



NIZZA

*L'eleganza del sapore, il calore della nostra fiamma.
The elegance of flavor, the warmth of our flame.*

RISTORANTE

PIZZERIA

FORNO A LEGNA

MENÙ

Allergeni / Allergens

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SE AVETE PARTICOLARI INTOLLERANZE O ALLERGIE SOTTO ALLA DESCRIZIONE DI OGNI PIATTO TROVERETE
IL NUMERO DELL'ALLERGENE CONTENUTO. CONTRASSEGNALE DAL SIMBOLO ☆
IN CASO DI DUBBI VI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE
CHE SARÀ A VOSTRA DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO. (REG. UE 1169 DEL 2011).

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS WITH WEAT (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI; MALTO DESTROSI A BASE DI GRANO; SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI - CRUSTACEANS E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA - EGGS E PRODOTTI A BASE DI UOVA (SONO COMPRESI LE UOVA DI TUTTE LE SPECIE DI ANIMALI OVIPARI).
4. PESCE - FISH E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI; GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL
5. ARACHIDI - PEANUTS E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA - SOYA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO; TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA; OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA; ESTERE DI STANOLI VEGETALI PRODOTTO DA STEROLI DO OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE - MILK E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE: SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA; LATTIOLLO. (SONO COMPRESI LATTE BOVINO, CAPRINO, OVINO, E OGNI TIPO DI PRODOTTO DA ESSI DERIVATO).
8. FRUTTA A GUSCIO - NUTS VALE A DIRE: MANDORLE (AMIGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOIENSIS(WANGENH) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L)
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

IL PESCE SOMMINISTRATO CRUDO ALL'INTERNO DEL NOSTRO RISTORANTE VIENE PREVENTIVAMENTE ABBATTUTO A
-20° C PER 24 ORE COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04

FISH ADMINISTERED RAW WITHIN OUR RESTAURANT IS PREVIOUSLY BLAST CHILLED TO -20° C FOR 24 HOURS AS REQUIRED BY EC REG. 853/04
PRODOTTO CHE PER MOTIVI STAGIONALI O DI REPERIBILITÀ POTREBBE ESSERE DI ORIGINE SURGELATA
PRODUCT WHICH FOR SEASONAL OR AVAILABILITY REASONS COULD BE OF FROZEN ORIGIN

Antipasti di Terra

Ogni piatto nasce da ingredienti semplici e autentici.

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON GNOCCO FRITTO €12,00
SALUMI ASSORTITI, GNOCCO FRITTO
(MIXED CURED MEATS, FRIED DOUGH) ☆1

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON MIELE €12,00
FORMAGGI MISTI, MIELE
(MIXED CHEESES, HONEY) ☆7

CRUDO DI PARMA E BUFALA CAMPANA DOP €11,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
(PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA DOP) ☆7

FIORI DI ZUCCA RIPIENI €10,00
MOZZARELLA DI BUFALA
(BUFFALO MOZZARELLA) ☆1 ☆7

INSALATA DI CARCIOFI FRESCHI €11,00
CARCIOFI, RUCOLA, GRANA PADANO
(ARTICHOKES, ARUGULA, GRANA PADANO CHEESE) ☆7

BRUSCHETTA AL POMODORO (2 PEZZI) €3,50
PANE, POMODORO FRESCO, OLIO, AGLIO, BASILICO
(BREAD, FRESH TOMATO, OIL, GARLIC, BASIL) ☆1

BRUSCHETTA TREVISANA E CAPRINO (2 PEZZI) €4,00
PANE CROCCANTE, TREVISANO, FORMAGGIO CAPRINO
(CRISPY BREAD, TREVISO, GOAT CHEESE) ☆1 ☆7

INVOLTINO DI BRESAOLA €10,00
BRESAOLA, CAPRINO, RUCOLA
(BRESAOLA, GOAT CHEESE, ROCKET) ☆7

Antipasti di Mare

Il profumo del mare incontra la nostra cucina.

