



BEVANDE - BEVERAGES

ACQUA MINERALE 0,75 – MINERAL WATER 0,75	€ 3,50
BIBITE – SODAS	€ 3,50
CAFFE', ORZO, GINSENG	€ 1,50
CAPPUCCINO, TEA	€ 2,50
BIRRA PERONI PRIME SPINA PICCOLA – BEER PERONI PRIME LITTLE	€ 4,00
BIRRA PERONI PRIME SPINA MEDIA – BEER PERONI PRIME MEDIUM	€ 6,00
BIRRA PERONI ROSSA 0,50 LT – BEER PERONI RED BOTTLE 0,50LT	€ 7,00
BIRRA RAFFO 33CL lavorazione grezza – from Puglia	€ 4,00

COCKTAILS

GIN TONIC – CUBA LIBRE – NEGRONI – PANACHE'- SPRIZ	€ 5,00
AMARI E GRAPPE – BITTERS AND GRAPPA	€ 4,00
WHISKY, RUM E TEQUILA	€ 5,00

VINI BIANCHI- WHITE WINES

PROSECCO MONTELVINI TREVISO BRUT	€ 20,00
PROSECCO BRUT TERRA SERENA	€ 16,00
LUGANA BIANCO CA' DE FRATI	€ 35,00
LUGANA BIANCO COLLI MORENICI	€ 25,00
SAUVIGNON	€ 16,00

VINI ROSSI- RED WINES

VALPOLICELLA RIPASSO BERTANI	€ 30,00
VALPOLICELLA RIPASSO COLLI MORENICI	€ 22,00
MORELLINO DI SCANZANO	€ 25,00
MERLOT TERRA SERENA	€ 18,00
PRIMITIVO DI MANDURIA	€ 20,00
CALICE BIANCO – GLASS OF WHITE WINE	€ 4,00
CALICE MERLOT – GLASS OF RED WINE	€ 4,00
CALICE PRIMITIVO, VALPOLICELLA RIPASSO	€ 5,00
CALICE PROSECCO – CALICE LUGANA - GLASS OF PROSECCO OR LUGANA	€ 5,00
VINO BIANCO SPINA DA ¼ - SPARKLING WHITE WINE ¼	€ 6,00
VINO BIANCO SPINA DA ½ - SPARKLING WHITE WINE ½	€ 9,00

Coperto € 2,50

DALLA PUGLIA FROM PUGLIA

MILLEFOGLIE DI VERDURE GRIGLIATE CON BURRATA € 13
GRILLED VEGETABLES WITH BURRATA CHEESE-7

LA MIA PUGLIA – pasta fatta in casa con polpettine speziate € 15*
HOME MADE PASTA WITH SPICY MEAT BALL – 1-7

IL TRULLO – orecchiette fresche con cime di rapa speziate e stracciatella € 15*
FRESH PASTA WITH TURNIP TOPS AND STRACCIATELLA CHEESE – 1-7

LASAGNETTE CON CIME DI RAPA, Scamorza e Mozzarella € 13*
LASAGNA PASTA WITH TURNIP TOPS AND SCAMORZA & Mozzarella 1-7

PACCHERI PATATE & COZZE € 15*
FRESH PASTA WITH POTATOES AND MUSSELS 1-13- *

**Aglio, olio e peperoncino (garlic, oil and chilli pepper)*

ANTIPASTI

APPETIZERS

SELEZIONE MISTA DI SALUMI E FORMAGGI € 16
SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE 10-7

CAPRESE € 10
BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATOES, oil and origan 7

SAN DANIELE CON BUFALA € 13
SAN DANIELE HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA 7-10

POLIPO SU CREMA DI PATATE ED OLIVE TAGGIASCHE € 15
OCTOPUSSY GRILLED WITH POTATOES CREAM AND OLIVES 4-1

TARTARE DI MANZO (tuorlo, sale, pepe, olio, limone, senape, capperi, Worchester e tobasco) € 16
BEEF TARTARE 9-3

TARTARE DI TONNO CON STRACCIATELLA (olio, sale, pepe e limone) € 16
TUNA TARTARE WITH STRACCIATELLA CHEESE 4-7

BRUSCHETTA CON POMODORINI (olio, sale e origano) € 5
BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES 1-5

FOCACCIA AL ROSMARINO € 7
FLAT BREAD WITH ROSEMARY 1-5

GENTILI CLIENTI,
I NUMERI ACCANTO AD OGNI NOSTRO PIATTO INDICANO LE INTOLLERANZE
ALIMENTARI, ALLA FINE DEL NOSTRO MENU' TROVERETE TUTTE LE INFORMAZIONI A RIGUARDO.

