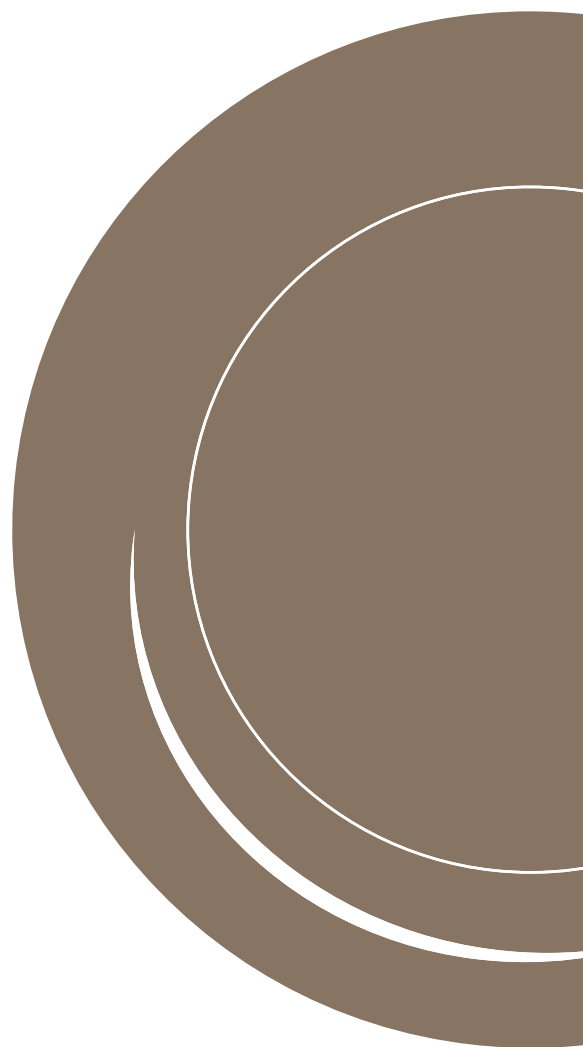
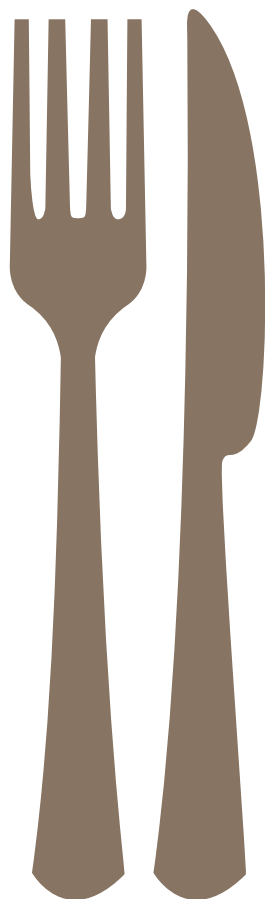


MENÙ



I PIATTI DEL MESE

Dishes of the month

TROFIE FRESCHE CON PESTO, BURRATA PUGLIESE E POMODORI SECCHI ^{1,7,8}

Fresh trofie pasta with pesto sauce, Apulian Burrata cheese and dry tomatoes

€ 16,00

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI ^{1,3,7}

Milanese style veal cutlet with rocket and cherry tomatoes

€ 32,00

LE NOSTRE PROPOSTE MENÙ

Our menu proposals

OSSOBUCO

OSSOBUCO DI VITELLO* CON
RISOTTO ALLA MILANESE 1,7,9,12

TIRAMISÙ[△] 1,3,7

Ossobuco veal* and milanese style
risotto (with saffron) 1,7,9,12

Tiramisù[△] 1,3,7

€ 37

MILANO

RISOTTO ALLA MILANESE 7,9

COTOLETTA DI VITELLO ALLA
MILANESE E PATATE AL FORNO 1,3,5,8

TIRAMISÙ[△] 1,3,7

Milanese style risotto (with saffron) 7,9

Milanese style veal cutlet
with potatoes 1,3,5,8

Tiramisù[△] 1,3,7

€ 45

FIorentina X 2

For 2 people (1 Kg - 1,2 Kg)