ALICI FRITTE

ALICI FRESCHE, FARINA, OLIO
(ANCHOVIES, FLOUR, OIL)

€ 12,00

☆1 ☆4

IMPEPATA DI COZZE

COZZE, PEPE NERO, AGLIO, PREZZEMOLO
(MUSSELS, BLACK PEPPER, GARLIC, PARSLEY)

€ 10,00

☆14

ANTIPASTO DI MARE CALDO

ASSORTIMENTO DI MARE CALDO
(ASSORTED WARM SEAFOOD)

€ 13,00

☆2 ☆14

POLPO CON PATATE

POLPO, PATATE, PREZZEMOLO
(OCTOPUS, POTATOES, PARSLEY)

€ 13,00

☆14

CALAMARO RIPIENO ALLA GRIGLIA

CALAMARO, CREMA DI PISELLI, CRUMBLE, LIME
(SQUID, PEA CREAM, CRUMBLE, LIME)

€ 15,00

☆1 ☆7 ☆14

COCKTAIL DI GAMBERI

GAMBERI, SALSA COCKTAIL
(SHRIMPS, COCKTAIL SAUCE)

€ 12,00

☆2 ☆3

SAUTÉ DI GAMBERETTI, PORCINI E ZAFFERANO

GAMBERETTI, PORCINI, ZAFFERANO, PANNA
(SHRIMP, PORCINI MUSHROOMS, SAFFRON, CREAM)

€ 14,00

☆2 ☆7

INSALATA CATALANA

POLPO, CALAMARI, GAMBERI, SEDANO, POMODORI, CIPOLLA ROSSA
(OCTOPUS, SQUID, PRAWNS, CELERY, TOMATOES, RED ONION)

€ 15,00

☆2 ☆4 ☆9 ☆14

CAPELANTE GRATINATE (CAD.)

CAPELANTE, PANGRATTATO, ERBE
(SCALLOPS, BREADCRUMBS, HERBS)

€ 3,00

☆1 ☆14

Antipasti di Mare

Il profumo del mare incontra la nostra cucina.

BIS DI MARINATO

**SALMONE E ALICI MARINATE, SERVITE SU LETTO-
DI RUCOLA FRESCA.**

(MARINATED SALMON AND ANCHOVIES,
SERVED WITH FRESH ROCKET SPROUTS.)

€ 13,00 

☆4

CARPACCIO DI TONNO FRESCO - PINNA GIALLA

**SERVITO SU LETTO DI SONGINO E AGRUMI FRESCHI
(FRESH YELLOWFIN TUNA CARPACCIO SERVED ON A BED OF-
LAMB'S LETTUCE AND CITRUS FRUITS.)**

€ 13,00

☆4

CARPACCIO DI SALMONE FRESCO- AL PEPE ROSA

**SALMONE FRESCO, SERVITO CON PEPE ROSA
E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP.
(FRESH MARINATED SALMON SERVED WITH PINK PEPPER
AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP.)**

€ 13,00

☆4

CARPACCIO DI PESCE SPADA

**PESCE SPADA, RUCOLA, MAIS E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.
(SWORDFISH CARPACCIO WITH ARUGULA,
CORN AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)**

€ 13,00

☆4

Antipasti di Mare

Il profumo del mare incontra la nostra cucina.

OSTRICHE AL LIMONE (CAD.)

OSTRICHE FRESCHE, LIMONE
(FRESH OYSTERS, LEMON)

€ 3,00 

☆14

TARTARE DI OMBRINA

OMBRINA CRUDA, POMODORI SECCHI,
GRANELLA DI PISTACCHI

(RAW SHI DRUM, SUN-DRIED TOMATOES, CRUSHED PISTACHIOS)

€ 15,00

☆4 ☆8

TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO D'ALASKA

SALMONE D'ALASKA, CARCIOFI FRITTI, SALSA WASABI
(ALASKAN SALMON, FRIED ARTICHOKES, WASABI SAUCE)

€ 15,00

☆1 ☆4 ☆11

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA

TONNO FRESCO, ERBA CIPOLLINA
(FRESH YELLOWFIN TUNA, CHIVES)

€ 15,00

☆4

TARTARE DI SALMONE CON BURRATINA

SALMONE FRESCO, BURRATINA,
FIOCCHI DI PEPERONCINO ROSSO

(FRESH SALMON, BURRATA CHEESE, RED CHILI FLAKES)

€ 15,00

☆4 ☆7

CRUDITÀ DI NIZZA

SCAMPI, GAMBERI ROSSI, CAPESANTE, OSTRICHE,
CANOLICCHI, FASOLARI

(LANGOUSTINES, RED PRAWNS, SCALLOPS, OYSTERS,
RAZOR CLAMS, SURF CLAMS)

€ 22,00

☆2 ☆4 ☆14

Primi di Terra

La tradizione italiana in ogni forchettata.

