

Antipasti – Starters

Tagliere di salumi misti con gnocco fritto <i>Cold cuts with fried dumplings</i>	€ 14,00
Canederli pizzoccherati con fonduta di formaggio nostrano <i>Buckwheat dumpling with cheese fondue</i>	€ 12,00
Polpo grigliato su quenelle di patate con croccante di carasau <i>Grilled octopus with potatoes quenelle and crispy flat bread</i>	€ 16,00
Cubotto di patate e sedano Verona con fiocchetti di bufala e salsina al pomodoro <i>Potatoes cake with celery</i>	€ 12,00
Tris di tartare: Tonno (con emulsione di lime & timo) Salmone (con emulsione al mojito) Gamberoni (con spuma di passion fruit) <i>Tartare mix</i> <i>Tuna (Lime and thymus)</i> <i>Salmon (Mojito emulsion)</i> <i>Prawns (Passion fruit foam)</i>	€ 20,00
Burratina con pachino e crudo di Parma <i>Burratina cheese with tomaotes and Parma Ham</i>	€ 15,00
Bocconcini di salmone scottati con crema di guacamole e pomodorini confit <i>Salmon bites with guacamole cream and confit tomatoes</i>	€ 15,00

Primi - First Courses

Trofie spadellate con Vongole, pomodori secchi e bottarga al limone <i>Trofie pasta with clams, dried tomatoes and lemon bottarga</i>	€ 15,00
Risotto alla barbabietola con salsiccia mantecato al gorgonzola <i>Beetroot risotto with sausages and Gorgonzola cheese</i>	€ 14,00
Vialone nano con asparagi e guanciale mantecato al pecorino <i>Asparagus risotto with bacon and pecorino cheese</i>	€ 15,00
Gnocchetti viola con pachino e calamaretti allo zafferano <i>Gnocchetti pasta with tomatoes and saffron squids</i>	€ 15,00
Risotto alla caprese con cuore di stracciatella <i>Risotto with tomatoes, basil and stracciatella cheese</i>	€ 12,00
Fregola sarda al sapore di mare <i>Fregola pasta with seafood</i>	€ 16,00
Spaghetti allo scoglio <i>Seafood Spaghetti</i>	€ 14,00

Secondi – Second Courses

Costata bavarese 500gr. <i>Bavarian rib eye</i>	€ 20,00
Filetto irlandese bardato al guanciale con tortino di patate schiacciate e riduzione al balsamico <i>Irish fillet garnished with pork cheek and mashed potatoes pie with balsamic vinegar sauce</i>	€ 22,00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef tenderloin</i>	€ 20,00
Hamburger di chianina da 200 gr. <i>Chianina beef hamburger</i>	€ 14,00
Skirt steak tagliata di angus <i>Skirt steak</i>	€ 18,00
Cotoletta di pollo alla Milanese <i>Chicken Milanese Cutlet</i>	€ 14,00
Tataki di tonno in crosta di sesamo nero <i>Tuna Tataki</i>	€ 17,00
Filetto di salmone con croccante di finocchi e riduzione all'arancia <i>Salmon fillet with crispy fennels and orange sauce</i>	€14,00
Gamberoni grigliati <i>Grilled prawns</i>	€18,00

Insalatone - Salads

Apple green

Iceberg, mele, acciughe, formaggio valtellinese, noci e pinoli
Iceberg salad, apples, anchovies, Valtellina cheese, walnuts, pine nuts

€10,00

Caesar Salad

Insalata, pollo grigliato, scaglie di parmigiano, crostini di pane
Green salad, grilled chicken, parmesan cheese and crouton

€10,00

Norvegese

Misticanza, finocchi lamellati, olive taggiasche e salmone affumicato
Salad, fennel, olive and smoked salmon

€ 10,00

Contorni

Insalata mista

Mixed salad

€ 4,00

Patate fritte fatte in casa

Fries potatoes

€ 5,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€4,00

Patate al forno

Roasted potatoes

€4,00

Coste e verze brasate

Braised ribs and cabbs

€4,00

Spinaci

Spinach

€4,00

Dolci – Dessert

Tiramisù	€ 5,00
Creme brulèe	€ 5,00
Frutti di bosco con gelato <i>Ice cream with wild berries</i>	€ 5,00
Carpaccio di ananas marinato al lime e menta con gelato al limone <i>Ananas carpaccio with lime, mint and lemon ice cream</i>	€ 5,00
Tarte-tatin di mele con salsa alla vaniglia <i>Apple cake whit vanilla sauce</i>	€ 6,00
Tortino al cioccolato con cuore fondente <i>Chocolate cake with foundant</i>	€ 6,00
Cheesecake Guinness e cioccolato <i>Guinness and chocolate cheesecake</i>	€ 6,00

