, parmesan	7
DIAVOLA mozzarella, tomate, olives, saucisson piquant	6.5	FOCACCIA CASA ⁷ 4 fromages, jambon cru, laitue et tomate fraîche	7.5
FIorentina mozza, tom, saucisson de la région, poivrons, câpres	7.5	CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA ⁷ mozzarella, tomate, jambon cuit	6.5
VEGETARIANA mozzarella, tomate, aubergines, courgettes, artichauts	7.5	CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI ⁷ mozzarella, tomate, jambon cuit et champignons	7
CONTADINA mozzarella, tomate, champignons, câpres, poivrons	7.5	CALZONE CASA ⁷ mozz, tom, jambon cuit, saucisse, saucisson piquant	7.5
MARE E MONTI ^{1,2,3,4,7,9,12,14} mozza, tomate, champignons porcini, fruits de mer	8.5	CALZONE FARCITO ⁷ mozza, tom, jambon cuit, artichauts, champignons	7.5
FRUTTI DI MARE ^{1,2,3,4,7,9,12,14} tomate, fruits de mer	7.5	SEGRETA c'est un secret!	8.5
CAMPAGNOLA ⁷ 4 fromages, oignons, olives, tomate	7.5	CALZONE GIGANTE ⁷ mozz, tom, jambon, cèpes, grelos, saucisson piquant	9.5

Vous pouvez créer votre pizza comme vous le souhaitez :)

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Since mostly all pizza contains mozzarella (allergen 7) and you can ask to remove it, we indicated this allergen just when there are other products that contains it or is contaminated by.

All pizzeria products contains gluten (allergen 1) and it's impossible to remove contaminations.

RESTAURANT



ENTRÉES

CROSTINI TOSCANI ^{1,4} 3 pain grillé, avec du foie de poulet	3.1
BRUSCHETTE ¹ 3 pain grillé, avec de la tomate fraîche	4.5
CROSTINI DELLA CASA ^{1,4,7} 4 pain grillé, sauces mélangées...	4.5
AFFETTATI MISTI PECORINO & MIELE ⁷ charcuteries avec fromage pecorino et miel	7.5
CARPACCIO BRESAOLA ⁷ carpaccio de bresaola, roquette et parmesan	7.5
CESTINO DI SFOGLIA BURRATA & CRUDO ^{1,7} pâte feuilletée avec burrata et jambon cru	8
COCKTAIL DI GAMBERETTI ^{2,3,10} cocktail de crevettes avec de la laitue, sauce cocktail	7
ZUPPA DI COZZE ^{1,14} soupe de moules chaudes avec tomate et pain	6.5
SALMONE E AVOCADO ⁴ saumon et avocat	8

DEUXIÈME COURS

BISTECCA FIORENTINA ^{100g x} steak florentin (100g) *minimum 500g	4
LOMBATINA ALLA GRIGLIA surlonge sur le gril	12.5
PEPOSO CON FAGIOLI boeuf, vin rouge, tomate, poivre noir et haricots	12
FETTINA DI VITELLA AI FERRI tranche de veau grillée	11
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA ⁷ coupée avec la roquette et le parmesan	13.5
SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE ¹ escalope aux vin blanc ou citron	10
SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI ^{1,9} escalope aux cèpes	12
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA poitrine de poulet grillée	9
ENTRECOTE AL PEPE VERDE ^{1,7} entrecôte au poivre vert	14
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ² crevettes grillées	13.5
SPADA DELLO CHEF ⁴ espadon avec sauce tomate fraîche	12
SALMONE ALLA GRIGLIA ⁴ saumon grillé	12

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PATATE FRITTE ^{1*} frites	4
FAGIOLI BIANCHI haricots blancs	4
SPINACI A PIACERE épinards avec <u>ail</u> , <u>huile</u> , <u>frisquet</u> ou <u>beurre</u>	4
INSALATA MISTA salade mélangée	4

PREMIER COURS

MINISTRONE DI VERDURE ⁹ soupe aux légumes	5.5
SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO ¹ spaghettis à la sauce tomate	6
SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE ^{1,7} spaghettis au fromage et au poivre noir	7.5
SPAGHETTI CARRETTIERA ¹ spaghettis sauce tomate piquante	6
SPAGHETTI CARBONARA ^{1,3,7} spaghettis au bacon, oeuf, poivre noir, crème fraîche	6.5
PENNE STRASCICATE ^{1,7,9} penne au ragù et sauce à la crème fraîche	7
PENNE ALLA NORCINA ^{1,7} penne avec crème à la truffe et saucisse	8.5
PENNE BOSCAIOLA ^{1,7,9} tomato, jambon cuit, champignons, olives	8
RAVIOLI BURRO E SALVIA ^{1,3,7} raviolis au beurre et à la sauge	6.5
RAVIOLI TARTUFATI ^{1,3,7} raviolis aux truffes et crème fraîche	8
TAGLIATELLE AI PORCINI ^{1,3,7,9} tagliatelle aux cèpes	8.5
TORTELLINI SPECK E PROVOLA ^{1,4,7} tortellini speck et provola	7
TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO, FUNGHI ^{1,3,7} tortellini aux crème fraîche, jambon cuit, champignons	8
RISOTTO VEGETARIANA ⁹ risotto végétarien	7
GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI ^{1,3,7} gnocchis au gorgonzola et épinards	7
GNOCCHI ALLA BURRATA ^{1,3,7} gnocchi à la burrata	9
TAGLIERINI S. JACOPINO ^{1,4,14} saumon, tomates fraîches, palourdes	9
SPAGHETTI PESCATORA ^{1,2,14} palourdes, moules, calmars, sauce tomate	8.5
SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE ^{1,14} spaghettis aux palourdes	10.5
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO SUPER ^{1,2,14} palourdes, moules, calmars, crevettes, pas de tomate	10.5
SPAGHETTI AL TONNO ^{1,4} thon spaghettis et tomates séchées	8
PENNE AL GRANCHIO ^{1,2,4,7} penne au crabe	7.5
RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA ^{1,2,3,7} raviolis aux crevettes et à la roquette	7
RISOTTO ALLA MARINARA ^{2,14} riz avec de l'huile, de l'ail, des crustacés	9.5
RISOTTO MARE E MONTI ^{2,7,9,14} riz aux fruits de mer, pois, champignons, tomate	9.5
TAGLIERINI AL SALMONE ^{1,3,4,7} taglierini au saumon	8
GNOCCHI PIRATA ^{1,2,3,4,14} gnocchis aux moules, crevettes, sauce tomate fraîche	7.5
GNOCCHI SPINACI E SALMONE ^{1,3,4,7} gnocchis aux épinards et au saumon	8