RIGATONI CON CREMA DI BURRATA DI BUFALA E PANCETTA CROCCANTE

RIGATONI, BURRATA, PANCETTA, MANDORLE
(RIGATONI PASTA, BUFFALO BURRATA, BACON, ALMONDS)

€ 13,00

☆1 ☆7 ☆8

PAPPARDELLE ALLA TIROLESE

PANNA, SPECK, ZAFFERANO
(CREAM, SMOKED HAM, SAFFRON)

€ 13,00

☆1 ☆7

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO E BUFALA

TAGLIATELLE, RAGÙ DI CERVO, BUFALA
(TAGLIATELLE, VENISON RAGOUT, BUFFALO CHEESE)

€ 13,00

☆1 ☆7 ☆9

PENNE CON SALSICCIA, ZUCCHINE E ZAFFERANO

PENNE, SALSICCIA, ZUCCHINE, ZAFFERANO
(PENNE, SAUSAGE, COURGETTES, SAFFRON)

€ 13,00

☆1 ☆7 ☆9

RISOTTO AI PORCINI

RISO CARNAROLI, FUNGHI PORCINI
(CARNAROLI RICE, PORCINI MUSHROOMS)

€ 13,00

☆7 ☆9

RAVIOLI RIPIENI

RAVIOLI, GUANCIALE CROCCANTE,
PECORINO GRATINATO
(RAVIOLI, CRISPY GUANCIALE, GRATINATED PECORINO)

€ 15,00

☆1 ☆7 ☆9

Primi di Pesce

Sapori di mare e profumi di terra si fondono con eleganza.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

RISO, FRUTTI DI MARE MISTI
(RICE, MIXED SEAFOOD)

€ 15,00

☆2 ☆4 ☆14

RISOTTO AL GAMBERO ROSSO E ZAFFERANO

RISO, LIME, TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA,
ZAFFERANO
(RICE, SAFFRON, LIME, MAZARA RED PRAWN TARTARE)

€ 18,00

☆2 ☆7

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI, VONGOLE, PREZZEMOLO
(SPAGHETTI, CLAMS, PARSLEY)

€ 14,00

☆1 ☆14

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI, FRUTTI DI MARE MISTI
(SPAGHETTI, MIXED SEAFOOD)

€ 15,00

☆1 ☆2 ☆4 ☆14

LINGUINE ALL'ASTICE

LINGUINE, ASTICE, POMODORINI
(LINGUINE, LOBSTER, CHERRY TOMATOES)

€ 18,00

☆1 ☆2

PACCHERI AL FILETTO DI BRANZINO

PACCHERI, BRANZINO, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE
(PACCHERI PASTA, SEA BASS, CHERRY TOMATOES,
TAGGIASCA OLIVES)

€ 15,00

☆1 ☆4

LINGUINE SOTTO COPERTA

LINGUINE FRESCHE, PASTA DI PIZZA COTTA AL FORNO
(FRESH LINGUINE, BAKED PIZZA DOUGH LID)

€ 16,00

☆1 ☆7

Pasta Fresca con Pesce

Sapori di mare e profumi di terra si fondono con eleganza.

TAGLIOLINI NERI CON TARTARE DI SCAMPO

€ 18,00

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, SCAMPI, ASPARAGI,
ZENZERO, PEPE
(SQUID-INK TAGLIOLINI, LANGOUSTINES, ASPARAGUS,
GINGER, PEPPER)

☆1 ☆2 ☆4 ☆14

STROZZAPRETI CON GAMBERI, ASPARAGI E CREMA DI ZAFFERANO

€ 15,00

STROZZAPRETI, GAMBERI, ASPARAGI, ZAFFERANO
(STROZZAPRETI PASTA, PRAWNS, ASPARAGUS, SAFFRON)

☆1 ☆2 ☆7

TROFIE CON SALMONE FRESCO

€ 15,00

TROFIE, SALMONE, STRACCIATELLA, PISTACCHI
(TROFIE PASTA, SALMON, STRACCIATELLA CHEESE, PISTACHIOS)