FIorentina DI MANZO CON VERDURE
E PATATE AL FORNO

TIRAMISÙ[△] 1,3,7

Grilled T-bone steak with baked
vegetables and potatoes

Tiramisù[△] 1,3,7

€ 80

MARE

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 1,2,9,14
(COZZE, VONGOLE, GAMBERONE*, CALAMARI*)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 2,4,14
(SALMONE, GAMBERONE*, CALAMARO*, ORATA[△])

TIRAMISÙ[△] 1,3,7

Spaghetti with seafood
(mussels, clams, prawns*, squids*)

Mixed fish grill
(salmon, prawn*, squids*, seabream[△])

Tiramisù[△] 1,3,7

€ 45

ANTIPASTI

Appetizers

SCHIACCIATA AL ROSMARINO ¹	€ 7,00	CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA ⁷	€ 18,00
Flat bread with rosemary		Parma ham and buffalo mozzarella cheese	
BRUSCHETTE* POMODORO E ORIGANO ^{1,8}	€ 8,00	BRESAOLA E BURRATA PUGLIESE ^{7,12}	€ 18,00
Bruschetta* with tomato and oregano		Air-dried beef and Apulian Burrata cheese	
BRUSCHETTE* CON STRACCIATELLA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, LIMONE ^{1,4,7,8}	€ 11,00	TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E FORMAGGI ^{7,12}	€ 22,00
Bruschetta* with stracciatella cheese, Cantabrian anchovies, lemon		Large platter of mixed cold cuts and cheeses	
CAPRESE DI BUFALA ⁷	€ 16,00	SAUTÉ DI COZZE ^{9,14}	€ 18,00
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese		Sautéed mussels	

PRIMI PIATTI

First courses

MINISTRONE [△] DI VERDURE ⁹	€ 14,00
Vegetable soup [△]	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PANE PANKO ^{1,9}	€ 15,00
Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chilli and Panko bread	
RISOTTO ALLA MILANESE ^{7,9,12}	€ 16,00
Milanese style risotto (with saffron)	
ORECCHIETTE FRESCHE POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA ^{1,7,9}	€ 15,00
Fresh orecchiette pasta with tomato and buffalo mozzarella cheese	
RAVIOLI [△] DI RICOTTA E SPINACI FATTI IN CASA CON BURRO E SALVIA ^{1,3,7}	€ 18,00
Homemade ricotta cheese and spinach ravioli pasta [△] with butter and sage	
TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ ^{1,3,7,9,12}	€ 16,00
Fresh tagliatelle pasta with bolognese sauce	
LASAGNE* ALLA BOLOGNESE ^{1,3,7,9,12}	€ 16,00
Lasagna* with bolognese sauce	
MEZZI PACCHERI CON CALAMARETTI* E POMODORO FRESCO ^{1,9,14}	€ 17,00
Mezzi paccheri with squids* and fresh tomato	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (COZZE, VONGOLE, GAMBERONE*, CALAMARI*) ^{1,2,9,14}	€ 22,00
Spaghetti with seafood (mussels, clams, prawn*, squids*)	

SECONDI PIATTI

Second courses

OMELETTE CON COTTO E FORMAGGIO / VEGETARIANA ^{3,7} Omelette with ham and cheese / vegetarian	€ 14,00
PETTO DI POLLO* ALLA GRIGLIA Grilled chicken* breast	€ 15,00
CONTROFILETTO DI MANZO [△] ALLA GRIGLIA Grilled beef [△] steak	€ 25,00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ^{1,3,7} Milanese style veal cutlet	€ 28,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 500GR Grilled sirloin steak	€ 38,00
CALAMARI* ALLA GRIGLIA ¹⁴ Grilled squids*	€ 18,00
ORATA [△] ALLA GRIGLIA ⁴ Grilled seabream [△]	€ 18,00
SALMONE [△] ALLA GRIGLIA ⁴ Grilled salmon [△]	€ 20,00
ZUPPA DI PESCE CON CROSTONI DI PANE (COZZE, VONGOLE, GAMBERONE*, CALAMARI*) ^{1,2,8,9,14} Seafood soup with bread croutons (mussels, clams, prawn*, squids*)	€ 22,00
FRITTO DI CALAMARI* ^{1,14} Fried squids*	€ 22,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (ORATA [△] , GAMBERONE*, CALAMARO*, SALMONE [△]) ^{2,4,14} Mixed grilled fish (sea bream [△] , prawn*, squid*, salmon [△])	€ 24,00