A SECONDO DELLA STAGIONE O DELLA DISPONIBILITA' ALCUNI PRODOTTI FRESCHI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

DEAR CLIENTS,
THE NUMBERS NEXT TO EVERY DISH INDICATE THE FOOD INTOLERANCES.
AT THE END OF OUR MENU YOU WILL FIND THE COMPLETE LIST OF INTOLERANCES.
DEPENDING OF THE SEASONS OR DISPONIBILITIES, SOME PRODUCTS WILL BE FROOZEN.

PRIMI PIATTI

MAIN DISHES

LA CARBONARA <i>CARBONARA FRESH PASTA 1-3-7</i>	€ 14
CACIO & PEPE <i>FRESH PASTA, CHEESE AND PEPPER 1-3-7</i>	€ 12
CASERECCE AL RAGU' DI ANATRA <i>FRESH PASTA WITH DUCK RAGOUT 1-3-9</i>	€ 15
TAGLIOLINI AL RAGU' DI CONIGLIO <i>FRESH PASTA WITH RABBIT RAGOUT 1-3-9</i>	€ 15
TAGLIOLINI CON LUCCIO ALLA GARDESANA <i>FRESH PASTA WITH GARDA'S PIKE SAUCE – 1 -3-4</i>	€ 15
TAGLIOLINI AL SUGO DI BRANZINO <i>FRESH PASTA WITH BASS FISH SAUCE – 1 -3-4</i>	€ 15
GNOCCHETTI DI RICOTTA AI FRUTTI DI MARE <i>HOME MADE RICOTTA'S GNOCCHI WITH SEA FOOD 1-3-13</i>	€ 15*
PASTA FRESCA ALLE VONGOLI VERACI <i>FRESH PASTA WITH CLAMS 1-3-13</i>	€ 16*
CASONCELLI AL BAGOSS <i>RAVIOLI WITH FRESH BAGOSS CHEESE - 1-3-7</i>	€ 15
GNOCCHI ALLA SORRENTINA <i>FRESH GNOCCHI WITH MARINARA SAUCE AND MOZZARELLA 1-7</i>	€ 12
LASAGNE AL FORNO <i>HOME MADE LASAGNE 1-3-7</i>	€ 12
ZUPPA o VELLUTATA DEL GIORNO <i>HOME MADE SOUP</i>	€ 12**