☆1 ☆4 ☆7 ☆8

RAVIOLI DI BRANZINO

€ 15,00

RAVIOLI, BRANZINO, GAMBERETTI, DATTERINI, BOTTARGA
(RAVIOLI, SEA BASS, SHRIMPS, CHERRY TOMATOES, BOTTARGA)

☆1 ☆2 ☆3 ☆4

TAGLIATELLE CON GAMBERONI E CREMA DI PISTACCHIO

€ 15,00

TAGLIATELLE FRESCHE CON GAMBERONI,
CREMA DI PISTACCHIO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
(FRESH TAGLIATELLE WITH KING PRAWNS,
PISTACHIO CREAM AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP.)

☆1 ☆2 ☆7 ☆8

Secondi di Terra

La carne alla griglia, simbolo di gusto e convivialità.

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

CARNE ASSORTITA ALLA GRIGLIA
(MIXED GRILLED MEATS)

€ 18,00

TARTARE DI FILETTO SERVITA CON MIX DI CONDIMENTI

FILETTO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, SENAPE, PREZZEMOLO
(BEEF TENDERLOIN, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES, MUSTARD, PARSLEY)

€ 18,00

☆4 ☆10

TAGLIATA DI FILETTO AL SESAMO NERO

FILETTO DI MANZO, CROSTA AL SESAMO NERO, DEMI-GLACE
(BEEF TENDERLOIN, BLACK SESAME CRUST, DEMI-GLACE)

€ 20,00

☆11

FILETTO DI MANZO AI PORCINI

FILETTO DI MANZO, FUNGHI PORCINI FRESCHI
(BEEF TENDERLOIN, FRESH PORCINI MUSHROOMS)

€ 20,00

☆7

CONTROFILETTO AL PEPE NERO

CONTROFILETTO, PEPE NERO, CIPOLLOTTI IN AGRODOLCE
(SIRLOIN, BLACK PEPPER, SWEET-AND-SOUR SPRING ONIONS)

€ 18,00

COTOLETTA ALLA MILANESE

CARNE IMPANATA, FRITTA IN BURRO CHIARIFICATO
(BREADED VEAL/PORK CUTLET, FRIED IN CLARIFIED BUTTER)

€ 16,00

☆1 ☆3 ☆7

COSTATA ALLA GRIGLIA

COSTATA DI MANZO, SALE GROSSO
(RIBEYE STEAK, COARSE SALT)

€ 17,00

FIorentina 1,2 KG CON PATATE CHIPS

FIorentina, PATATE CHIPS
(T-BONE STEAK (1.2 KG), POTATO CHIPS)

€ 45,00

Secondi di Pesce

La carne alla griglia, simbolo di gusto e convivialità.

POLPO ALLA GRIGLIA

€ 16,00

POLPO, PATATE SCHIACCIATE, PREZZEMOLO,
BIETOLINI RIPASSATI

(GRILLED OCTOPUS, MASHED POTATOES, PARSLEY, SAUTÉED CHARD)

☆14

BRANZINO ALLA GRIGLIA

€ 16,00

BRANZINO, CARCIOFI GRATINATI, CREMA DI BASILICO

(GRILLED SEA BASS, GRATINATED ARTICHOKES, BASIL CREAM)

☆4 ☆7

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

€ 18,00

PESCE ASSORTITO ALLA GRIGLIA

(BEEF TENDERLOIN, BLACK SESAME CRUST, DEMI-GLACE)

☆2 ☆4 ☆14

GRAN FRITTO MISTO DI PESCE

€ 18,00

PESCE ASSORTITO PREMIUM FRITTO

(PREMIUM MIXED FRIED SEAFOOD)

☆1 ☆2 ☆4 ☆14

ASTICE ALLA CATALANA

€ 18,00

ASTICE, POMODORI, CIPOLLA

(LOBSTER, TOMATOES, ONION)

☆2

BACCALÀ FRITTO CON SALSÀ VERDE

€ 16,00

BACCALÀ, FARINA, SALSÀ VERDE

(SALT COD, FLOUR, GREEN HERB SAUCE)

☆1 ☆4 ☆9

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI - PISTACCHIO SU LETTO DI SONGINO

€ 18,00

TONNO, PISTACCHI, SONGINO

(SEARED TUNA, PISTACHIOS, LAMB'S LETTUCE)

☆4 ☆8

MISTO PESCE GRATINATO

€ 18,00

PESCE MISTO, PANGRATTATO, ERBE

(MIXED FISH, BREADCRUMBS, HERBS)

☆1 ☆4

FILETTO DI ROMBO AL FORNO CON PATATE (X2)

€ 36,00

ROMBO, PATATE

(TURBOT FILLET, POTATOES)

☆4

Contorni

Il tocco perfetto che completa ogni piatto.

