

ANTIPASTI STARTERS

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON FOCACCINA E GIARDINIERA FATTA IN CASA (consigliata per due persone) € 24,00
selection of cold cuts and cheeses with focaccia bread and home-made pickled vegetables (suggested for 2)

TARTARE DI MANZO, OLIO DEL GARDA, FIOCCHI DI SALE, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE E ASPARAGI € 17,00
Beef tartare, Garda oil, flaked salt, fried egg, asparagus

GAMBERI IN SALSA ROSA A MODO NOSTRO € 18,00
Prawn tails in a cocktail sauce

VERDURE PASTELLATE FRITTE ACCOMPAGNATE CON SALSA AGRODOLCE € 12,00
Fried mix of vegetables in batter, served with a sweet & sour sauce

POLPO ALLA LUCIANA CON CROSTONI DI PANE € 20,00
Octopus "Luciana style" with tomatoes, olives and capern served with croutons

SFOGLIATINA DI PORCINI E RADICCHIO BRASATO IN PASTA FILLO CON FONDUTA ALLA FORMAGELLA € 14,00
Porcini and braised radicchio in a pastry crust with local cheese fondue

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE ARAGOSTELLE € 24,00
spaghetti with baby lobster

CASONCELLI FATTI IN CASA RIPIENI DI CARNE CON CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO € 17,00
Homemade meat filled ravioli with parmesan cream and black truffle

RISOTTO VIALONE NANO CACIO E PEPE CON CARCIOFI € 16,00
Cacio cheese and pepper risotto with artichokes

FUSILLONI ALLA CARBONARA € 15,00

GNOCCHI DI RICOTTA FATTI IN CASA ALLE CODE DI GAMBERO, POMODORINI CONFIT E STRACCIATELLA € 18,00
homemade ricotta cheese gnocchi with prawn tails, confit cherry tomatoes and stracciatella cheese

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
in the absence of fresh products, some ingredients could be frozen

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

OSSOBUCO DI VITELLO E TORTINO DI PATATE   € 22,00
braised veal shank with mashed potatoes

COSTATA DI MANZO CON PATATA AL CARTOCCIO E SALSA ALLO YOGURT   € 28,00
T bone steak with baked potatoes served with a yogurt sauce

FRITTO MISTO DI PESCE     € 19,00
fried seafood

PESCE DEL GIORNO (CHIEDERE PROPOSTA AL CAMERIERE) 
fish of the day (ask the waiter)

GIUMA BURGER     € 18,00
PANE ARTIGIANALE, HAMBURGER ANGUS 220GR, INSALATA, SALSA TARTARA, POMODORO, CIPOLLE ROSSE SPADELLATE, CHEDDAR E BACON CROCCANTE CON PATATE FRITTE
artisanal bread, angus burger 220gr, salad, tartare mayo, tomatoes, red onions, cheddar and crispy bacon served with french fries

NORDIC BURGER      € 18,00
PANE ARTIGIANALE, SALMONE MARINATO FATTO IN CASA, CAPRINO, INSALATA, AVOCADO, CIPOLLE IN SALSA TERYAKI SERVITO CON PATATE FRITTE
marinated salmon, caprino cheese, salad, avocado, onions in a teryaki sauce, served with french potatoes

CONTORNI   € 5,00
PATATE FRITTE, INSALATA, VERDURE SPADELLATE, GIARDINIERA FATTA IN CASA
Side dishes
french fries, salad, sauteed vegetables, homemade pickled vegetables

I NOSTRI BURGER OUR BURGERS

SALSICCIA & FRIARIELLI (BIANCA)  	€ 10,00
mozzarella, bitter greens, sausage	
CRUDO PARMA 24 mesi  	€ 13,00
Parma ham 24 months, tomatoes, mozzarella	
BURRATINA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA E CREMA AL BASILICO	
tomatoes, mozzarella, burrata cheese, basil sauce	
MORTADELLA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA CARCIOFI E GRANELLA DI PISTACCHI	
tomatoes, mozzarella, mortadella ham, artichokes, pistachios	
BUFALA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BUFALA E POMODORINI CONFIT	
tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, with herbs cooked cherry tomatoes	
SPECK & SCAMORZA  	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAMORZA, SPECK E POMODORINI SECCHI	
tomatoes, mozzarella, scamorza cheese, speck and sundried-tomatoes	
CATALANA   	€ 15,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CODE DI GAMBERI E CIPOLLE ROSSE	
tomatoes, mozzarella, prawn tails, sauteed red onions	
TALEGGIO E PANCETTA   	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TALEGGIO, PANCETTA ARROTOLATA E SESAMO TOSTATO	
tomatoes, mozzarella, taleggio cheese, bacon, sesame seeds	
SALMONE (BIANCA)   	€ 15,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALMONE MARINATO, ASPARAGI, POMODORINO CONFIT	
mozzarella, marinated salmon, asparagus, confit cherry tomatoes	
CAPRINA (BIANCA)  	€ 15,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK ALLA BRACE, E FORMAGGIO CAPRINO	
mozzarella, speck cooked over charachoal, caprino cheese	

