



ANTIPASTI • APPETIZERS • ENTRÉES

- CROCCHETTE DI FAGIOLI AZUKI SU LETTO DI SPINACETTI FRESCHI E RAPE ROSSE CON SALSA CHILY PICCANTE VEGAN** € 11,00
Vegan azuki bean croquettes on fresh spinach and red turnip with spicy chili sauce
Croquette de haricots azuki sur lit d'épinards frais et navet rouge avec sauce chili piquante vegan
- MELANZANE IN TEMPURA CON CREMA DI SQUACQUERONE, POMODORI CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA ED OLIO EVO AL BASILICO** € 13,00
Fried eggplants with fresh cheese cream, candied tomatoes, buffalo mozzarella and EVO oil with basil
Aubergines frites avec crème de fromage frais, tomates confites, mozzarella de bufflonne et huile EVO au basilic
- CREMA TIEPIDA DI BROCCOLI CALABRESI CON CHIPS DI PATATE VIOLA, BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO** € 14,00
Warm cream of purple potatoes with calabrian broccolis, burrata and Cantabrian sea anchovies
Crème tiède de pommes de terre violettes avec brocolis calabrais, burrata et anchois du Golf de Gascogne
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CROSTINI DI PANE RUSTICO AL ROSMARINO** € 13,00
Assorted cold meats and cheese with rustic rosemary bread croutons
Assortiment de charcuteries et de fromages avec croutons de pain rustique au romarin
- PANCAKE SALATO DI PATATE CON RADICCHIO TARDIVO, CODE DI GAMBERO AL VAPORE E RIDUZIONE AGRODOLCE DI ARANCIA** € 15,00
Salted potato pancakes with late Treviso radicchio, steamed shrimp tails and sweet-sour orange reduction
Pancakes salés de pommes de terre avec radicchio de Trévise tardif, queues de crevettes à la vapeur et réduction d'orange à l'aigre-doux
- INSALATA TIEPIDA DI PIOVRA, PATATE, POMODORINI, SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE E OLIO EVO AL PREZZEMOLO** € 13,00
Warm octopus salad with potatoes, cherry tomatoes, celery, taggiasche olives and parsley flavored Evo oil
Salade de pieuvre tiède, pommes de terre, tomates cerise, céleri, olives taggiasche et huile Evo au persil



PRIMI PIATTI • FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

ZUPPA RUSTICA DI CEREALI E LEGUMI CON CHIPS DI SEMI DI LINO Rustic cereal and vegetable soup with flaxseed chips Potage rustique aux céréales et aux légumes avec chips aux graines de lin	€ 11,00
RAVIOLI DI PASTA FRESCA CON RIPIENO DI CARCIOFI SU FONDUTA DI CAPRINO E CROCCANTE DI PORRO Fresh pasta ravioli stuffed with artichokes on goat cheese fondue and leek crunch Ravioli de pâtes fraîches farcis aux artichauts sur fondue de chèvre et croquant de poireau	€ 13,00
GNOCCHI DI RICOTTA SU FONDUTA DI POMODORO BIO CON SCAGLIE DI RICOTTA SALATA, OLIO EVO AL BASILICO E POMODORI CONFIT Ricotta gnocchi on melted organic tomatoes with salted ricotta flakes, extra virgin basil flavoured olive oil and candied tomatoes Gnocchi de ricotta sur fondue de tomates bio avec flocons de ricotta salée, huile extra vierge au basilic et tomates confites	€ 13,00
BIGOLI DI PASTA FRESCA CON BATTUTA D'ANATRA, RADICCHIO DI TREVISO E SCAGLIE DI M. VERONESE Fresh pasta bigoli with duck breast, Treviso radicchio and M. Veronese cheese flakes Bigoli de pâtes fraîches avec magret de canard, radicchio de Trévise et flocons de fromage de M. Veronese	€ 14,00
PASTICCIO DI LASAGNE CON RAGÙ DI MANZO ALLA BOLOGNESE Lasagne with Bolognese-style beef sauce Lasagne à la bolognaise (au bœuf)	€ 12,00
ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA CON CIME DI RAPA, VONGOLE VERACI E POMODORI D'ATERINI Fresh pasta orecchiette with turnip tops, clams and cherry tomatoes Orecchiette de pâtes fraîches avec fanes de navet, palourdes et tomates cerise	€ 15,00
LINGUINE CON SEPIE NERE ALLA VENEZIANA Venetian-style linguine with cuttlefish Linguine à la vénitienne (aux seiches et à l'encre)	€ 14,00



