



ANTIPASTI • APPETIZERS • ENTRÉES

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

SFORMATINO DI PATATE E FUNGHI SU FONDUTA DI ASIAGO E RIDUZIONE DI RAPA ROSSA € 12,00
Potato and chanterelle flan on Asiago fondue served with red turnip reduction.
Flan de pommes de terre et chanterelles sur fondue d'Asiago et réduction de betteraves rouges.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CROSTINI DI PANE RUSTICO AL ROSMARINO € 14,00
Assorted cold meats and cheese with rustic rosemary bread croutons.
Assortiment de charcuteries et de fromages avec croutons de pain rustique au romarin.

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, UOVO DI QUAGLIA IN SALAMOIA E SALSA VERDE € 15,00
Piedmontese Fassona tartare with qual egg in brine and green sauce.
Tartare de Boeuf piémontais avec oeuf de caille en saumure et sauce verte.



INSALATA TIEPIDA DI MARE (PIOVRA, CALAMARI, GAMBERI, SEPIE) CON SEDANO, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E SALSA ROMESCU € 13,00
Warm sea salad (octopus, squid, prawns, cuttlefish) with celery, cherry tomatoes, taggiasche olives and romesco souce.
Salade tiède de la mer (pieuvre, calamars, crevettes, seiches) avec céleri, tomates cerise, olives taggiasche et sauce romesco

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA DI STORO CROCCANTE € 15,00
Millefeuille of creamed cod and crispy Storo polenta
Millefeuille de morie à la crème et polenta de farine de maïs de Storo croquante

ZUPPA DI CASTAGNE CON FILETTI DI MERLUZZO E CHAMPIGNON € 15,00
Chestnut soup with cod fillets and champignons
Soupe de châtaignes avec filets de cabillaud et champignons



PRIMI PIATTI • FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

VELLUTATA DI ZUCCA CON STRACCETTI DI BURRATA, PISTACCHI TOSTATI E OLIO EVO AL PREZZEMOLO € 11,00

Pumkin soup with burrata, toasted pistachios and parsley oil

Velouté de potiron avec poêlée de burrata, pistaches grillées et huile Evo au persil

CREPELLE DI FARRO CON RADICCHIO, PATATE E CRUMBLE DI NOCI TOSTATE € 13,00

Spelled crepes with chicory, potatoes and toasted walnut crumble

Crêpes d'épeautre au radicchio, pomme de terre et crumble de noix grillées

PASTICCIO DI LASAGNE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE € 12,00

Lasagne with Bolognese-style sauce

Lasagne à la bolognaise

GNOCCHI DI RICOTTA SU FONDUTA DI POMODORO BIO CON SCAGLIE DI RICOTTA SALATA, OLIO EVO AL BASILICO E POMODORI CONFIT € 14,00

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

PACCHERI RIPIENI CON BATTUTA D'ANATRA AL PROFUMO D'ARANCIA € 14,00

Paccheri stuffed with orange flavoured duck

Paccheri farcis avec magret de canard au parfum d'orange



FALSO RISOTTO DI SEPPIOLINE, FUNGHI, CAFFÈ E PECORINO € 14,00

False cuttlefish risotto, mushrooms, coffee and pecorino cheese

Faux risotto de seiche, champignons, café et fromage pecorino

RAVIOLONI CON BRANZINO E RICOTTA SU PURÉ DI MELANZANE E CRUMBLE DI PISTACCHI € 15,00

Ravioli with sea bass and ricotta cheese served with puré of aubergine and pistachio crumble

Raviolis au bar et à la ricotta sur puré d' aubergine et crumble de pistaches

TAGLIATELLE CON CAPESANTE SFUMATE AL COGNAC E FINFERLI FRESCHI € 15,00

Tagliatelle with scallops cooked in cognac and fresh chanterelles

Tagliatelle avec coquilles Saint-Jacques flambées au cognac et chanterelles fraîches



