



ANTIPASTI • APPETIZERS • ENTRÉES

MELANZANE IN TEMPURA CON CREMA DI SQUACQUERONE, POMODORI CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA ED OLIO EVO AL BASILICO 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	€ 13,00
PROSCIUTTO CRUDO DI D'OSVALDO E MELONE D'Oswaldo ham and melon Jambon de D'Oswaldo et melon	€ 12,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CROSTINI DI PANE RUSTICO AL ROSMARINO Assorted cold meats and cheese with rustic rosemary bread croutons Assortiment de charcuteries et de fromages avec croutons de pain rustique au romarin	€ 14,00
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON ROBIOLA, SALSUA GUACAMOLE E SALSUA VERDE Piedmontese Fassona tartare with robiola, guacamole sauce and green sauce Tartare de Bœuf piémontais avec fromage robiola, sauce au guacamole et sauce verte	€ 15,00
INSALATA TIEPIDA DI PIOVRA, PATATE, POMODORINI, SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE E OLIO EVO AL PREZZEMOLO 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	€ 13,00
COCKTAIL DI AVOCADO E GAMBERI Avocado and shrimps cocktails Cocktails d'avocat et de crevettes	€ 14,00
CAPESANTE IN CROSTA DI BACON SU FONDUTA DI PEPERONE ROSSO Scallops in bacon crust on a red pepper fondue Coquilles Saint Jacques en croute de bacon sur fondue de poivron rouge	€ 14,00



PRIMI PIATTI • FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

INSALATA DI RISO VENERE AI TRE POMODORI CON AVOCADO, LIME E PISTACCHI Black rice salad with three tomatoes types, avocado, lime and pistachios Salade de riz noir aux trois tomates avec avocat, citron vert et pistaches	€ 13,00
FUSILLI AL PESTO, PATATE E FAGIOLINI Fusilli with pesto, potatoes and green beans Fusilli au pesto, pommes de terre et haricots verts	€ 13,00
BIGOLI POMODORO FRESCO E BUFALA Bigoli with fresh tomato sauce and buffalo mozzarella Bigoli aux tomates fraîches et mozzarella de bufflonne	€ 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	€ 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
PACCHERI CON SCAMPI ALLA BUZARA Paccheri with Norway lobster “alla buzara” Paccheri aux langoustines à la buzara	€ 15,00
RAVIOLONI CON BRANZINO E RICOTTA SU VELLUTATA DI ZUCCHINE E CRUMBLE DI PISTACCHI Ravioli with sea bass and ricotta cheese served with zucchini cream and pistachio crumble Raviolis au bar et à la ricotta sur velouté de courgettes et crumble de pistaches	€ 15,00
LINGUINE CON SEPIE NERE ALLA VENEZIANA Venetian-style linguine with cuttlefish Linguine à la vénitienne (aux seiches et à l'encre)	€ 15,00



SECONDI PIATTI • SECOND COURSES • DEUXIÈMES PLATS

BURGER DI BULGUR CON FAGIOLI ROSSI, COUS COUS INTEGRALE, VERDURE DI STAGIONE, MAYO AL LATTE DI MANDORLA E BASILICO E CAPONATA DI VERDURE	€ 15,00
Bulgur burger with red beans, whole couscous, seasonal vegetables, almond milk mayonnaise and basil served with vegetable caponata Burger de bulgur avec haricots rouges, couscous intégral, légumes de saison, mayonnaise au lait d'amande, basilic et caponata de légumes	
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	
HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE FRITTE	€ 16,00
Piemontese Fassona hamburger with fries Hamburger de Fassona piémontaise accompagné de frites	
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON PATATE AL FORNO, POLENTA E SALSA BARBECUE	€ 20,00
Mixed grilled meat with baked potatoes, polenta and barbecue sauce Grillade mixte de viandes avec pommes de terre au four, polenta et sauce barbecue	
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	
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	
TAGLIATA DI TONNO CON SESAMO NERO, RUCOLA, POMODORINI, RAPANELLI E RIDUZIONE AL POMPELMO	€ 22,00
Slices of tuna with black sesame, arugula, cherry tomatoes, radish and grapefruit sauce Tranches de thon au sésame noir, roquette, tomates cerise, radis et réduction de pamplemousse	
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 Misticanza, finocchi, rapa viola, carote al curry, zucchine marinate al timo, mela, mandorle, mayo al basilico Mixed salad, fennel, purple turnip, curry carrots, thyme marinated zucchini, apples, almonds and basil flavoured mayonnaise Salade mixte, fenouil, navet violet, carottes au curry, courgettes marinées au thym, pommes, amandes et mayonnaise au basilic	€ 14,00
CANONICA 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	€ 13,00
RIODA Misticanza, pomodoro, cipolla di Tropea, champignons, gamberoni, calamari, sedano, aceto b. Mixed salad, tomatoes, red onions, mushrooms, shrimps, squids, basil, celery, balsamic vinegar Salade mixte, tomates, oignon rouge, champignons, crevettes, calamars, basilic, céleri, vinaigre b.	€ 14,00

