



## ANTIPASTI • APPETIZERS • ENTRÉES

- MACEDONIA DI FRUTTA E VERDURE AUTUNNALE CON RIDUZIONE ALL'ARANCIA** € 12,00  
(carote speziate, zucca al rosmarino, uva, pere, finocchi, funghi champignon, arancia marinata al timo, melagrana, noci)  
**Autumnal fruit and vegetables salad with orange juice reduction**  
(spiced carrots, rosemary flavored pumpkin, grapes, pears, fennel, mushrooms, orange marinated with thyme, pomegranate, nuts)  
**Macédoine de fruits et de légumes d'automne et réduction à l'orange**  
(carottes épicées, potiron au romarin, raisin, poires, fenouil, champignons, orange marinée au thym, grenade, noix)
- MELANZANE IN TEMPURA CON CREMA DI SQUACQUERONE, POMODORI CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA ED OLIO EVO AL BASILICO** € 11,00  
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
- MILLEFOGLIE DI RADICCHIO CON ZUCCA VIOLINO E SALSICCIA CROCCANTE** € 10,00  
Chicory milfoil with violet pumpkin and crispy sausage  
Millefeuille de salade de radicchio au potiron violet et saucisse croquante
- SCHIACCIATA CON CULATTA DI PARMA, PERE, GORGONZOLA E NOCI** € 13,00  
Focaccia with Parma ham, pears, gorgonzola and nuts  
Focaccia au jambon de Parme, poires, gorgonzola et noix
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURA DI RADICCHIO** € 13,00  
Assortment of delicatessen and cheeses with Chicory jam  
Assortiment de charcuteries et de fromages et confiture de radicchio
- CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE SU LETTO DI MISTICANZA (fassona è marinata e stagionata con the Seuchong e miele di Elva)** € 14,00  
Thin slices of raw beef (marinated with Seuchong tea and Elva honey) with misticanza salad  
Fines tranches de bœuf cru (mariné au Seuchong et au miel de Elva) avec salade de misticanza
- CROCCANTE DI ZUCCA E GAMBERONI ALLA PAPRIKA SU FONDUTA DI CAPRINO E CIPOLLE DI TROPEA CAMELLATE** € 15,00  
Pumpkin crisp and shrimps with paprika on goat cheese fondue and caramelized red onions  
Croquant de potiron et de crevettes au paprika sur fondue de chèvre et oignons rouges caramélisés
- ANTIPASTO DI PESCE (CAPASANTA GRATINATA, MOUSSE DI BRANZINO, INSALATA DI POLPO) SU FONDUTA DI SEDANO RAPA** € 16,00  
Fish appetizer (gratinated scallop, sea bass mousse, octopus salad) on celery fondue  
Assortiment de poissons (coquille Saint-Jacques gratinée, mousse de bar, salade de poulpe) sur fondue de céleri



## PRIMI PIATTI • FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

<b>VELLUTATA DI ZUCCA CON BROCCOLETTI CALABRESI E PISTACCHI TOSTATI</b> Pumpkin velouté with Calabrian broccolis and grilled pistachios Velouté de potiron avec brocolis calabrais et pistaches grillées	€ 10,00
<b>FARRO AL RADICCHIO E PERE CON FORMAGGIO ERBORINATO</b> Faro with chicory and pears with herbs flavored cheese Farro au radicchio et aux poires avec fromage aux herbes	€ 12,00
<b>GNOCCHI DI RICOTTA SU FONDUTA DI POMODORO BIO CON SCAGLIE DI RICOTTA SALATA, OLIO EVO AL BASILICO E POMODORI CONFIT</b> 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
<b>BIGOLI POMODORO FRESCO E BUFALA</b> Bigoli with fresh tomatoes and buffalo cow mozzarella Bigoli aux tomates fraîches et bufflonne	€ 12,00
<b>MACCHERONI ALLO ZAFFERANO CON BATTUTA D'ANATRA E SCAGLIE DI M. VERONESE</b> Maccheroni with saffron, duck breast and scales of Monte Veronese cheese Maccheroni au safran avec magret de canard et copeaux de Monte Veronese	€ 13,00
<b>PASTICCIO DI LASAGNE CON RAGÙ DI MANZO ALLA BOLOGNESE</b> Lasagne with Bolognese-style beef sauce Lasagne à la bolognaise (au bœuf)	€ 11,00
<b>LINGUINE CON SEPIE NERE ALLA VENEZIANA</b> Venetian-style linguine with cuttlefish Linguine à la vénitienne (aux seiches et à l'encre)	€ 13,00
<b>PACCHERI CACIO E PEPE CON CODE DI MAZZANCOLLE SFUMATE AL COGNAC</b> Paccheri with cheese and pepper with shrimp tails flambéed with cognac Paccheri au fromage et au poivre avec queues de crevettes flambées au cognac	€ 15,00
<b>RAVIOLI DI PASTA FRESCA CON RIPIENO DI BRANZINO, CREMA DI ZUCCHINE E CROCCANTE DI PORRO</b> Fresh pasta ravioli filled with fillet of sea bass, zucchini cream and crunchy leek Raviolis de pâtes fraîches farcis au bar, crème de courgettes et croquant de poireau	€ 14,00



