



MENÙ



ALLERGENI

- 1 CROSTACEI, GAMBERI, GAMBERETTI, ARAGOSTE, ASTICI, SCAMPI, GRANCHI
- 2 GLUTINE, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
- 3 UOVA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI, TORTE, GELATO, CREME
- 4 PESCE, BASI DI PESCE
- 5 LATTE, YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATI, CREME
- 6 FRUTTA A GUSCIO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI
- 7 SEDANO, COSTE E DERIVATI
- 8 SENAPE
- 9 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- 10 ANIDRIDE SOLFOROSA
- 11 MOLLUSCHI, PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Allergens

- 1 CRUSTACEANS, PRAWNS, SHRIMPS, LOBSTERS, LOBSTERS, SCAMPI, CRABS
- 2 GLUTEN, WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT
- 3 EGGS, EMULSIFIERS, EGG NOODLES, BISCUITS, CAKES, ICE CREAM, CREAMS
- 4 FISH, FISH BASES
- 5 MILK, YOGHURT, BISCUITS, CAKES, ICE CREAMS, CREAMS
- 6 NUTS, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS
- 7 CELERY, CHARD AND DERIVATIVES
- 8 MUSTARD
- 9 SESAME SEEDS AND DERIVATIVES
- 10 SULFUR DIOXIDE
- 11 SHELLFISH, SHELLFISH PRODUCTS

Si avverte la Spettabile Clientela che i ticket si accettano solo a pranzo
La Direzione ringrazia



MENU STAGIONALE

(secondo disponibilità)



SELEZIONE DI CRUDITÈ / Selection of raw foods

Ostrica Fine De Claire n. 2 ¹⁻¹¹⁻⁴	€	4,50
<i>Fine De Claire Oyster No. 2</i>		
Ostrica Kys n. 2 ¹⁻¹¹⁻⁴	cad. €	5,50
<i>Kys oyster n. 2</i>		
Scampo ¹⁻¹¹⁻⁴	cad. €	4,50
<i>fish scampi</i>		
Gambero rosso ¹⁻¹¹⁻⁴	cad. €	5,50
<i>Red shrimp</i>		

ANTIPASTI DI MARE / Raw seafood dishes

Tartare di tonno con con citronette al limone e cipolla rossa caramellata ⁴	€	18,00
<i>Tuna tartare with lemon citronette and caramelized red onion</i>		
Tartare di scampo e capesante con scorza d'arancia e brodetto al pomodoro ⁴ .	€	18,00
<i>Scampi and Scallop Tartare with Orange Peel and Tomato Broth</i>		
Tartare di salmone con crema di avocado e salsa ponzu ⁴	€	18,00
<i>Salmon tartare with avocado cream and ponzu sauce</i>		
Tris tartare (tonno, salmone e scampi) ⁴⁻²⁻⁵	€	26,00
<i>Sicilian anchovies, stracciatella, toasted wholemeal bread</i>		
Acciughe di Sicilia con pane tostato e stracciatella ¹⁻²⁻⁴	€	16,00
<i>Sicilian anchovies with toasted bread and stracciatella</i>		
Alici marinate con pepe rosa e pane guttiau ¹⁻²⁻⁴	€	15,00
<i>Marinated anchovies with pink pepper and guttiau bread</i>		



I COTTI / Cooked starters

Astice alla catalana per 2 pers ⁶⁻¹¹	€ 48,00
<i>Catalan style lobster for 2 people</i>	
Insalata di polpo con patate prezzemolate e sedano ⁶⁻¹¹	€ 18,00
<i>Octopus salad with parsley potatoes and celery</i>	
Insalata di mare alla catalana ¹⁻⁴⁻¹¹	€ 18,00
<i>Catalan seafood salad</i>	
Polpo croccante su tortino di patate e stracciatella ⁵⁻¹¹	€ 18,00
<i>Crispy octopus on mashed potatoes and stracciatella</i>	
Soutè di cozze con crostini di pane all'aglio ²⁻¹¹	€ 16,00
<i>Sautéed mussels with garlic bread croutons</i>	
Capésante gratinate (n° 4 pz) / ²⁻⁵⁻¹¹	€ 16,00
<i>Scallops au gratin</i>	
Baccalà mantecato con polentina frita e cipolla rossa di Tropea caramellata ²⁻⁴ €	16,00
<i>Creamed cod with golden croutons and rocket (2 pcs.)</i>	
Code di gamberone croccanti con pane panko e salsa alla pizzaiola ²⁻¹¹	€ 18,00
<i>Crispy prawn tails with panko bread and pizza sauce</i>	
Fritto di gamberi rosa ¹⁻²	€ 16,00
<i>Fried pink shrimp</i>	