SECONDI PIATTI • SECOND COURSES • DEUXIÈMES PLATS

- BURGER DI LUPINI E COUSCOUS CON PISELLI E PORRO CON MAYO CRUDISTA
ALLA RAPA VIOLA E BROCCOLETTI ROMANI AL VAPORE** € 15,00
Lupins and couscous burger with peas, leek, raw purple turnip mayonnaise and steamed Roman broccoli
Burger de lupins et couscous avec petits pois et poireaux, mayonnaise crue au navet violet et brocolis romains à la vapeur
- HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE FRITTE** € 16,00
Piemontese Fassona hamburger with fries
Hamburger de Fassona piémontaise accompagné de frites
- POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA MARINATO AL TIMO E PAPRIKA CON
SALSA ALL'ANICE STELLATO E MORE E PUREA DI ZUCCA ALLA VANIGLIA** € 15,00
Chicken cooked at low temperature marinated with thyme and paprika with star anise and blackberry sauce served with pumpkin purée with vanilla
Poulet cuit à basse température mariné au thym et au paprika avec sauce à l'anis étoilé et mûres, avec purée de potiron à la vanille
- TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE AL SALE DI CERVIA E ROSMARINO CON
PATATE AL FORNO** € 24,00
Piemontese Fassona beef slices with Cervia salt and rosemary served with baked potatoes
Tranches de bœuf de Fassona piémontaise au sel de Cervia et romarin avec pommes de terre au four
- TRANCIO DI MERLUZZO SCOTTATO AL SESAMO BIANCO SU VELLUTATA
DI SPINACETTI CON CHIPS DI RAPA ROSSA E OLIO EVO AL PREZZEMOLO** € 18,00
Slice of cod grilled with white sesame on spinach soup, chips of red turnip and parsley flavoured Evo oil
Tranche de cabillaud grillé au sésame blanc sur velouté d'épinards, chips de navet rouge avec huile Evo au persil
- SEPPIOLINE ALLA GRIGLIA SU NERO DI SEPPIA CON BOCCONCINI DI
POLENTA GIALLA E VERDURE AL VAPORE** € 17,00
Grilled cuttlefish on squid ink with nibbles of yellow polenta and steamed vegetables
Petits calamars grillés au noir de sèche avec boulettes de polenta jaune et légumes à la vapeur
- FRITTURA MISTA DI PESCE E VERDURINE PASTELLATE** € 20,00
Fried fish and vegetables assortment
Friture mixte de poissons et de légumes



pizze • pizzas

I nostri impasti per le pizze a lunga lievitazione (48 ore) sono il frutto di una ricerca in continua evoluzione, utilizziamo farine biologiche macinate a pietra interamente italiane con l'aggiunta della farina integrale di grano duro siciliano "Tumminia" priva di micotossine, enzimi aggiunti, coloranti e conservanti, ricca di acido folico e di lignani, sostanze dalle proprietà antibatteriche, antifungine e antitumorali che aiutano a potenziare le difese immunitarie.

Our long rising pizza dough (48 hours) are the result of a constant research. We use italian only biological stone-milled flour with the addition of Sicilian whole grain flour of wheat called "Tumminia" that does not contain mycotoxins, added enzymes, dyes nor preservatives. It is rich in folic acid, lignans, antifungal and antibacterial substances and antitumor agents that help boost immune defenses.

Nos mélanges à longue lévitation (48 heures) pour les pizzas sont le résultat d'une recherche en pleine évolution, nous utilisons uniquement de la farine italienne moulue sur pierre, avec de la farine intégrale de grain dur sicilien "Tumminia" sans mycotoxines, enzymes ajoutés, colorants et conservateurs, riche en acide folique, en lignanes et en substances aux propriétés antibactériennes, antifongiques et anti-tumeur qui aident à renforcer les défenses immunitaires.

MARGHERITA

€ 8,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior d'agerola, basilico, olio Evo
S. Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, basil, Evo oil
Tomates S. Marzano, mozzarella de Agerola, basilic, huile Evo

SANTA MARGHERITA

€ 9,00

Provola fresca e mozzarella fior d'agerola, piennolo vesuviano rosso e giallo, origano, basilico, Evo
Fresh provola and mozzarella from Agerola, small red and yellow vesuvius tomatoes, organ, basil, Evo oil
Provola fraîche et mozzarella de Agerola, petites tomates du Vésuve rouges et jaunes, organ, basilic, huile Evo

DIAVOLA

€ 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior d'agerola, spianata calabra piccante, basilico, olio Evo
S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, Calabrian pepperoni, basil, Evo oil
Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, chorizo calabrais, basilic, huile Evo