## SECONDI PIATTI • SECOND COURSES • DEUXIÈMES PLATS

<b>BURGER DI LENTICCHIE E BULGUR, ZUCCA, RADICCHIO, CHAMPIGNON E OLIO ALLE ERBETTE SU LETTO DI VALERIANA CON MAYO CRUDISTA AL BASILICO</b>	€ 15,00
Lentils and bulgur burger with pumpkin, chicory, mushrooms and oil with herbs served with corn salad and raw mayonnaise with basil Burger de lentilles et de boulgour, potiron, radicchio, champignons et huile aux herbes sur lit de mâche avec mayonnaise crue au basilic	
<b>HAMBURGER DI CARNE CON PATATE FRITTE</b>	€ 14,00
Hamburger with fries Hamburger de viande accompagné de frites	
<b>POLLO AL CURRY CON RISO VENERE E VERDURINE DI STAGIONE AL FORNO</b>	€ 14,00
Curry chicken with black rice and baked seasonal vegetables Poulet au curry avec du riz noir et des légumes de saison au four	
<b>MEDAGLIONI DI FILETTO DI MAIALINO LACCATE AL MIELE CON PORRO IN AGRODOLCE E PATATE AL ROSMARINO</b>	€ 15,00
Medallions of honey-lacquered pork tenderloin with sweet-sour leek and rosemary potatoes Médallions de filet de porc laqué au miel avec poireau à l'aigre doux et pommes de terre au romarin	
<b>GUANCETTE DI MANZO BRASATE AL VINO ROSSO COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PATATE SCHIACCIATE</b>	€ 16,00
Beef cheeks braised in red wine cooked at low temperature with mashed potatoes Joues de boeuf braisées au vin rouge cuites à basse température et écrasée pommes de terre	
<b>TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE AL SALE DI CERVIA E ROSMARINO CON PATATE AL FORNO</b>	€ 22,00
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	
<b>FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON POMODORINI, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE</b>	€ 16,00
Sea bass fillet with cherry tomatoes, potatoes and taggiasche olives Filet de bar en papillote avec tomates cerise, pommes de terre et olives taggiasche	
<b>SEPIE NERE ALLA VENEZIANA CON POLENTA BIANCOPERLA</b>	€ 17,00
Venetian-style cuttlefish with white polenta Seiches noires à la vénitienne avec polenta blanche	
<b>FRITTURA MISTA DI PESCE E VERDURINE PASTELLATE</b>	€ 20,00
Fried fish and vegetables assortment Friture mixte de poissons et de légumes	
<b>GRIGLIATA DI PESCE (TONNO, PESCE SPADA, GAMBERONI E SEPIE) CON PATATE ALLA MAGGIORANA</b>	€ 24,00
Grilled fish ( tuna, swordfish, shrimp and cuttlefish ) with potatoes perfumed with marjoram Poissons grillés (thon, espadon, crevettes et seiches ) avec pommes de terre à la marjolaine	



## 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 levitation (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**

Pomodoro, mozzarella fior di latte  
Tomato, mozzarella  
Sauce tomate, mozzarella

€ 7,50

### **DIAVOLO**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante  
Tomato, mozzarella, pepperoni  
Sauce tomate, mozzarella, chorizo

€ 8,50

### **CAPRICCIOSA**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofini  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes  
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts

€ 11,00

### **ERBE**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure miste di stagione  
Tomato, mozzarella, seasonal vegetables assortment  
Sauce tomate, mozzarella, assortiment de légumes de saison

€ 9,00

### **FENICE**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma  
Tomato, mozzarella, Parma smoked ham  
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme

€ 11,00

### **GAFFARO**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala cruda, olive nere, pom. datterino, basilico  
Tomato, mozzarella, Buffalo mozzarella, black olives, cherry tomatoes, basil  
Sauce tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne crue, olives noires, tomates cerise, basilic

€ 11,00

<b>FORMAGER</b>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza di bufala affumicata, gorgonzola, brie Tomato, mozzarella, buffalo smoked cheese, gorgonzola cheese, brie cheese Sauce tomate, mozzarella, fromage fumé de bufflonne, gorgonzola, brie	
<b>TINTOR</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, fior di latte, bresaola, rucola, grana Tomato, mozzarella, bresaola (dried and salted beef), arugula, parmesan cheese Sauce tomate, mozzarella, bresaola (bœuf salé et séché), roquette, parmesan	
<b>LUSTRAFERI</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi, olive nere Tomato, mozzarella, Cantabrian sea anchovies, capers, olives Sauce tomate, mozzarella, anchois du Golf de Gascogne, câpres, olives	
<b>TETA</b>	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, capperi, olive nere, pom. secchi Tomato, mozzarella, onion, capers, black olives, sun-dried tomatoes Sauce tomate, mozzarella, oignon, câpres, olives noires, tomates séchées	
<b>TRE ARCHI</b>	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, carciofini, rucola Tomato, mozzarella, tuna, artichokes, arugula Sauce tomate, mozzarella, thon, artichauts, roquette	
<b>BISSA</b>	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, olive taggiasche, cipolla Tomato, mozzarella, tuna, olives, onion Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, oignon	
<b>MALCANTON DOP</b>	€ 12,00
Pomodoro S.Marzano dell'Agro Nocerino DOP, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, grana S.Marzano tomatoes DOP, mozzarella, fried eggplants, parmesan Tomatoes S.Marzano DOP, mozzarella, aubergines frites, parmesan	
<b>VERONA</b>	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti, speck del Cadore, pecorino nero di Pienza Tomato, mozzarella, mixed mushrooms, speck (smoked and salted ham), Pienza black pecorino cheese Sauce tomate, mozzarella, champignons mixtes, speck (jambon cru salé et fumé), Pecorino noir de Pienza	
<b>LAVRANERI</b>	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck del Cadore Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, speck (smoked and salted ham) Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, speck (jambon cru salé et fumé)	
<b>SCALETER</b>	€ 10,00
Formaggio squacquerone, friarijelli napoletani (tipici broccoli napoletani), salsiccia Squacquerone cheese, friarijelli (neapolitans broccoli), sausage Fromage de squacquerone, friarijelli (broccoli-rave napolitains), saucisse	
<b>OSMARIN</b>	€ 10,50
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, patate lesse, salsiccia, rosmarino Mozzarella, smoked scamorza cheese, boiled potatoes, sausage, rosemary Mozzarella, scamorza fumée, pommes de terre à l'eau, saucisse, romarin	