SPINACI ALLA PUGLIESE

SPINACI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
SPINACH, GARLIC, OLIVE OIL, CHILI

€ 5,00

VERDURE GRIGLIATE

ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, CIPOLLE
GRILLED VEGETABLES (ZUCCHINI, EGGPLANT, PEPPERS, ONIONS)

€ 5,00

SPADELLATA DI CIMA DI RAPA

CIMA DI RAPA, AGLIO, OLIO
TURNIP GREENS, GARLIC, OLIVE OIL

€ 5,00

PATATINE FRITTE

PATATE, OLIO
POTATOES, OIL

€ 5,00

PATATE CHIPS

PATATE FRESCHE A FETTE
FRESH POTATO CHIPS

€ 5,00

INSALATA MISTA

LATTUGA, POMODORO, CETRIOLO, CAROTE
MIXED SALAD (LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, CARROTS)

€ 5,00

PATATE AL FORNO

PATATE FRESCHE COTTE AL FORNO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
E ROSMARINO.
OVEN-BAKED FRESH POTATOES WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP
AND ROSEMARY.

€ 5,00

SPINACI AL BURRO

SPINACI FRESCHI SALTATI AL BURRO CON UN PIZZICO DI SALE
E NOCE MOSCATA.
FRESH SPINACH SAUTÉED IN BUTTER WITH A TOUCH OF SALT AND NUTMEG.

€ 5,00

Pizze

Dalla fiamma del nostro forno, nascono profumi e sapori unici.

MARGHERITA

€ 7,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, GRANA PADANO GRAN RISERVA 30 MESI, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP (SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, AGED GRANA PADANO (30 MONTHS), BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

☆1 ☆7

NAPOLETANA

€ 9,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, ORIGANO DI MONTE ALBURNI, FILETTI DI ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP (SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, MEDITERRANEAN ANCHOVIES, OREGANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

☆1 ☆4 ☆7

CAMPANA

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, GRANA PADANO 30 MESI, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP (SAN MARZANO TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, AGED GRANA PADANO, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

☆1 ☆7

CAPRICCIOSA

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE NERE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP (SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKES, MUSHROOMS, BLACK OLIVES, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO)

☆1 ☆4 ☆7 ☆12

MIRA

€ 12,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, GRANELLA DI PISTACCHIO, MORTADELLA, RICOTTA DI BUFALA (AGEROLA MOZZARELLA, PISTACHIO CRUMBLE, MORTADELLA, BUFFALO RICOTTA)

☆1 ☆7 ☆8

SOVRANA

€ 12,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA, PETALI DI GRANA PADANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP (AGEROLA MOZZARELLA, PARMA HAM, ROCKET, GRANA PADANO FLAKES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

☆1 ☆7

Pizze

Dalla fiamma del nostro forno, nascono profumi e sapori unici.

KARIM

€ 12,00

FOCACCIA CON SALMONE FRESCO, STRACCIATELLA DI BURRATA, RUCOLA, DATTERINI DI SICILIA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP.
(FOCACCIA WITH FRESH SALMON, BURRATA STRACCIATELLA, ARUGULA AND SICILIAN CHERRY TOMATOES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

☆1 ☆4 ☆7

SIMPATICA

€ 12,00

FOCACCIA CON RUCOLA, DATTERINI SICILIANI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP.
(FOCACCIA WITH ARUGULA, CHERRY TOMATOES, PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA DOP, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP)

☆1 ☆7

PRIMAVERA

€ 10,00

FOCACCIA CON TONNO, OLIVE TAGGIASCHE, DATTERINI SICILIANI, RUCOLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP.
(FOCACCIA WITH TUNA, TAGGIASCA OLIVES, CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP.)

