



ANTIPASTI • APPETIZERS • ENTRÉES

- ASPARAGI CROCCANTI SU LETTO DI VALERIANA CON FORMAGGIO
CAPRINOSTAGIONATO, SALSA AL TARTUFO E NOCI** € 12,00
Crispy asparagus on valerian bed with seasoned goat cheese truffle
sauce and walnuts
Asperges croquantes sur lit de mâche avec fromage de chèvre affiné, sauce à la
truffe et aux noix
- 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** € 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 CON ROBIOLA,
SALSA GUACAMOLE E SALSA VERDE** € 15,00
Piedmontese Fassona tartare with robiola, guacamole sauce and green sauce
Tartare de Bœuf piémontais avec fromage robiola, sauce au guacamole et
sauce verte
- IMPEPATA DI COZZE ALLA MEDITERRANEA** € 12,00
Sautéed mediterranean mussels
Poêlée de moules méditerranéennes
- 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

GNOCCHI DI RICOTTA SU FONDUTA DI POMODORO BIO CON SCAGLIE DI RICOTTA SALATA, OLIO EVO AL BASILICO E POMODORI CONFIT	€ 13,00
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	
RAVIOLONI DI PASTA FRESCA CON RIPIENO DI BURRATA SU VELLUTATA DI ASPARAGI CON SCAGLIE DI MANDORLE E PERLAGE AL BASILICO	€ 15,00
Fresh ravioli pasta with burrata filling on a cream of asparagus with flaked almonds and basil Raviolis de pâtes fraîches farcis à la burrata sur velouté d'asperges avec écorces d'amandes et basilic	
BIGOLI DI PASTA FRESCA CON CARCIOFI, PIENNOLO VESUVIANO GIALLO E PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE	€ 13,00
Fresh bigoli pasta with artichokes, yellow vesuvian cherry tomatoes and crispy raw ham Bigoli de pâtes fraîches aux artichauts, tomates-cerises jaunes du Vésuve et jambon cru croquant	
PASTICCIO DI LASAGNE CON RAGÙ DI MANZO ALLA BOLOGNESE	€ 12,00
Lasagne with Bolognese-style beef sauce Lasagne à la bolognaise (au bœuf)	
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE	€ 13,00
Spaghetti with clams Spaghetti aux palourdes	
CAVATELLI DI PASTA FRESCA ALLO ZAFFERANO CON CODE DI GAMBERO ROSSO, ZUCCHINE E POMODORINI DATTERINI	€ 15,00
Fresh cavatelli pasta with saffron, red prawn tails, courgettes and cherry tomatoes Cavatelli de pâtes fraîches au safran avec queues de crevettes rouges, courgettes et tomates cerises	
LINGUINE CON SEPIE NERE ALLA VENEZIANA	€ 14,00
Venetian-style linguine with cuttlefish Linguine à la vénitienne (aux seiches et à l'encre)	



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 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
- ARISTA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA CON SALSA AGRODOLCE DI
MELE E PORRI E MELANZANE AL FUNGHETTO** € 15,00
Pork loin cooked at low temperature with eggplant and sweet and sour sauce of apples and leeks
Longe de porc cuit à basse température avec aubergines et sauce à l'aigre doux de pommes et de poireaux
- 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

INSALATONE – BIG SALADS – SALADES

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	
FELTRINA	€ 12,00
Lattuga, pom. datterino, feta, pomodori secchi, olive nere, basilico, champignons, cipolla di Tropea Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, sun-dried tomatoes, black olives, mushrooms, red onions Laitue, tomates cerise, feta, tomates séchées, olives noires, basilic, champignons, oignon rouge	
RIODA	€ 13,00
Lattuga, pomodoro, cipolla di Tropea, champignons, gamberoni, calamari, olive n, pesto, sedano, aceto b. Lettuce, tomatoes, red onions, mushrooms, shrimps, squids, black olives, pesto, celery, balsamic vinegar Laitue, tomates, oignon rouge, champignons, crevettes, calamars, olives noires, basilic, céleri, vinaigre b.	

CONTORNI – SIDE DISHES – GARNITURES

INSALATA MISTA DI STAGIONE	€ 4,00
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	€ 4,00
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	
MELANZANE AL FUNGHETTO	€ 5,00
Eggplants “funghetto” style Aubergines de style “funghetto”	
CUORI DI CARCIOFO AL PREZZEMOLO	€ 6,00
Artichoke hearts with parsley Fonds d’artichauts au persil	