GRANDE SALADES

BOISSONS

ACQUA 0,75L

eau 0,75L

LATTINA

coca, sprite, fanta, lemon soda [canette](#)

BIRRA | COCA COLA PICCOLA

pression - bière | coca 0,30 cl

BIRRA | COCACOLA MEDIA

pression - bière | coca moyenne 0,50cl

BIRRA ROSSA PICCOLA

bière rouge - petite 0,30cl

BIRRA ROSSA MEDIA

bière rouge - moyenne 0,50cl

1/4 VINO BIANCO | ROSSO

1/4 vin de la maison blanc/rouge

1/2 VINO BIANCO | ROSSO

1/2 vin de la maison blanc/rouge

CALICE DI VINO ROSSO

verre de vin rouge

VINO DELLA CASA IN BOTTIGLIA

vin de la maison en bouteille blanc/rouge

VINO RISERVA

réserve de vins, demander la liste

CAFFE'

café, comme vous le voulez!

NATIONAL LIQUEURS

- Averna
- Ramazzotti
- Brancamenta
- Rabarbero Zucca
- Fernet Branca
- Elisir San Marzano Borsci
- Amaro Montenegro
- Amaretto di Saronno
- Ferro China Bisleri
- Amaro Lucano
- Amaro Monti d'Abruzzi
- Sambuca
- Ponce al Mandarino Mugnetti
- Lacrima d'Abeto
- Martini Bitter
- Punch Rum Barbieri
- Cynar

WHISKY

2

3

3.5

5

4

5.5

2.5

5

3.5

9

1.5

2.5

3

GRANDE SALADES

GAMBERETTI ^{2,7}

crevettes crues, roquette, laitue, olives, tomates, parmesan

TONNO ⁴

thon, olives, maïs, avocat, salade mélangée

MOZZARELLA ⁷

mozzarella, artichauts, maïs, olives, salade mélangée

SALMONE ⁴

saumon, tomate, maïs, olives, avocat, salade verte

DESSERTS



CREMA CATALANA

crème catalane / crème brûlée



PANNA COTTA ⁷

au chocolat, caramel ou fruits des bois



CHEESCAKE ^{1,7}

au chocolat, caramel ou fruits des bois

PROFITTEROL ^{1,7}

pâtisserie à la crème et au chocolat



TIRAMISU ^{1,7}

homemade tiramisù



MOUSSE AL CIOCCOLATO

mousse au chocolat

CHOCOLATE TEMPTATION ^{1,5,7,8}

gâteau fourré au chocolat et crème de noisettes

TORTA AL PISTACCHIO ^{1,5,7,8}

gâteau à la crème de pistache et pépites de chocolat

TORTA DELLA NONNA

gâteau rempli de crème pâtissière et garni de pignons de pin et d'amandes.

TARTUFO BIANCO ^{1,3,7,8}

noyau de glace semifreddo café dans une glace semifreddo Sabayon avec des paillettes de meringue concassée

TARTUFO NERO ^{1,6,7,8}

sabayon semifreddo ice cream and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.

GELATO AL COCCO

Coconut Ice cream

SORBETTO AL LIMONE

sorbet au citron

FRUTTA DI STAGIONE

fruits de saison: poire, orange, pomme, ananas

MACEDONIA

salade de fruits

Certains desserts peuvent manquer.

ALLERGIES OU INTOLERANCES

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES:

- 1. Céréales contenant du gluten**, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
 - b) maltodextrines à base de blé (1);
 - c) sirops de glucose à base d'orge;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés.**
- 3. Œufs et produits à base d'œufs.**
- 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:**
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
- 5. Arachides et produits à base d'arachides.**
- 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:**
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
- 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:**
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
- 8. Fruits à coque, à savoir:** amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
- 9. Céleri et produits à base de céleri.**
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde.**
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg** ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- 13. Lupin et produits à base de lupin.**
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques**

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**PLEASE,
ALWAYS NOTIFY US
OF ALLERGY OR INTOLERANCE**