FOCACCIA BRESAOLA € 15,00

FOCACCIA CON BRESAOLA, CREMA DI PARMIGIANO E RUCOLA

focaccia with bresaola ham, parmesan sauce, rocket

FOCACCIA ACCIUGHE € 16,00

FOCACCIA RIPIENA CON ACCIUGHE CANTABRICO, BURRATA, POMODORI

SECCHI, CIPOLLE ROSSE

focaccia filled with anchovies from cantabrico sea, burrata cheese,

sundried tomatoes, red onions

COPPA, ZOLA & RADICCHIO (BIANCA) € 13,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COPPA, GORGONZOLA E RADICCHIO

mozzarella, coppa ham, gorgonzola cheese, red chicory

CANTABRICO € 14,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FIORI DI CAPPERO E ACCIUGHE

CANTABRICO SERVITE A PARTE IN CONFEZIONE DA 50 gr

tomatoes, mozzarella, capers,

anchovies from cantabrico sea served on the side in their box of 50 gr.

BRACE (BIANCA) € 12,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE E

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

mozzarella, ham cooked over charachol, cured zucchini

ARICCIA (BIANCA) € 12,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCHETTA DI ARICCIA, CIPOLLE ROSSE

CANDITE IN AGRODOLCE

mozzarella, pork roast from Ariccìa, sweet and sour red onions

PORCINI € 12,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI

tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms

VEGANA € 12,00

MOZZARELLA VEGANA, VERDURE MISTE, ANACARDI

E CREMA DI POMODORO SECCO

vegan mozzarella, mixed vegetables, nuts, dried tomatoes sauce

SCAROLA (BIANCA) € 11,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI, ACCIUGHE,

SCAROLA COTTA AL FORNO E OLIVE

mozzarella, capers, anchovies, braised endive, olive

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

in the absence of fresh products, some ingredients could be frozen

pizza di stagione

ZUCCA

CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
SALSICCIA, GORGONZOLA

€ 12,00

MARINARA	  	€ 6,00
tomatoes, garlic, oregano		
MARGHERITA	  	€ 7,00
tomatoes, mozzarella		
COSACCA	  	€ 7,00
POMODORO, GRANA IN COTTURA, ORIGANO		
tomatoes, parmesan, oregano		
PROSCIUTTO E FUNGHI	 	€ 10,00
mushrooms & ham		
SPIANATA CALABRA	 	€ 10,00
spicy salami		
NAPOLI	  	€ 9,00
Napoli anchovies & capers		
CAPRICCIOSA	 	€ 11,00
mushrooms, ham, artichokes		
PARMIGIANA	  	€ 9,00
aubergines & parmesan		
WÜRSTEL	 	€ 9,00
würstel		
TONNO E CIPOLLE ROSSE	  	€ 10,00
tunafish and red onions		
VERDURE	  	€ 10,00
vegetables		
FRUTTI DI MARE	   	€ 13,00
seafood		
4 FORMAGGI	  	€ 10,00
4 cheeses		
CALZONE	 	€ 9,00
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE		
ham & mozzarella		

IMPASTO ARTIGIANALE PRODOTTO CON FARINA CAPUTO NUVOLA,
MOLINO NAPOLETANO, LIEVITATO ALMENO 48H

APERITIVO APERITIF

GIUMA GIN TONIC CON BOMBAY MEDITERRANEAN LEMON E FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 9,00
GIN TONIC	€ 7,00
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 5,00
HUGO	€ 4,00
ANALCOLICO DELLA CASA	€ 5,00
SAN BITTER/CRODINO	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

"DOLOMITI ITALIANA" BIONDA blonde
"DOLOMITI ROSSA" red

PICCOLA 0.25 L small 0.25 l	€ 3,00
MEDIA 0.45 L large 0,45 l	€ 5,50

BIRRE IN LATTINA

IBEEER BIRRIFICIO AGRICOLO MARCHIGIANO "TIME TO IBEEER" DA 0.33



GRATEFUL BREAK – BLANCHE - alta fermentazione, dissetante, aromi di arancia e bergamotto con canapa sativa 5,5% vol. € 6,00



TRIPPIN'OUT – TRIPEL – non pastorizzata, non filtrata, intensa dai profumi di frutta gialla e spezie 8,6% vol. € 6,00



NO TIME FOR KARMA – FRUIT IPA – leggera e beverina con aromi di frutti 4,2% vol. € 6,00



OUTSIDE THE SONNO – LAGER HELL – bassa fermentazione, delicata con sentori di leggeri di cereale 4.3% vol. € 6,00



MAISEL'S WEISS 0.50 L € 3,00

BIRRA ANALCOLICA 0.33 L.
no-alchoolic beer 0.30 L. € 4,00

BIRRE BEER

BAR BAR

COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONICA / THE FREDDO	€ 3,00
GRAPPA / AMARO	€ 4,00
CAFFE ESPRESSO / MACCHIATO / DECA / ORZO	€ 1,50
GINSENG	€ 2,00
CAPPUCCINO / CAFFÈ AMERICANO / THE / CAMOMILLA	€ 2,50
ACQUA ALLA SPINA ULTRA FILTRATA NATURALE / FRIZZANTE 0,75 CL.	€ 2,00
ACQUA IN BOTTIGLIA PEJO (TN) NATURALE / FRIZZANTE 0,75 CL.	€ 3,00