SECONDI PIATTI • SECOND COURSES • DEUXIÈMES PLATS

BURGER DI COUS COUS CON ZUCCA, CHAMPIGNOS, RADICCHIO, VERDURE AL VAPORE E MAYO ALLA CURCUMA € 15,00

Cous cous burger with pumpkin, radicchio, champignons, steamed vegetables and mayonese with turmeric

Burger de cous cous avec potiron, radicchio, champignons, légumes à la vapeur et mayonnaise au curcuma

POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI E VERDURE AL VAPORE € 15,00

Chicken curry with basmati rice and steamed vegetables

Poulet au curry avec riz basmati et légumes à la vapeur

RIBS DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA IN SALSIA BARBECUE CON PATATE AL FORNO € 15,00

Low temperature pork ribs in BBQ sauce with baked potatoes

Côtes de porc en sauce BBQ avec pommes de terre au four

HAMBURGER DI SORANA FASSONE CON UOVO ALLA BISMARCK, BACON CROCCANTE, CHEDDAR E PATATE FRITTE € 16,00

Hamburger with fried egg, crispy bacon, cheddar and fries

Hamburger avec oeufs au plat, bacon croquant, cheddar et frites

TAGLIATA DI SORANA FASSONE AL SALE DI CERVIA E ROSMARINO CON PATATE AL FORNO € 24,00

Fassona beef slices with Cervia salt and rosemary served with baked potatoes

Tranches de boeuf de Fassona au sel de Cervia et romarin avec pommes de terre au four



FILETTO DI BRANZINO, MOLE VERDE DI PISELLI E BASILICO, PORRO CROCCANTE € 16,00

Sea bass fillet, green pea and basil mole, crispy leek

Filet de bar, mole de pois et basilic, potreau croustillant

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

INSALATONE - BIG SALADS - SALADES

MALVASIA	€ 14,00
Misticanza, finocchi, rapa viola, carote al curry, zucchine marinate al timo, mela, mandorle, mayo alla curcuma. Mixed salad, fennel, purple turnip, curry carrots, thyme marinated zucchini, apples, almonds and turmeric flavoured mayonnaise. Salade mixte, fenouil, navet violet, carottes au curry, courgettes marinées au thym, pommes, amandes et mayonnaise au curcuma.	
CANONICA	€ 13,00
Lattuga, pomodoro datterino, burrata di latte vaccino, carciofini, olive taggiasche, erba cipollina Lettuce, cherry tomatoes, burrata (very soft and fresh buffalo cheese), artichokes, black olives, chives Laitue, tomates cerise, burrata au lait de bufflonne, artichauts, olives noires, ciboulette	
RIODA	€ 14,00
Misticanza, pomodoro, cipolla di Tropea, champignons, gamberoni, calamari, sedano, aceto balsamico Mixed salad, tomatoes, red onions, mushrooms, shrimps, squids, basil, celery, balsamic vinegar Salade mixte, tomates, oignon rouge, champignons, crevettes, calamars, basilic, céleri, vinaigre balsamique	

CONTORNI - SIDE DISHES - GARNITURES

INSALATA MISTA DI STAGIONE	€ 5,00
Seasonal salad assortment Assortiment de salades de saison	
INSALATA DI CAROTE E RUCOLA	€ 4,00
Grated carrots and arugula salad Salade de carottes râpées et de roquette	
PATATE FRITTE	€ 4,00
French fries Pommes de terre frites	
PATATE AL FORNO AL ROSMARINO	€ 5,00
Baked potatoes with rosemary Pommes de terre au four au romarin	
VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE	€ 5,00
Mix of steamed vegetables Assortiment de légumes à la vapeur	
RADICCHIO DI TREVISO AL FORNO	€ 6,00
Treviso chicory baked Salade de Trévise au four	



Le pizze

di Stefano Rainerisi

Pizza di tipo Napoletana fermentata naturalmente a 72 ore per garantire un prodotto finale soffice, croccante, leggero e altamente digeribile.