☆1 ☆4

CALZONE CLASSICO

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA DI BUFALA E GRANA PADANO GRAN RISERVA STAGIONATO 30 MESI.
(SAN MARZANO TOMATO DOP, AGEROLA MOZZARELLA DOP, COOKED HAM, BUFFALO RICOTTA AND AGED GRANA PADANO "30 MONTHS")

☆1 ☆7

CALZONE PEPPINO

€ 11,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, SALAME PICCANTE E RICOTTA DI BUFALA
(SAN MARZANO TOMATO DOP, AGEROLA MOZZARELLA DOP, SPICY SALAMI AND BUFFALO RICOTTA)

☆1 ☆7

CALZONE FARCITO

€ 11,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI E CARCIOFI.
(SAN MARZANO TOMATO DOP, AGEROLA MOZZARELLA DOP, COOKED HAM, MUSHROOMS AND ARTICHOKES)

☆1 ☆7

Pizze

Dalla fiamma del nostro forno, nascono profumi e sapori unici.

AFFUMICATA

€ 11,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP,
SPECK AFFUMICATO, PROVOLA DI AGEROLA, GRANA PADANO,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
(SAN MARZANO TOMATO, SMOKED SPECK, AGEROLA MOZZARELLA AND PROVOLA,
AGED GRANA PADANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

☆1 ☆7

AMERICANA

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP,
WURSTEL, PATATINE FRITTE
(SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, SAUSAGE, FRENCH FRIES)

☆1 ☆7 ☆12

TONNO E CIPOLLE

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP,
TONNO E CIPOLLA DI TROPEA
(SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, TUNA, TROPEA ONION)

☆1 ☆4 ☆7

ORTOLANA

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP,
MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI GRIGLIATI
(SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, GRILLED EGGPLANT,
ZUCCHINI AND PEPPERS)

☆1 ☆7

SUPER BUFALA

€ 12,00

POMODORINI DATTERINI DI SICILIA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
SPECK AFFUMICATO, GRANA PADANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP, BASILICO
(SICILIAN CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, SMOKED SPECK, GRANA PADANO,
BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

☆1 ☆7

MIO

€ 10,00

PIZZA FRITTA CON RICOTTA DI BUFALA, POMODORO SAN MARZANO DOP,
PROVOLA DI AGEROLA DOP, SALAME PICCANTE E BASILICO
(FRIED PIZZA WITH BUFFALO RICOTTA, SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA PROVOLA,
SPICY SALAMI AND BASIL)

☆1 ☆7

Pizze

Dalla fiamma del nostro forno, nascono profumi e sapori unici.

QUATTRO FORMAGGI

€ 10,00

EMMENTAL SVIZZERO, PANNA, GORGONZOLA DOP,
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP
(SWISS EMMENTAL, CREAM, GORGONZOLA, AGEROLA MOZZARELLA)

☆1 ☆7

SICILIANA

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FILETTI DI ACCIUGHE,
CAPPERI, OLIVE E ORIGANO
(SAN MARZANO TOMATO, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES, OREGANO)

☆1 ☆4

PARMIGIANA

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP,
MELANZANE FRITTE, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
(SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, FRIED EGGPLANTS,
AGED GRANA PADANO, BASIL, OLIVE OIL)

☆1 ☆7

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 11,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, FRIARIELLI, SALSICCIA, GRANA PADANO,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
(AGEROLA MOZZARELLA, SAUSAGE, AGED GRANA PADANO, OLIVE OIL).

☆1 ☆7

DIAVOLA.

€ 10,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP,
SALAME PICCANTE, GRANA PADANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
(SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, SPICY SALAMI,
GRANA PADANO, OLIVE OIL)

☆1 ☆7

NIZZA

€ 13,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP,
GORGONZOLA DOP, PORCINI, SALAME PICCANTE
(SAN MARZANO DOP TOMATOES, AGEROLA DOP FIOR DI LATTE CHEESE,
DOP GORGONZOLA CHEESE, PORCINI MUSHROOMS, SPICY SALAMI)

☆1 ☆7

Pizze

Dalla fiamma del nostro forno, nascono profumi e sapori unici.