CONTORNI – SIDE DISHES – GARNITURES

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



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
 Pomodoro San Marzano, fior di latte d'agerola, basilico, olio Evo
 S. Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, basil, Evo oil
 Tomatoes S. Marzano, mozzarella de Agerola, basilic, huile Evo
- SANTA MARGHERITA** € 9,00
 Provola e fior di latte d'agerola, piennolo vesuviano rosso e giallo, origano, basilico, olio 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
- SERENISSIMA** € 11,00
 Mozzarella di bufala cotta, pesto di basilico, pomodori secchi, scaglie di grana, olio Evo
 Buffalo mozzarella, basil pesto, dried tomatoes, parmesan cheese, Evo oil
 Mozzarella de bufflonne cuite, pesto au basilic, tomates séchées, flocons de parmesan,
 huile Evo
- DIAVOLO** € 10,00
 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
 Tomatoes S.Marzano, mozzarella de Agerola, chorizo calabrais, basilic, huile Evo
- SCALZI** € 11,00
 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
 Tomatoes S.Marzano, mozzarella de Agerola, champignon, jambon, basilic, huile Evo
- ERBE** € 11,00
 Fior di latte e provola d'agerola, carciofi di S.Erasmo, zucchine fritte, peperoni rossi, profumo
 di aglio, origano, olio Evo
 Fresh provola and mozzarella from Agerola, artichokes of S.Erasmo, fried zucchini, red pep-
 pers, scent of garlic, organ, Evo oil
 Provola fraîche et mozzarella de Agerola, artichauts de S. Erasmo, courgettes frites, poivrons
 rouges, parfum d'ail, organ, huile Evo
- ERBARIA** € 11,00
 Fior di latte d'agerola, melanzane al funghetto, pesto di pistacchio, mandorle tritate
 Mozzarella from Agerola, eggplant "funghetto" style, pistachio pesto, ground almonds
 Mozzarella de Agerola, aubergines de style "funghetto", pesto de pistache, amandes moulues
- LUSTRAFERI** € 12,00
 Pomodoro S.Marzano, acciughe del mar Cantabrico, foglie di capperi, basilico,
 origano, olio Evo
 S.Marzano tomatoes, Cantabrian sea anchovies, caper leaves, basil, organ, Evo oil
 Tomatoes S.Marzano, anchois du Golf de Gascogne, feuilles de câpres, basilic, organ, huile Evo
- FENICE** € 12,00
 Pomodoro S.Marzano, fior di latte d'agerola, prosciutto crudo d'Osvaldo
 S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, Osvaldo smoked ham
 Tomatoes S.Marzano, mozzarella de Agerola, jambon de D'Osvaldo
- GAFFARO** € 11,00
 Pomodoro S.Marzano, mozz. di bufala fine cottura, pomodorino datterino, basilico,
 origano, Evo
 S.Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, organ, Evo oil
 Tomatoes S.Marzano, mozzarella de bufflonne crue, tomates cerise, basilic, organ huile Evo
- MISERICORDIA** € 11,00
 Fior di latte d'agerola, piennolo ves. giallo, pomodori secchi, olive taggiasche, pesto
 al basilico
 Mozzarella from Agerola, yellow ves. tomatoes, dried tomatoes, taggiasche olives,

basil pesto

Mozzarella de Agerola, tomates du Vésuve, tomates séchées, taggiasche olives,
pesto au basilic