Il meglio dell'Italia nel nostro impasto a base di farine ricche di proteine e fibre:

“Tumminia bio” Sicilia - Farina integrale di grano antico siciliano biologico, macinata artigianalmente a pietra con alto valore proteico e basso indice di glutine.

“Farro Spelta” Lazio - Uno dei sette cereali citati nella Bibbia, antenato del grano tenero, fonte di fibre e vitamine del gruppo B e basso impatto glicemico.

“Petra” Veneto - Farina di tipo 1 macinata a pietra, coltivata con sistemi di agricoltura integrata. Tracciata dal campo al molino, priva di micotossine, disinfestanti e conservanti.

Neapolitan style pizza naturally fermented 72 hours to guarantee a soft, crisp, light and very digestible final product.

The best of Italy in our dough based on flour rich in protein and fiber:

“Tumminia bio” Sicily - Integral flour made with ancient organic Sicilian wheat, ground on stone with a high protein value and low gluten content.

“Farro Spelta” Lazio - One of the seven grains mentioned in the Bible, ancestor of soft wheat, source of fiber and vitamins of group B and with low glycemic impact.

“Petra” Veneto - Type 1 flour, ground on stone, cultivated with integrated farming systems. Traced from the field to the mill, without mycotoxins, pesticides and preservatives.

Pizza de type Napolitaine fermentée naturellement 72 heures pour garantir un produit final moelleux, croquant, léger et très digestible.

Le mieux de l'Italie dans notre pâte à base de farine riche en protéines et en fibres

“Tumminia bio” Sicile - Farine intégrale de blé ancien sicilien biologique, moulue de façon artisanale sur pierre avec une valeur protéique élevée et à faible taux de gluten.

“Farro Spelta” Lazio - Un des sept céréales cités dans la Bible, ancêtre du blé tendre, source de fibre et de vitamines du groupe B et à faible impact glycémique.

“Petra” Vénétie - Farine de type 1, moulue sur pierre, cultivée avec des systèmes d'agriculture intégrée. Tracée du champ au moulin, sans mycotoxines, pesticides et conservateurs.

MARGHERITA	€ 8,00
<p>Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, basilico, olio Evo S. Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, basil, Evo oil Tomates S. Marzano, mozzarella de Agerola, basilic, huile Evo</p>	
SANTA MARGHERITA	€ 9,50
<p>Provola e fior di latte d'Agerola, piennolo vesuviano rosso e giallo, olive taggiasche, origano, basilico, olio Evo Fresh provola and mozzarella from Agerola, small red and yellow vesuvius tomatoes, taggiasche olives, origan, basil, Evo oil Provola fraîche et mozzarella de Agerola, petites tomates du Vésuve rouges et jaunes, taggiasche olives, origan, basilic, huile Evo</p>	
DIAVOLO	€ 10,00
<p>Pomodoro San Marzano, fior di latte 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</p>	
FORMAGER	€ 10,00
<p>Fior di latte e provola d'Agerola, gorgonzola, parmiggiano reggiano DOP Mozzarella and fresh provola from Agerola, gorgonzola cheese, parmesan cheese DOP Mozzarella and provola fraîche de Agerola, gorgonzola, parmesan DOP</p>	
SCALZI	€ 11,00
<p>Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, champignon, prosciutto cotto, basilico, olio Evo S. Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, champignon mushrooms, ham, basil, Evo oil Tomates S. Marzano, mozzarella de Agerola, champignon, jambon, basilic, huile Evo</p>	
ERBE	€ 11,00
<p>Fior di latte e provola d'Agerola, dadolata di zucca, radicchio di Treviso, cuori di carciofo, olio all'aglio Mozzarella and fresh provola from Agerola, pumpkin dices, Treviso chicory, artichokes, garlic oil Mozzarella et provola fraîche de Agerola, dés de potiron, salade de Trévis, artichauts, huile d'ail</p>	
PASQUALIGO	€ 11,00
<p>Crema trevigiana, cicoria romana, pomodori datterini, feta Treviso cheese cream, Roman chicory, cherry tomatoes, feta cheese Crème de fromage de Trévis, chicorée romaine, tomates cerise, fromage feta</p>	
GAFFARO	€ 11,00
<p>Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala a fine cottura, pomodoro datterino, basilico, origano, olio Evo S. Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, origan, Evo oil Tomates S. Marzano, mozzarella de bufflonne crue, tomates cerise, basilic, origan, huile Evo</p>	
VERONA	€ 11,00
<p>Pomodoro S. Marzano, fior di latte d'Agerola, speck, champignon S. Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, champignon mushrooms, speck (smoked and salted ham) Tomates S. Marzano, mozzarella d'Agerola, champignons, speck (jambon cru salé et fumé)</p>	
OSMARIN	€ 11,00
<p>Mozzarella e provola fior d'Agerola, patate, guanciaie romano, pepe Mozzarella and provola from Agerola, boiled potatoes, Roman pork cheek, pepper Mozzarella et provola d'Agerola, pommes de terre bouillies, joue de porc romaine, poivre</p>	