**Olio, aglio e peperoncino(oil, garlic and chilli pepper)*

***subject to availability*

RISOTTI **RISOTTO**

RISOTTO AI FUNGHI

MUSHROOM'S RISOTTO – 7-9

€ 15

RISOTTO AL RADICCHIO E SPECK

CHICORY AND ITALIAN SMOKED HAM RISOTTO 7-9

€ 15

RISOTTO N'DUJA E MASCARPONE

CALABRIA SPICY SALAMI AND MASCARPONE CHEESE RISOTTO-7-9

€ 15

RISOTTO ALLA MONZESE – zafferano e luganega fresca

SAFRAN AND SAUSAGE RISOTTO – 7-9

€ 15

RISOTTO ZUCCA E TALEGGIO

PUMPKIN AND TALEGGIO CHEESE RISOTTO -7-9

€ 15

RISOTTO VIOLA - barbabietola e gorgonzola

BEETROOT AND GORGONZOLA cheese RISOTTO-7-9

€ 15

RISOTTO CON FILETTI DI PERSICO DEL GARDA

GARDA PERCHFISH RISOTTO 7-4-1-9

€ 17

SECONDI

SECOND DISHES

<i>PARMIGIANA DI MELANZANE</i> <i>FRIED EGGPLANTS WITHS MOZZARELLA, PARMIGIANO AND TOMATOES SAUCE- 7</i>	€ 15
<i>SUPREMA DI POLLO CON CONTORNO</i> <i>CHICKEN SUPREME GRILLED WITH SIDE DISHES</i>	€ 14
<i>COSTINE DI MAIALE CON PATATE AL FORNO</i> <i>RIBS OF PORK WITH BAKED POTATOES</i>	€ 20
<i>STINCO DI MAIALE CON PATATE AL FORNO</i> <i>PORK SHANK WITH BAKED POTATOES</i>	€ 17
<i>TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNO</i> <i>GRILLED BEEF STEAK WITH SIDE DISHES</i>	€ 20
<i>TAGLIATA DI TONNO SU CREMA DI PATATE E PISTACCHI</i> <i>SEARED TUNA ON FRESH POTATOES CREAM AND PISTACHIOS 4-8</i>	€ 17
<i>BRANZINO ALLA SICILIANA – CAPPERI, OLIVE E POMODORINI</i> <i>SICILY SEABASS with olives, capers, cherry tomatoes and origan 4</i>	€ 15
<i>TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA CON POMODORINI</i> <i>GRILLED SALMON STEACK WIT CHERRY TOMATOES 4</i>	€ 18
<i>BRASATO DI MANZO CON POLENTA</i> <i>BRAISED BEEF WITH POLENTA -9</i>	€ 16*

**secondo disponibilita' - subyet to availability*

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	€ 5
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	€ 5
INSALATA MISTA MIXED SALAD	€ 5
CONTORNO CALDO DEL GIORNO HOT SIDE DISH OF THE DAY	€ 5

INSALATONE
SALADS

<i>INSALATA TONNATA</i> <i>Tuna, carrots, red and green salads, cherry tomatoes, mais 4-3</i>	€ 11
<i>INSALATA DI POLLO</i> <i>Chicken, red and green salads, cherry tomatoes 1</i>	€ 11
<i>INSALATA GRECA</i> <i>Green and red salads, feta cheese, black olives, cucumber, red onions, pepper and origan 7</i>	€ 11

DOLCI € 6
DESSERTS € 6

PER I NOSTRI DOLCI, ESCLUSIVAMENTE FATTI IN CASA, RIVOLGERSI AL PERSONALE.
FOR OURS HOME MADE DESSERTS, PLEASE, ASK TO THE WAITER.

PIZZE¹⁻⁷

PIZZE GOURMET DA 300 GR

MARGHERITA

€ 9

Pomodoro selezione san Marzano, mozzarella

Fresh marinara sauce, mozzarella

4 FORMAGGI

€ 11

Pomodoro selezione San Marzano, mozzarella for di latte, gorgonzola, brie e grana

Fresh marinara sauce, mozzarella, gorgonzola, brie and grana cheese flakes

CAPRESE

€ 11

Pomodoro selezione San Marzano, for di latte e mozzarella di bufala

Fresh marinara sauce, mozzarella, buffalo mozzarella

DIAVOLA

€ 10

Pomodoro selezione San Marzano, for di latte, salame piccante

Fresh marinara sauce, mozzarella, spicy salami

EMILY

€ 11

Pomodoro selezione San Marzano, for di latte, melanzane, peperoni, zucchine grigliate

Fresh marinara sauce, mozzarella, grilled eggplants, zucchini and peppers

LA PEPPINA

€ 10

Pomodoro, selezione San Marzano, for di latte, prosciutto cotto e funghi

Fresh marinara sauce, mozzarella, baked ham and mushrooms

TONNO E CIPOLLA

€ 10

Pomodoro selezione San Marzano, for di latte, tonno e cipolla di Tropea

Fresh marinara sauce, mozzarella, tuna and Tropea's onions

BURRATA E CRUDO

€ 15

Pomodoro selezione San Marzano, for di latte, burrata fresca e crudo San Daniele

Fresh marinara sauce, mozzarella, burrata cheese and San Daniele ham

LA LOCANDA

€ 14

Pomodoro selezione San Marzano, for di latte, stracciatella e crudo San Daniele

Fresh marinara sauce, mozzarella, Stracciatella cheese and San Daniele ham