CONTORNI

Side dishes

PATATE FRITTE*/AL FORNO ^{1,3} French fries*/Baked potatoes	€ 6,00
RISO BIANCO White rice	€ 7,00
VERDURE AL FORNO Baked vegetables	€ 8,00

INSALATE

Salads

INSALATA MISTA Mixed salad	€ 8,00
CAESAR SALAD ^{1,7,8} (INSALATA ICE-BERG, GRANA PADANO, CROSTINI DI PANE*, POLLO* GRIGLIATO, SALSA CAESAR) (Ice-berg salad, Grana Padano cheese, bread croutons*, grilled chicken*, caesar sauce)	€ 18,00

PIZZE

MARINARA (POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO, OLIO) ¹ (San Marzano tomato, garlic, oregano, oil)	€ 9,00
MARGHERITA (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, BASILICO) ^{1,7} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, basil)	€ 11,00
BUFALINA (POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO) ^{1,7} (San Marzano tomato, buffalo mozzarella cheese, basil)	€ 14,00
FUNGHI (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, CHAMPIGNON) ^{1,7} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, mushrooms)	€ 12,00
VEGETARIANA (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI) ^{1,7} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, courgettes, aubergines, peppers)	€ 14,00
4 FORMAGGI (FIORDILATTE, BRIE, GORGONZOLA, TALEGGIO) ^{1,7} (mozzarella cheese, Brie cheese, Gorgonzola cheese, Taleggio cheese)	€ 14,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, COTTO, CHAMPIGNON) ^{1,7,12} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms)	€ 13,00
DIAVOLA (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE) ^{1,7,12} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, spicy salami)	€ 14,00
4 STAGIONI (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, COTTO, CARCIOFI, CHAMPIGNON, OLIVE) ^{1,7,12} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, olives)	€ 14,00
CRUDO (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, CRUDO DI PARMA) ^{1,7,12} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, Parma ham)	€ 14,00
CALZONE RIPIENO (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, COTTO, CHAMPIGNON) ^{1,7,12} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms)	€ 13,00
NAPOLI (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, ORIGANO) ^{1,4,7} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, Cantabrian anchovies, oregano)	€ 12,00
TONNO E CIPOLLE (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLE) ^{1,4,7} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onions)	€ 13,00
SALAME E ZOLA (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, SALAME, GORGONZOLA) ^{1,7} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, salami, Gorgonzola cheese)	€ 14,00
FRUTTI DI MARE (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, COZZE, VONGOLE, CALAMARI*, GAMBERONE*) ^{1,2,4,7,14} (San Marzano tomato, mozzarella cheese, mussels, clams, squids*, prawn*)	€ 18,00

FOCACCE

Focaccias

RIVIERA

€ 13,00

(PESTO, POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE)^{1,7,8}

(pesto, confit cherry tomatoes, Taggiasca olives)

ITALIA

€ 15,00

(BRESAOLA, BURRATA, RUCOLA E POMODORINI)^{1,7}

(air-dried beef, Burrata cheese, rocket, cherry tomatoes)

MORTAZZA

€ 15,00

(MORTADELLA, STRACCIATELLA, PESTO DI PISTACCHIO)^{1,7,8}

(mortadella, stracciatella cheese, pistachio pesto)

LE SPECIALI

Special Pizzas

LUNA

(POMODORO SAN MARZANO, CRUDO DI PARMA, PORCINI*, SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA, POMODORINI)^{1,7,12}