BARBARIGO	€ 11,00
Mozzarella fior d'Agerola, formaggio blu di capra, radicchio di Treviso, noci Lara Mozzarella from Agerola, blue goat cheese, Treviso chicory, Lara nuts Mozzarella d'Agerola, fromage de chèvre bleu, salade de Treviso, noix Lara	
FENICE	€ 12,00
Pomodoro S.Marzano, fiorn di latte d'Agerola, prosciutto crudo S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, raw ham Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, jambon cru	
LUSTRAFERI	€ 12,00
Pomodoro S.Marzano, foglie di capperi, basilico, acciughe del mare Cantabrico, origano, olio Evo S.Marzano tomatoes, caper leaves, basil, Cantabrian sea anchovies, origan, Evo oil Tomates S.Marzano, feuilles de câpres, basilic, anchois du Golf de Gascongne, origan, huile Evo	
PAPADOPOLI	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, porchetta d'Arliccia DOP, funghi champignon S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, porchetta (roasted pork) DOP, champignon mushrooms Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, porchetta (cochon de lait rôti) DOP, champignon	
STUA	€ 12,00
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, cipolla caramellata, basilico, n'duja di Spilinga, olio all'aglio, feta Piennolo Vesuvio tomatoes, caramelized onion, basil, n'duja salami, garlic oil, feta cheese Tomates du Piennolo Vésuve, oignon caramélisé, n'duja salami, basilic, huile d'ail, fromage feta	
PANADA	€ 12,00
Mozzarella fior di latte d'Agerola, dadolata di zucca, finferli, salsiccia di cinghiale Mozzarella from Agerola, pumpkin dices, chaterelles mushrooms, wild boar sausage Mozzarella d'Agerola, dés de potiron, champignons chanterelles, saucisse de sanglier	
LUCATELLA	€ 13,00
Pomodoro S.Marzano, radicchio di treviso, salsiccia di cinghiale, bufala a fine cottura S.Marzano tomatoes, Treviso chicory, wild boar sausage, buffalo mozzarella Tomates S.Marzano, salade de Trévis, saucisse de sanglier, mozzarella de bufflonne crue	
SAN BARNABA	€ 13,00
Mozzarella fior di latte e provola d'Agerola, prosciutto cotto, champignon, crema al tartufo d'Alba, olio Evo Mozzarella and provola from Agerola, ham, champignon mushrooms, truffled cream from Alba, Evo oil Mozzarella et provola d' Agerola, jambon, champignon, crème truffée d'Alba, huile Evo	
GIUDECCA	€ 13,00
Mozzarella fior di latte d'Agerola, cuori di carciofo, prosciutto cotto, burrata pugliese Mozzarella from Agerola, artichokes, ham, Apulian burrata Mozzarella de Agerola, artichauts, jambon, burrata de Pouilles	
ACCADEMIA	€ 13,00
Provola d'Agerola, cicoria romana, speck, burrata pugliese Provola from Agerola, Roman chicory, speck (smoked and salted ham), Apulian burrataProvola d'Agerola, chicorée romaine, speck (jambon cru salé et fumé), burrata de Pouilles	

