



## 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
- 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
- TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON ROBIOLA, SALSA GUACAMOLE E SALSA VERDE** € 15,00  
Piedmontese Fassona tartare with robiola, guacamole sauce and green sauce  
Assortiment de charcuteries et de fromages avec croutons de pain rustique au romarin
- CATALANA DI COZZE** € 12,00  
Catalan Mussels  
Moules à la Catalane
- 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
- CAPESANTE IN CROSTA DI BACON SU FONDUTA DI SEDANO RAPA** € 14,00  
Scallops in bacon crust on a celeriac fondue  
Coquilles Saint Jacques en croute de bacon sur fondue de céleris-raves



## PRIMI PIATTI • FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

<b>ZUPPA RUSTICA DI CEREALI E LEGUMI CON CHIPS DI SEMI DI LINO</b> Rustic cereal and vegetable soup with falxseed chips Potage rustique aux céréales et aux légumes avec chips aux graines de lin	€ 11,00
<b>RAVIOLI DI PASTA FRESCA CON RIPIENO DI CARCIOFI SU FONDUTA DI CAPRINO E CROCCANTE DI PORRO</b> Fresh pasta ravioli stuffed with artichokes on goat cheese fondue and leek crunch Ravioli de pâtes fraîches farcis aux artihauts sur fondue de chèvre et croquant de poireau	€ 13,00
<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 DI PASTA FRESCA CON BATTUTA D'ANATRA, RADICCHIO DI TREVISO E SCAGLIE DI M. VERONESE</b> 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
<b>PASTICCIO DI LASAGNE CON RAGÙ DI MANZO ALLA BOLOGNESE</b> Lasagne with Bolognese-style beef sauce Lasagne à la bolognaise (au bœuf)	€ 12,00
<b>TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON CIME DI RAPA, VONGOLE VERACI E POMODORI DATTERINI</b> Fresh pasta tagliatelle with turnip tops, clams and cherry tomatoes Tagliatelle de pâtes fraîches avec fanes de navet, palourdes et tomates cerise	€ 15,00
<b>LINGUINE CON SEPIE NERE ALLA VENEZIANA</b> 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



# 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.

<b>MARGHERITA</b>	<b>€ 8,00</b>
<p>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</p>	
<b>SANTA MARGHERITA</b>	<b>€ 9,00</b>
<p>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,  origan, basil, Evo oil  Provola fraîche et mozzarella de Agerola, petites tomates du Vésuve rouges et  jaunes, origan, basilic, huile Evo</p>	
<b>DIAVOLA</b>	<b>€ 9,00</b>
<p>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</p>	
<b>SCALZI</b>	<b>€ 11,00</b>
<p>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</p>	
<b>ERBARIA</b>	<b>€ 10,00</b>
<p>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</p>	
<b>LUSTRAFERI</b>	<b>€ 11,00</b>
<p>Pomodoro S.Marzano, aglio, acciughe del mar Cantabrico, origano, olio Evo  S.Marzano tomatoes, garlic, Cantabrian sea anchovies, origan, Evo oil  Tomates S.Marzano, ail, anchois du Golf de Gascogne, origan, huile Evo</p>	
<b>FENICE</b>	<b>€ 12,00</b>
<p>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</p>	
<b>GAFFARO</b>	<b>€ 11,00</b>
<p>Pomodoro S.Marzano, mozz. di bufala fine cottura, pomodorino datterino, basilico,  origano, 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>	
<b>FORMAGER</b>	<b>€ 10,00</b>
<p>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.</p>	
<b>SCALETER</b>	<b>€ 10,00</b>
<p>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</p>	
<b>SAN PROVOLO</b>	<b>€ 12,00</b>
<p>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</p>	

Mozzarella et provola fraîche de Agerola, petites tomates de Vésuve jaunes,  
jambon de d’Osvaldo

**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)  
Tomatoes S.Marzano, mozzarella de Agerola, cèpes, speck (jambon cru salé et fumé)

**PAPADOPOLI**

€ 11,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior d’agerola, porchetta d’Ariccina DOP, porcini  
S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, porchetta (roasted pork) DOP,  
porcini mushrooms  
Tomatoes S.Marzano, mozzarella de Agerola, porchetta (cochon de lait rôti) DOP, cèpes

**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 Trévis, fromage “verde di montegalda bio”,  
noix Lara

**GREGORINA**

€ 11,00

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

**PANADA**

€ 12,00

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

**LUCATELLA**

€ 13,00

Pomodoro San Marzano, radicchio Trevigiano, sopressa friulana, mozzarella di  
bufala fine cottura  
S.Marzano tomatoes, Treviso chicory, sopressa salami, buffalo mozzarella  
Tomatoes S.Marzano, salade de Trévis, sopressa, mozzarella de bufflonne crue

**RIALTO**

€ 14,00

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  
Tomatoes S.Marzano, jambon de D’Osvaldo, burrata, petites tomates de Vésuve jaunes,  
huile Evo

**RUGAGIUFFA**

€ 13,00

Mozzarella fior d’agerola, cuori di carciofo alla romana, prosciutto cotto Branchi,  
burrata di latte vac. di Andria  
Mozzarella from Agerola, Roman artichokes, ham, burrate (very soft and fresh cheese)  
from Andria  
Mozzarella de Agerola, artichauts romains, jambon, burrata de Andria

**PARUCHETA**

€ 13,00

Mozzarella fior d’Agerola, acciughe del mar Cantabrico, olive taggiasche, cipolla  
caramellata, uvetta, pinoli, olio Evo  
Mozzarella from Agerola, Cantabrian sea anchovies, taggiasche olives, raisins,  
caramelized onion, pine nuts, Evo oil  
Mozzarella fraîche de Agerola, anchois du Golf de Gascogne, taggiasche olives,  
oignon caramélisé, raisins, noix de pin, huile Evo

**PISTOR** € 13,00  
Mozzarella fior d'agerola, formaggio verde di Montegalda bio (erborinato di capra e pecora), pomodorino piennolo vesuviano rosso, pesto di rucola, 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

**CASARIA** € 14,00  
Mozzarella fior d'agerola, caciottina di latte vaccino con lattoinnesto trevigiano, porchetta d'Ariccina DOP, senape macinata a pietra, uvetta sultanina, mele cotte  
Mozzarella from Agerola, caciotta cheese, porchetta (roasted pork) DOP, stone-grinded mustard, raisins, cooked apples  
Mozzarella de Agerola, fromage caciotta, porchetta (cochon de lait rôti), moutarde moulue sur pierre, raisins, pommes cuites

**PARADISO** € 13,00  
Provola d'agerola, gorgonzola, prosciutto crudo d'Osvaldo, pere sciropate, 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

**DONZELLA** € 15,00  
Crema tarufata d'Alba, caciocavallo di bufala, prosciutto cotto Branchi, 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

**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

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  
Baby pizzas cost € 1,00 less  
Les 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>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 ALL'ARANCIA</b> Bavarian's orange Bavarois de orange	€ 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