(San Marzano tomato, Parma ham, Porcini mushrooms*, Grana Padano cheese, rocket, cherry tomatoes)

€ 15,00

MEDITERRANEA VEGANA

(POMODORO SAN MARZANO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI CONFIT, ORIGANO)¹

(San Marzano tomato, Tropea red onion, Taggiasca olives, confit cherry tomatoes, oregano)

€ 14,00

BARBASAURO

(POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, GORGONZOLA, COTTO, CHAMPIGNON)^{1,7}

(San Marzano tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, ham, mushrooms)

€ 15,00

ISOLANA

(POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, MELANZANE, SCAGLIE DI RICOTTA AFFUMICATA, BASILICO)^{1,7}

(San Marzano tomato, mozzarella cheese, eggplant, smoked ricotta cheese, basil)

€ 15,00

BOSCAIOLA

(POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, SALSICCIA, PORCINI*, SCAGLIE DI GRANA)^{1,7}

(San Marzano tomato, mozzarella cheese, sausage, Porcini mushrooms*, Grana Padano cheese)

€ 15,00

DOLCI

Desserts

TIRAMISÙ^Δ 1,3,7 € 9,00

Tiramisù^Δ

TORTINO AL CIOCCOLATO* CON CUORE MORBIDO E GELATO ALLA CREMA 1,3,7,8,12 € 9,00

Soufflè* with a soft chocolate core and ice-cream

CANNOLI SICILIANI FATTI IN CASA CON RICOTTA, CIOCCOLATO E PISTACCHIO 1,3,7,8 € 9,00

Home made Sicilian cannoli with fresh ricotta, chocolate and pistachios

SFOGLIA* CON CREMA ALLE MANDORLE, MELE E GELATO ALLA CREMA 1,3,7,8 € 9,00

Almond and apple puff pastry* with ice-cream

CRÈME BRULÉ 3,7 € 9,00

Crème brûlée

MACEDONIA DI FRUTTA € 9,00

Fruit salad

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO 7 € 10,00

Fruit salad with ice-cream

GELATO (LIMONE/CREMA/CIOCCOLATO) 3,7 € 7,00

Ice-cream (lemon/cream/chocolate)

GELATO AFFOGATO AL CAFFÈ 3,7 € 8,00

Ice-cream with coffee

I prodotti presenti in menù contrassegnati con (*) sono congelati all'origine dal produttore. Il simbolo (Δ) indica che i piatti/ingredienti sono freschi e/o preparati in casa e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Dishes marked with (*) in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen by the manufacturer. The symbol (Δ) indicates that dishes/ingredients are fresh and/or home-cooked and submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere tracce di allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. In caso di allergie o intolleranze si prega di informare il personale.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes may contain traces of allergens according to the EU Reg 1169/11 Annex II. In case of allergies or intolerances please inform the staff.

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/Gluten
2. Crostacei, prodotti a base di crostacei e derivati/Crustaceans
3. Uova e prodotti a base di uova/Eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce/Fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia/Soya
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/Milk

8. Frutta a guscio/Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano/Celery
10. Senape e prodotti a base di senape/Mustard
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame
12. Anidride solforosa e solfiti derivati/Sulphur dioxide
13. Lupini e prodotti a base di lupini/Lupine
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi/Mollusca

BEVANDE

Drinks

ACQUA SURGIVA NATURALE/FRIZZANTE 50 CL € 4,00
Surgiva natural/sparkling water 50 cl

SOFT DRINK

COCA-COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, TÈ FREDDO/Ice Tea, LEMON SODA, ACQUA TONICA/Tonic water, GINGER BEER, SANBITTÈR € 5,00