“ LE SPECIALI ” di STEFANO RAINERISI

DOGE	€ 14,00
Mozzarella fior di latte d'Agerola, finferli, crema al tartufo d'Alba, prosciutto violino di pecora Mozzarella from Agerola, chanterelles mushrooms, truffled cream from Alba, raw sheep's ham Mozzarella d'Agerola, champignons chanterelles, crème truffée d'Alba, jambon cru de brebis	
MARAVEGIE	€ 15,00
Crema trevigiana, stracotto di capriolo e finferli ai frutti di bosco Treviso cheese cream, venison stew with chanterelles mushrooms and wild berries Crème de fromage de Trévise, ragoût de chevreuil et champignons chanterelles aux fruits de bois	
DONA ONESTA	€ 14,00
Crema trevigiana, carne trentina salada, rucola, grana padano, limone Treviso cheese cream, salted meat from Trentino, arugula, parmesan cheese, lemon Crème de fromage de Trévise, viande salée du Trentin, roquette, citron	
RAINERISI	€ 15,00
Crema di pecorino romano Dop e pepe di montagna della Tasmania, uovo marinato sotto sale nero di Cipro, guanciale romano Roman pecorino Dop cream and mountain Tasmanian pepper, egg marinated in Cyprus black salt, Roman pork cheek Crème de pecorino romano et poivre de montagne de Tasmanie, oeuf mariné au sel noir de Chypre, joue de porc romaine	
MADDALENA	€ 15,00
Pomodoro rosso del Piennolo del Vesuvio , cipolla caramellata , pepe della Tasmania , guanciale romano , pecorino romano Red Vesuvius tomatoes , caramelized onion , Tasmanian pepper , Roman pork cheek , Roman pecorino DOP cheese Tomates rouge du Vésuve , oignon caramélisé , poivre de Tasmanie , joue de porc romaine , fromage pecorino romano DOP	
DOGARESSA	€ 13,00
Mozzarella fior di latte d'Agerola , olive taggiasche , foglie di capperi , baccalà fresco , battuta di basilico e limone Mozzarella from Agerola , taggiasche olives , caper leaves , fresh cod , basil and lemon sauce Mozzarella d'Agerola , taggiasche olives , feuilles de câpres , morue fraîche , sauce de basilic et de citron	
FRESCADA	€ 15,00
Crema trevigiana , finocchio , foglie di capperi , mandorle , arancia , bottarga di muggine Treviso cheese cream , fennel , caper leaves , almonds , orange , mullet bottarga Crème de fromage de Trévise , fenouil , feuilles de câpres , amandes , orange , poutargue d'oeufs du mulet	
AMALTEA	€ 15,00
Pomodoro rosso e giallo del Piennolo del Vesuvio , cipolla caramellata , tonno fresco , olive taggiasche , origano , perlage di limone , foglie di capperi Red and yellow vesuvius tomatoes, oignon caramelized, fresh tuna, taggiasche olives, origan, lemon pearls, caper leaves Tomates du Vésuve rouges et jaunes, oignon caramélisé, thon frais, taggiasche olives, origan, perles de citron, feuilles de câpres	



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 LIGHT AL CIOCCOLATO Sacher light 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
TORTA MORBIDA E BAVARESE AL MANGO Soft pie and Bavarian mango cake Gâteau moelleux et bavarois à la mangue	€ 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