ANTONIO

€ 13,00

POMODORINI DATTERINI DI SICILIA, FUNGHI PORCINI,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
(SICILIAN CHERRY TOMATOES, PORCINI MUSHROOMS, BUFFALO MOZZARELLA)

☆1 ☆4 ☆7

LEONARDO

€ 13,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, BURRATA DI BUFALA,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, POMODORINI DATTERINI,
GRANA PADANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
(SAN MARZANO TOMATO, BUFFALO BURRATA, PARMA HAM,
CHERRY TOMATOES, AGED GRANA PADANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

☆1 ☆7

ZIO BELLO

€ 10,00

PIZZA FRITTA CON PROVOLA DI AGEROLA DOP, RICOTTA DI BUFALA,
PEPE NERO E POMODORO SAN MARZANO DOP
(FRIED PIZZA WITH AGEROLA PROVOLA, BUFFALO RICOTTA,
BLACK PEPPER AND SAN MARZANO TOMATO)

☆1 ☆7

NORDICA

€ 12,00

GAMBERI, POMODORO SAN MARZANO DOP, PROVOLA DI AGEROLA DOP,
POMODORINI DATTERINI DI SICILIA, GRANA PADANO, BASILICO,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
(SHRIMPS, SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA PROVOLA,
SICILIAN CHERRY TOMATOES, GRANA PADANO, BASIL, OLIVE OIL)

☆1 ☆7

LORENZO

€ 12,00

PESTO DI BASILICO, POMODORINI DATTERINI DI SICILIA,
RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROVOLA DI AGEROLA DOP,
(BASIL PESTO, SICILIAN CHERRY TOMATOES, BUFFALO RICOTTA,
AGEROLA PROVOLA, SORRENTO WALNUTS)

☆1 ☆7 ☆8

LUCAS

€ 12,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP,
WURSTEL, PANCETTA, GRANA PADANO GRAN RISERVA 30 MESI,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP
(SAN MARZANO TOMATO, AGEROLA MOZZARELLA, SAUSAGE,
PANCETTA, AGED GRANA PADANO, OLIVE OIL)

☆1 ☆7 ☆8

Caffetteria

CAFFÈ	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50
COPERTO	€ 2,00

Liquori e Amari

AMARO	€ 4,00
GRAPPA	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
LIQUORI NAZIONALI	€ 4,00
WHISKEY	€ 5,00
GIN / VODKA	€ 5,00
SAMBUCA	€ 4,00

Dolci e Dessert

SORBETTO AL LIMONE
(LEMON SORBET)

☆7

€ 5.00

TORTINO AL CIOCCOLATO
(CHOCOLATE LAVA CAKE)

☆1 ☆3 ☆7 ☆8

€ 5.00

SEMIFREDDO NOCE E MIELE
(WALNUT AND HONEY SEMIFREDDO)

☆3 ☆7 ☆8

€ 5,00

CHEESECAKE ALLA NUTELLA
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
(NUTELLA CHEESECAKE / BERRY CHEESECAKE)

☆1 ☆3 ☆7 ☆8

€ 5,00

BONÈT AL CIOCCOLATO.
(CHOCOLATE BONET PUDDING)

☆3 ☆7 ☆8

€ 5,00

CROSTATE DI MARMELLATA
(HOMEMADE JAM TART)

☆1 ☆3 ☆7

€ 5,00

STRUDEL DI MELE
(APPLE STRUDEL)

☆1 ☆3 ☆7 ☆8

€ 5,00

CREMA CATALANA
(CATALAN CREAM)

☆3 ☆7

€ 5,00

TIRAMISÙ
(CLASSIC TIRAMISU)

☆1 ☆3 ☆7

€ 5,00

CREMA AL CARAMELLO
(CARAMEL CREAM)

☆3 ☆7

€ 5,00

Bevande

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 0,75 L € 2,50

BIBITE IN LATTINA € 3,00
(COCA COLA, FANTA, SPRITE, LEMON SODA, CHINOTTO, PESCA, THE LIMONE)

BIRRA ALLA SPINA BECK'S PICCOLA € 3,50
BIRRA ALLA SPINA BECK'S MEDIA € 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CL € 4,50
(CERES, CORONA, TENNENT'S, MORETTI)

BIRRA ROSSA 33 CL € 4,50

VINO DELLA CASA (CALICE) BIANCO O ROSSO € 4,00

VINO DELLA CASA (CARAFFA ½ LITRO) € 6,00

VINO DELLA CASA (CARAFFA 1 LITRO) € 11,00