SCALZI

€ 11,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior d'agerola, porcini, prosciutto cotto, basilico, olio Evo
S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, porcini mushrooms, ham, basil, Evo oil
Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, cèpes, jambon, basilic, huile Evo

ERBARIA	€ 11,00
Mozzarella e provola fior d'agerola, cime di rapa, pomodorino piennolo vesuviano giallo, germogli di soia	
Mozzarella and fresh provola from Agerola, turnip tops, small yellow vesuvius tomatoes, bean sprouts	
Mozzarella et provola fraîche de Agerola, dessus de navet, petites tomates du Vésuve jaunes, germes de soja	
LUSTRAFERI	€ 11,00
Pomodoro S.Marzano, aglio, acciughe del mar Cantabrico, origano, olio Evo	
S.Marzano tomatoes, garlic, Cantabrian sea anchovies, organ, Evo oil	
Tomates S.Marzano, ail, anchois du Golf de Gascogne, organ, huile Evo	
FENICE	€ 12,00
Pomodoro S.Marzano, mozzarella fior d'agerola, prosciutto crudo d'Oswaldo	
S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, Oswaldo smoked ham	
Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, jambon de D'Oswaldo	
GAFFARO	€ 11,00
Pomodoro S.Marzano, mozz. di bufala fine cottura, pomodorino datterino, basilico, origano, olio Evo	
S.Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, organ, Evo oil	
Tomates S.Marzano, mozzarella de bufflonne crue, tomates cerise, basilic, organ huile Evo	
FORMAGER	€ 10,00
Mozzarella e provola fior d'agerola, gorgonzola, parmigiano reggiano D.O.P.	
Mozzarella and fresh provola from Agerola, gorgonzola cheese, parmesan cheese D.O.P.	
Mozzarella et provola fraîche de Agerola, gorgonzola, parmesan D.O.P.	
SCALETER	€ 10,00
Mozzarella fior d'agerola, cime di rapa, salsiccia veneta	
Mozzarella from Agerola, turnip tops, sausage from Veneto	
Mozzarella de Agerola, fanes de navet, saucisse de Vénétie	
SAN PROVOLO	€ 12,00
Mozzarella e provola fior d'agerola, pomodorino piennolo vesuviano giallo, prosc. crudo d'Oswaldo	
Mozzarella and fresh provola from Agerola, small yellow vesuvius tomatoes, Oswaldo smoked ham	
Mozzarella et provola fraîche de Agerola, petites tomates de Vésuve jaunes, jambon de d'Oswaldo	
VERONA	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior d'agerola, porcini, speck del Cadore	
S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, porcini mushrooms, speck (smoked and salted ham)	
Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, cèpes, speck (jambon cru salé et fumé)	
PAPADOPOLI	€ 11,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior d'agerola, porchetta d'ArICCIA DOP	
S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, porchetta (roasted pork) DOP	
Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, porchetta (cochon de lait rôti) DOP	
BARBARIGO	€ 12,00
Mozzarella fior d'agerola, radicchio di Treviso, formaggio "verde di montegalda bio", noci lara	
Mozzarella from Agerola, Treviso chicory, "verde di montegalda bio" cheese, walnuts Lara	
Mozzarella de Agerola, salade de Trévise, fromage "verde di montegalda bio", noix Lara	