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 Tomatoes S. Marzano, mozzarella de Agerola, basilic, huile Evo</p>	
SANTA MARGHERITA	€ 9,00
<p>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, origan, basil, Evo oil Provola fraîche et mozzarella de Agerola, petites tomates du Vésuve rouges et jaunes, origan, basilic, huile Evo</p>	
SERENISSIMA	€ 11,00
<p>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</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 Tomatoes S.Marzano, mozzarella de Agerola, chorizo calabrais, basilic, huile Evo</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 Tomatoes S.Marzano, mozzarella de Agerola, champignon, jambon, basilic, huile Evo</p>	
ERBE	€ 11,00
<p>Fior di latte e provola d'agerola, carciofi di S.Erasmo, zucchine fritte, peperoni rossi, profumo di aglio, olio Evo Fresh provola and mozzarella from Agerola, artichokes of S.Erasmo, fried zucchini, red peppers, scent of garlic, Evo oil Provola fraîche et mozzarella de Agerola, artichauts de S. Erasmo, courgettes frites, poivrons rouges, parfum d'ail, huile Evo</p>	
ERBARIA	€ 11,00
<p>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</p>	
LUSTRAFERI	€ 12,00
<p>Pomodoro S.Marzano, acciughe del mar Cantabrico, foglie di capperi, origano, olio Evo S.Marzano tomatoes, Cantabrian sea anchovies, caper leaves, origan, Evo oil Tomatoes S.Marzano, anchois du Golf de Gascogne, feuilles de câpres, origan, huile Evo</p>	
FENICE	€ 12,00
<p>Pomodoro S.Marzano, fior di latte d'agerola, prosciutto crudo d'Oswaldo S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, Oswaldo smoked ham Tomatoes S.Marzano,mozzarella de Agerola, jambon de D'Oswaldo</p>	
GAFFARO	€ 11,00
<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 Tomatoes S.Marzano, mozzarella de bufflonne crue, tomates cerise, basilic, origan huile Evo</p>	
FORMAGER	€ 10,00
<p>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</p>	

SCALETER	€ 11,00
<p>Pomodoro S.Marzano, porchetta d'ArICCia DOP, cipolla caramellata San Marzano tomatoes, porchetta DOP (roasted pork), caramelized onion Tomates San Marzano, porchetta (cochon de lait rôti) DOP, oignon caramélisé</p>	
PAPADOPOLI	€ 12,00
<p>Pomodoro San Marzano, fior di latte d'agerola, porchetta d'ArICCia 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</p>	
SAN BARNABA	€ 13,00
<p>Fior di latte d'agerola, prosciutto cotto Branchi, champignon, crema al tartufo d'Alba, olio Evo Mozzarella from Agerola, ham, champignon mushrooms, truffled cream from Alba, Evo oil Mozzarella de Agerola, jambon, champignon, crème truffée d'Alba, huile Evo</p>	
SOSPIRI	€ 12,00
<p>Mozzarella di bufala cotta, n'duja di Spilinga, melanzane al funghetto Buffalo mozzarella, n'duja of Spilinga salami, eggplant "funghetto" style Mozzarella de bufflonne cuite, n'duja de Spilinga salami, aubergines de style "funghetto"</p>	
VERONA	€ 11,00
<p>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)</p>	
RIALTO	€ 14,00
<p>Pomodoro San Marzano, zucchine fritte, prosciutto crudo d'Osvaldo, burrata pugliese San Marzano tomatoes, fried zucchini, Osvaldo smoked ham, Apulian burrata Tomates S.Marzano, courgettes frites, jambon de d'Osvaldo, burrata de Pouilles</p>	
GIUDECCA	€ 13,00
<p>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</p>	
MIRACOLI	€ 11,00
<p>Parmigiana di pomodoro piennolo vesuviano rosso, fior di latte d'agerola, caciocavallo di bufala, parmigiano, melanzane al funghetto, basilico Red vesuvian piennolo parmigiana, mozzarella from Agerola, buffalo caciocavallo cheese, parmesan cheese, eggplant "funghetto" style, basil Vesuvien rouge piennolo parmigiana, mozzarella de Agerola, fromage de bufflonne caciocavallo, parmesan, aubergines de style "funghetto", basilic</p>	
STUA	€ 12,00
<p>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</p>	
MISERICORDIA	€ 11,00
<p>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</p>	

DUCALE	€ 12,00
Fior di latte d'agerola, crema di asparagi, speck del Cadore, scaglie di grana Mozzarella de Agerola, cream of asparagus, speck (smoked and salted ham), parmesan cheese Mozzarella de Agerola, crème de asperges, speck (jambon cru salé et fumé), parmesan	
COLOMBINA	€ 12,00
Crema di asparagi, pomodorini freschi, burrata pugliese Cream of asparagus, cherry tomatoes, Apulian burrata Crème de asperges, tomates cerise, burrata de Pouilles	
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, 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	
LION	€ 13,00
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	€ 14,00
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	

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
TIRAMISÙ LIGHT Tiramisù light Tiramisù light	€ 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 FRAGOLACCIO E BAVARESE ALLA FRAGOLA Strawberry cake and strawberry bavarian Gâteau aux fraises et bavarois aux fraises	€ 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