SUCCHI DI FRUTTA: MELA, ANANAS € 5,00
Apple juice, Ananas juice

SPREMUTA D'ARANCIA € 8,00
Fresh orange juice

BIRRE

Beers

PORETTI | 4 LUPPOLI L'ORIGINALE

PREGIATA LAGER ITALIANA DAL CORPO ROTONDO

Fine italian hopped lager with a round body

MEDIA/medium € 7,00

GRANDE/large € 14,00

PORETTI | 6 LUPPOLI BOCK ROSSA

ROSSA DOPPIO MALTO CON SENTORI TOSTATI, DI CARMELLO E LIQUIRIZIA

Red strong lager, toasted flavoured with hints of caramel and liquorice

MEDIA/medium € 7,00

GRANDE/large € 14,00

PORETTI | 9 LUPPOLI IPA

IPA NON FILTRATA DALL'AROMA AGRUMATO, INTENSA E CON AMARO DECISO

Unfiltered IPA with an intense citrus aromas and bitter notes

MEDIA/medium € 7,00

GRANDE/large € 14,00

WEISS FRANZISKANER 50 CL

€ 8,00

ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL

€ 6,00

Unfiltered beer

PORETTI | 4 LUPPOLI ANALCOLICA ZERO.ZERO 33 CL

€ 6,00

Non-alcoholic beer

COCKTAILS

SPRITZ	€ 10,00	VODKA TONIC	€ 10,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 10,00	VODKA TONIC PREMIUM	€ 13,00
HUGO	€ 10,00	(BELUGA, BELVEDERE)	
NEGRONI	€ 10,00	ANALCOLICI /Alcohol free	
GIN TONIC	€ 10,00	SPRITZ ZERO	€10,00
GIN TONIC PREMIUM	€ 13,00	TANQUERAY 0,0% TONIC	€10,00
(GIN MARE, HENDRIK'S, TANQUERAY, BOMBAY)			

CAFFETTERIA

Cofees

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,50	CAPPUCCINO	€ 5,00
Espresso coffee		Cappuccino	
CAFFÈ D'ORZO	€ 3,00	LATTE MACCHIATO	€ 5,00
Barley coffee		Milk with coffee	
CAFFÈ AMERICANO	€ 3,00	THE CALDO (DAMMANN FRÈRES)	€ 6,00
American coffee		Dammann Frères hot tea	

DISTILLATI

Spirits

VODKA

STOLICHNAYA	€ 8,00
BELUGA	€ 10,00
BELVEDERE	€ 10,00

GRAPPE

GRAPPA DI MOSCATO TOSOLINI, FRIULI	€ 6,00
GRAPPA DI AMARONE ZENATO, VENETO	€ 10,00
LEGNI DI ROVERE TOSOLINI, FRIULI	€ 8,00
GRAPPA DI BAROLO BARALE, PIEMONTE	€ 10,00
GRAPPA SMOKED TOSOLINI, FRIULI	€ 12,00

TEQUILA

EL JIMADOR	€ 10,00
------------	---------

COGNAC

MARTELL VS, FRANCIA	€ 15,00
COURVOISIER VSOP, FRANCIA	€ 15,00

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL, SCOTLAND	€ 10,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, SCOTLAND	€ 11,00
CHIVAS REGAL 12 Y, SCOTLAND	€ 12,00
TALISKER 10 Y, SCOTLAND	€ 14,00
LAPHROAIG 10 Y, SCOTLAND	€ 14,00
MACALLAN 12 Y, SCOTLAND	€ 16,00
JACK DANIEL'S, USA	€ 10,00
MAKER'S MARK, USA	€ 12,00
MITCHER'S, USA	€ 15,00
NIKKA COFFEY GRAIN, JAPAN	€ 16,00

RUM

HAVANA 7, CUBA	€ 12,00
DIPLOMATICO, VENEZUELA	€ 14,00
HAMPDEN ESTATE, JAMAICA	€ 16,00

LIQUORI E AMARI/Liqueurs and bitters

LIMONCELLO, MIRTO, AMARO DEL CAPO, AVERNA, RAMAZZOTTI, CYNAR, MONTENEGRO, LUCANO, BRAULIO, UNICUM, FERNET BRANCA, BAILEYS, BRANCAMENTA, DI SARONNO, SAMBUCA MOLINARI, JAGERMEISTER	€ 5,00
AMARO TOSOLINI ALLE ERBE, JEFFERSON	€ 8,00