GREGORINA	€ 11,00
<p>Crema di zucca, provola d'agerola, prosciutto cotto Branchi Pumpkin cream, fresh provola from Agerola, Branchi ham Crème de citrouille, provola fraîche de Agerola, jambon Branchi</p>	
PANADA	€ 12,00
<p>Crema di zucca, mozzarella fior d'Agerola, brie, sopressa friulana Pumpkin cream, mozzarella from Agerola, brie cheese, sopressa salami Crème de citrouille, mozzarella de Agerola, brie, sopressa</p>	
LUCATELLA	€ 13,00
<p>Pomodoro San Marzano, radicchio Trevigiano, sopressa friulana, mozzarella di bufala fine cottura S.Marzano tomatoes, Treviso chicory, sopressa salami, buffalo mozzarella Tomates S.Marzano, salade de Trévis, sopressa, mozzarella de bufflonne crue</p>	
RIALTO	€ 14,00
<p>Pomodoro San Marzano, prosciutto crudo d'Osvaldo, burratina di latte vaccino d'Andria, pomodorino piennolo vesuviano giallo, olio Evo S.Marzano tomatoes, Osvaldo smoked ham, burrate (very soft and fresh cheese), small yellow vesuvius tomatoes, Evo oil Tomates S.Marzano, jambon de D'Osvaldo, burrata, petites tomates de Vésuve jaunes, huile Evo</p>	
PARUCHETA	€ 12,00
<p>Mozzarella e provola fior d'Agerola, acciughe del mar Cantabrico, olive taggiasche, olio Evo Mozzarella and fresh provola from Agerola, Cantabrian sea anchovies, taggiasche olives, Evo oil Mozzarella et provola fraîche de Agerola, anchois du Golf de Gascogne, taggiasche olives, huile Evo</p>	
PISTOR	€ 13,00
<p>Mozzarella fior d'agerola, formaggio verde di Montegalda bio (erborinato di capra e pecora), pomodorino piennolo vesuviano rosso, rucola selvatica, miele d'acacia, noci Lara Mozzarella from Agerola, verde di Montegalda bio cheese (goat's and sheep's blue cheese), small red vesuvius tomatoes, wild arugula salad, acacia honey, Lara nuts Mozzarella de Agerola, fromage verde de Montegalda (fromage bleu de chèvre et de brebis), petites tomates du Vésuve rouges, roquette sauvage, miel d'acacia, noix Lara</p>	
CASARIA	€ 14,00
<p>Caciottina di latte vaccino con lattoinnesto trevigiano, porchetta d'Ariccina DOP, senape macinata a pietra, uvetta sultanina, mele cotte Caciotta cheese, porchetta (roasted pork) DOP, stone-grinded mustard, raisins, cooked apples Fromage caciotta, porchetta (cochon de lait rôti), moutarde moulue sur pierre, raisins, pommes cuites</p>	
PARADISO	€ 13,00
<p>Provola d'agerola, gorgonzola, prosciutto crudo d'Osvaldo, pere scioppate, noci lara Fresh provola from Agerola, Osvaldo smoked ham, pears in syrup, Lara nuts Provola fraîche de Agerola, jambon de d'Osvaldo, poires au sirop, noix Lara</p>	
DONZELLA	€ 15,00
<p>Crema tarufata d'Alba, caciocavallo di bufala, prosciutto cotto, porcini, provola d'agerola Truffled cream from Alba, buffalo caiocavallo cheese, ham, porcini mushrooms, fresh provola from Agerola Crème truffée d'Alba, fromage caciocavallo de bufflonne, jambon, cèpes, provola fraîche de Agerola</p>	

AMALTEA**€ 15,00**

Tonno fresco dell'atlantico, pomodorino piennolo vesuviano rosso, cipolla di tropea, olive taggiasche, capperi, erba cipollina, perlage al limone

Fresh tuna from the atlantic, small red vesuvius tomatoes, Tropea onion, taggiasche olives, capers, chives, lemon pearls

Thon frais de l'Atlantique, petites tomates du Vésuve rouges, Tropea oignon, taggiasche olives, câpres, ciboulette, perles de citron

PESCARIA**€ 14,00**

Mozzarella fior d'agerola, merluzzo del mar Baltico con sesamo, pomodorino piennolo vesuviano rosso, prezzemolo, lime, olio Evo

Mozzarella from Agerola, cod of the Baltic sea with sesame, small red vesuvius tomatoes, parsley, lime, Evo oil

Mozzarella de Agerola, morue de la mer Baltique au sésame, petites tomates du Vésuve rouges, persil, citron vert, huile Evo

Per ogni aggiunta extra si applica una tariffa secondo qualità
The price for extra toppings varies according to the quality of the selected ingredient
Pour chaque supplément, il y a un tarif en fonction de la qualité

Le pizze baby costano 1,00 € in meno
Pizzas baby cost 1,00 € less
Pizzas baby coûtent 1 euro de moins



la nostra pasticceria • our pastries nos pâtisseries

Tutti i dessert sono di nostra produzione
All our desserts are homemade
Tous nos desserts sont faits maison

TIRAMISÙ Tiramisù Tiramisù	€ 7,00
CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée Crème brûlée	€ 6,00
TORTA SACHER AL CIOCCOLATO Sacher chocolate cake Forêt noire au chocolat	€ 7,00
TORTA DI GRANO SARACENO ALLE PERE Buckwheat cake with pears Tarte de sarrasin aux poires	€ 7,00
BAVARESE AL PISTACCHIO CON GELATO AL CIOCCOLATO Pistachio bavarian with chocolate ice cream Bavarois de pistache avec crème glacée au chocolat	€ 7,00
BAVARESE ALL'ARANCIA Bavarian's orange Bavarois de orange	€ 7,00
SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE Seasonal fruits sorbets Sorbets aux fruits de saison	€ 6,00
SEMIFREDDO AI LAMPONI Raspberries semifreddo Semifreddo au framboises	€ 7,00