FORMAGER

€ 10,00

Fior di latte e provola d'agerola, gorgonzola, parmigiano reggiano DOP

Mozzarella and fresh provola from Agerola, gorgonzola cheese, parmesan cheese DOP

Mozzarella et provola fraîche de Agerola, gorgonzola, parmesan DOP

PAPADOPOLI

€ 12,00

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'agerola, porchetta d'Ariccina 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

SAN BARNABA

€ 13,00

Fior di latte e provola d'agerola, prosciutto cotto Branchi, 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 de Agerola, jambon, champignon, crème truffée d'Alba, huile Evo

SOSPIRI

€ 12,00

Mozzarella di bufala cotta, n'duja di Spilinga, melanzane al funghetto, basilico

Buffalo mozzarella, n'duja of Spilinga salami, eggplant "funghetto" style, basil

Mozzarella de bufflonne cuite, n'duja de Spilinga salami, aubergines de style "funghetto",
basilic

VERONA

€ 11,00

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'agerola, speck del Cadore, champignon

S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, champignon mushrooms, speck(smoked and
salted ham)

Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, champignons, speck (jambon cru salé et fumé)

RIALTO

€ 14,00

Pomodoro San Marzano, zucchine fritte, prosciutto crudo d'Oswaldo, burrata pugliese

San Marzano tomatoes, fried zucchini, Oswaldo smoked ham, Apulian burrata

Tomates S.Marzano, courgettes frites, jambon de d'Oswaldo, burrata de Pouilles

GIUDECCA

€ 13,00

Fior di latte d'agerola, carciofini di S.Erasmo, prosciutto cotto Branchi, burrata pugliese

Mozzarella from Agerola, artichokes from S.Erasmo, Branchi ham, Apulian burrata

Mozzarella de Agerola, artichauts de S.Erasmo, jambon de Branchi, burrata de Pouilles

MIRACOLI

€ 11,00

Piennolo vesuviano rosso, mozzarella di bufala di Battipaglia, melanzane, grana, basilico

Red ves piennolo tomatoes, buffalo mozzarella from Battipaglia, eggplant,

parmesan cheese, basil

Tomates ves. rouge piennolo, mozzarella de bufflonne de Battipaglia, aubergines, parmesan,
basilic

STUA

€ 12,00

Pecorino Primo sale, n'duja di Spilinga, piennolo ves, rosso, cipolla caramellata,
basilico, olio all'aglio

Pecorino cheese, n'duja salami, red vesuvius tomatoes, caramelized oignon, basil, garlic oil

Fromage pecorino, n'duja salami, tomates du Vésuve, oignon caramélisé, basilic, huile d'ail

PARUCHETA *

€ 13,00

Fior di latte 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 *

€ 12,00

Fior di latte d'agerola, piennolo ves. rosso, erborinato di capra Montegalda bio, pesto di rucola, miele d'acacia, noci
Mozzarella from Agerola, Montegalda bio cheese (goat's and sheep's blue cheese), small red vesuvius tomatoes, arugula, acacia honey, nuts
Mozzarella de Agerola, fromage de Montegalda (fromage bleu de chèvre et de brebis), petites tomates du Vésuve rouges, roquette, miel d'acacia, noix

PARADISO *

€ 13,00

Erborinato di capra Montegalda bio, prosciutto crudo d'Oswaldo, pere, noci
Montegalda bio cheese (goat's and sheep's blue cheese), Oswaldo smoked ham, pears, nuts
Fromage de Montegalda (fromage bleu de chèvre et de brebis), jambon de d'Oswaldo, poires, noix

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

LION *

€ 14,00

Fior di latte d'agerola, salmone fresco, pepe rosa, pesto di pistacchio, perlage di limone
Mozzarella from Agerola, fresh salmon, pink pepper, pistachio pesto, lemon pearls
Mozzarella de Agerola, saumon frais, poivre rose, pesto à la pistache, perles de citron

AMALTEA *

€ 15,00

Piennolo vesuviano rosso e giallo, 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

*** QUESTE PIZZE NON SI POSSONO MODIFICARE**

*** THESE PIZZAS CAN NOT BE CHANGED**

*** CES PIZZAS NE PEUVENT PAS ÊTRE CHANGÉES**

**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

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