Le nostre pizze

AFFUMICATA (POM,MOZ,SCAMORZA,SPECK,RADICCHIO)	€ 9,00
AGRODOLCE (POM,MOZ,MELA,ZOLA,NOCI)	€ 9,00
BISMARCK (POM,MOZ,PROSCIUTTO COTTO,UOVO)	€ 8,00
BONTA' (POM.MOZ, ZOLA NOCI)	€ 9,00
BRACCIO DI FERRO (POM,MOZ,WURSTEL SPINACI)	€10,00
BOSCAIOLA (POM.MOZ,FUNGHI,OLIVE,CIPOLLA,SALSICCIA)	€ 8,00
CAPRESE (BUFALA,POMODORINI)	€ 9,00
CAPRICCIOSA (POM,MOZ,COTTO,FUNGHI,WURSTEL)	€ 8,00
CARBONARA (PANCETTA,UOVA,CIPOLLA,PANNA,GRANA)	€ 8,00
CIOCIARA (POM,MOZ,SALSICCIA,FRIARIELLI)	€ 8,00
DELIZIA (POM,MOZ,MELANZANE,ZOLA)	€ 8,00
DIAVOLA (POM,MOZ,SALAME PICCANTE,PEPERONCINO)	€ 7,50
FRUTTI DI MARE (POM,MOZ, FRUTTI DI MARE)	€ 9,00
GUSTOSA (POM,MOZ,PORCINI,SALSICCIA)	€ 8,50
GEMMA (ZUCCHINE,GAMBERETTI,ZOLA)	€ 9,00
KING (POM,MOZ DI BUFALA,PORCINI,POMODORINI)	€ 9,00
SUPER KING (MOZ,ZUCCHINE,BUFALA,POMODORINI,CRUDO,GRANA,RUCOLA)	€ 10,00
IMPERIALE (POM,MOZ,RUCOLA,GAMBERETTI)	€ 8,50
LOMBARDA (POM,MOZ,COTTO,ZOLA)	€ 8,00
MARGHERITA (POM,MOZ)	€ 7,00
MARINARA (POM,OLIO,AGLIO,ORIGANO)	€ 6,00
MARE E MONTI (POM,MOZ,1/2 SALMONE ½ PORCINI)	€ 9,00
NAPOLI (POM,MOZ,ACCIUGHE,ORIGANO)	€ 7,50
NORDICA (POM,MOZ,POMODORINI,GAMBERETTI,SALMONE,RUCOLA)	€ 8,50
PORCINI (POM,MOZ,PORCINI)	€ 8,00
PROSCIUTTO (POM,MOZ,COTTO)	€ 7,50

PROSCIUTTO E FUNGHI (POM,MOZ,COTTO,FUNGHI)	€ 8,00
PAESANA (POM,MOZ,BRESAOLA,RUCOLA,POMODORINI,NOCE)	€ 8,50
4 FORMAGGI (POM,MOZ,ZOLA,TALEGGIO,GRANA)	€ 8,00
4 STAGIONI (POM,MOZ,COTTO,FUNGHI,CARCIOFI)	€ 8,00
RUSTICA (POM,MOZ,ZOLA,PANCETTA,CIPOLLA)	€ 8,00
SAPORITA (POM,MOZ,TONNO,ZOLA,PEPERONI)	€ 8,00
SPECK CON ZOLA O BRIE O TALEGGIO (CON POM E MOZ)	€ 8,00
SICILIANA (POM,MOZ,OLIVE,ORIGANO,ACCIUGHE,CAPPERI)	€ 8,00
SOVRANA (POM,MOZ,CRUDO,RUCOLA,GRANA)	€ 8,00
TONNATA (MOZ,TONNO,GAMBERETTI,POMODORINI,RUCOLA)	€ 9,00
PESCATORA (POM,MOZ,TONNO,CIPOLLA)	€ 8,00
VALTELLINESE (POM,MOZ,BRESAOLA,PORCINI,GRANA)	€ 9,00
VEGETARIANA (POM,MOZ,MELANZANE,ZUCCHINE,PEPERONI,POM FRESCO)	€ 8,00
WURSTEL (POM,MOZ,WURSTEL)	€ 7,50

I nostri calzoni

CALZONE LISCIO	€ 7,00
CALZONE FARCITO (POM,MOZ,COTTO,FUNGHI,CARCIOFI)	€ 8,00
CALZONE FORMAGGIO	€ 7,50
CALZONE SUPER (4 FORMAGGI,COTTO)	€ 9,00
CALZONE NUTELLA	€ 5,00

Le nostre focacce

FOCACCIA LISCIA	€ 3,00
FOCACCIA DEL PIZZAIOLO (RUCOLA,POMODORINI,CRUDO,GRANA A SCAGLIE)	€ 7,00
FOCACCIA CON NUTELLA (NUTELLA)	€ 5,00