<b>CONZAFELCI</b>	€ 11,50
<p>Pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, funghi misti, cotto alla brace          Tomato, mozzarella, brie, mixed mushrooms, grill cooked ham          Sauce tomate, mozzarella, brie, champignons mixtes, jambon cuit sur le gril</p>	
<b>PAPADOPOLI</b>	€ 10,50
<p>Pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta, porcini          Tomato, mozzarella, porchetta (roasted pork), porcini mushrooms          Tomate, mozzarella, porchetta (cochon de lait rôti), cèpes</p>	
<b>MARAVEGIE</b>	€ 12,50
<p>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame di cinghiale, porcini, grana          Tomato, mozzarella, wild boar salami, porcini mushrooms, parmesan cheese          Sauce tomate, mozzarella, saucisson de sanglier, cèpes, parmesan</p>	
<b>SCOAZZERA</b>	€ 13,00
<p>Pom., mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salame piccante, salame di cinghiale, peperoni          Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, pepperoni, wild boar salami, peppers          Sauce tom., mozz., jambon, champignons, artichauts, chorizo, saucisson de sanglier, poivrons</p>	
<b>SOSPIRI DOP</b>	€ 14,00
<p>Pomodoro pelato S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala cruda, misto di cinghiale, crema di porcini al tartufo          San Marzano tomato DOP, mozzarella, buffalo mozzarella, wild boar meat assortment, truffle and porcini mushrooms cream          Tomates San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella de bufflonne crue, charcuteries de sanglier, crème de cèpes à la truffe</p>	
<b>GRECI</b>	€ 11,00
<p>Schiacciata con pomodorini, feta, cipolla di Tropea, olive nere, nduja, olio all'aglio, basilico          Flat bread with cherry tomatoes, feta, onion, black olives, nduja, garlic flavoured oil, basil          Focaccia avec tomates cerise, feta, oignons rouges, olives noires, nduja, huile à l'ail, basilic</p>	
<b>SAN POLO</b>	€ 12,00
<p>Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, ricotta fresca, acciughe del Cantabrico, pistacchi          Mozzarella, squash blossoms, fresh ricotta, anchovies from the Cantabrian, pistachios          Mozzarella au lait de vache, fleurs de courge, ricotta fraîche, anchois de la Cantabrique, pistaches</p>	
<b>ROMANA DOP</b>	€ 13,00
<p>Pomodoro pelato S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, mozzarella di bufala cotta, acciughe del Mar Cantabrico, pan grattato          S.Marzano tomato DOP, buffalo mozzarella, Cantabrian sea anchovies, breadcrumbs          Tomates S.Marzano DOP, mozzarella de bufflonne, anchois du Golf de Gascogne, chapelure</p>	
<b>LION</b>	€ 13,00
<p>Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, ricotta fresca, pistacchi, perlage di aceto balsamico          Mozzarella, smoked salmon, fresh ricotta, pistachios, balsamic vinegar "pearls"          Mozzarella au lait de vache, saumon fumé, ricotta fraîche, pistaches, "perles" de vinaigre balsamique</p>	
<b>SANTA BARBARA DOP</b>	€ 14,00
<p>Mozzarella fior di latte, pomodoro pelato S.Marzano DOP, burrata, carciofi, cotto alla brace          Mozzarella, S.Marzano tomatoes DOP, burrata (very soft and fresh cheese),</p>	

artichokes, braised ham

Mozzarella, Tomates S.Marzano DOP, burrata, artichauts, jambon braisé

**RIALTO DOP**

€ 14,00

Pomodoro pelato S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, burrata di latte vaccino, zucchine alla griglia, prosciutto crudo di Parma

S.Marzano tomatoes DOP, burrate (very soft and fresh cheese), grilled zucchini, Parma smoked ham

Tomates S.Marzano DOP, burrata, courgettes grillées, jambon de Parme

**SANTA MARTA**

€ 13,00

Mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, rucola, perlage di pepe e limone, grana

Mozzarella, beef carpaccio, arugula, pepper and lemon "pearls", parmesan

Mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, perles de poivre et de citron, parmesan

**MADONETA DOP**

€ 14,00

Mozzarella di bufala in cottura, pomodoro pelato S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, crema al tartufo, petto d'oca

Cooked buffalo mozzarella, S.Marzano tomatoes DOP, truffle cream, goose breast

Mozzarella de bufflonne en cuisson, tomates S.Marzano DOP, crème à la truffe,

magret d'oie

**PESTRIN**

€ 12,00

Mozzarella fior di latte, pesto alla genovese, squacquerone, pomodori secchi, noci

Mozzarella, Genoa pesto sauce, squacquerone cheese, sun-dried tomatoes, nuts

Mozzarella, pesto Génois, fromage squacquerone, tomates séchées, noix

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

<b>TIRAMISÙ</b> Tiramisù Tiramisù	€ 7,00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Crème brûlée Crème brûlée	€ 6,00
<b>TORTA SACHER AL CIOCCOLATO</b> Sacher chocolate cake Forêt noire au chocolat	€ 7,00
<b>TORTA DI GRANO SARACENO ALLE PERE</b> Buckwheat cake with pears Tarte de sarrasin aux poires	€ 7,00
<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E ZENZERO CON GELATINA AI FRUTTI DI BOSCO</b> White chocolate mousse and ginger mousse with forest fruits gelatine Mousse au chocolat blanc et gingembre avec gélatine aux fruits des bois	€ 7,00
<b>BAVARESE AL PISTACCHIO CON GELATO AL CIOCCOLATO</b> Pistachio bavarian with chocolate ice cream Bavarois de pistache avec crème glacée au chocolat	€ 7,00
<b>BAVARESE AL CIOCCOLATO GIANDUIA, MANGO E PAN DI SPEZIE</b> Bavarian chocolate gianduaia, mango and gingerbread Bavarois gianduja chocolat, mangue et pain d'épices	€ 7,00
<b>SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE</b> Seasonal fruits sorbets Sorbets aux fruits de saison	€ 6,00
<b>SEMIFREDDO AI LAMPONI</b> Raspberries semifreddo Semifreddo au framboises	€ 7,00