ANTIPASTI DI TERRA / Land Appetizers

Tagliere di salumi selezionati con gnocco fritto ²	€ 16,00
<i>Board of selected meat cold cuts with fried dumplings</i>	
Caprese di bufala con prosciutto crudo di Parma ⁵	€ 18,00
<i>Buffalo caprese with Parma ham</i>	
Tartare di fassona su midollo e senape ³⁻⁵⁻⁸	€ 18,00
<i>Fassona tartare on marrow and mustard</i>	
Parmigiana di melanzane in coccio ⁵⁻²	€ 14,00
<i>Eggplant parmigiana served in clay pot</i>	
Degustazione di formaggi stagionati con miele (paglia e fieno, caciotta alle olive, pecorino fiore sardo) ⁵⁻²	€ 18,00
<i>Tasting of aged cheeses with honey</i> <i>(straw and hay, caciotta with olives, pecorino fiore sardo)</i>	



PRIMI DI MARE / Seafood first courses

Scialatello al granchio e pomodorini freschi ¹⁻²⁻⁴	€ 18,00
<i>Scialatello pasta with crab cherry, tomatoes</i>	
Tagliolini al rombo, pomodorini e fiori di capperi ¹⁻²⁻⁴⁻³	€ 18,00
<i>Tagliolino pasta with turbot fish, cherry tomatoes and caper flowers</i>	
Scialatello ai frutti di mare ¹⁻²⁻⁴⁻¹¹	€ 20,00
<i>Scialatello pasta with seafood</i>	
Spaghetti chitarra alle vongole ²⁻¹¹⁻³	€ 22,00
<i>Spaghetti chitarra with clams</i>	
Linguine all'astice ¹⁻²	€ 25,00
<i>Linguine with lobster</i>	
Linguine con pomodorini pachino, cozze e fiori di zucca ²⁻¹¹	€ 18,00
<i>Linguine with cherry tomatoes, mussels and courgette flowers</i>	
Spaghetto al gambero rosso con tartufo nero ²⁻¹	€ 24,00
<i>Spaghetti with red prawns and black truffle</i>	
Tagliolini al nero di seppia con seppie e crema di zucca ²⁻⁴	€ 18,00
<i>Tagliolini pasta with cuttlefish ink and zuchinis cream</i>	

PRIMI DI TERRA / Earth first courses

Tagliolino cacio e pepe ²⁻⁵	€ 18,00
<i>Tagliolini with pecorino cheese and pepper</i>	
Spaghetti alla carbonara ²⁻³⁻⁵	€ 18,00
<i>Bacon and eggs sauce</i>	
Gnocchetti alla sorrentina in coccio ²⁻⁵	€ 16,00
<i>Gnocchetti alla sorrentina in clay pot</i>	
Tagliatelle al ragu alla bolognese ²⁻⁵⁻³	€ 18,00
<i>Tagliatelle with Bolognese ragu</i>	

RISOTTI E PASTA RIPIENA / Risotto and filled pasta

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello ⁵⁻⁷	€ 28,00
<i>Milanese risotto with veal ossobuco</i>	
Risotto ai frutti di mare ¹¹⁻¹⁻⁴	€ 20,00
<i>Risotto with seafood</i>	
Raviolini di carne al fondo bruno con briciole di pane ⁷⁻³⁻²	€ 18,00
<i>Brown stock meat ravioli with breadcrumbs</i>	
Ravioli di burrata con tartare di scampi e lime ¹⁻⁵⁻²	€ 22,00
<i>Burrata ravioli with scampi tartare and lime</i>	

Disponibile pasta gluten free / Gluten free pasta available

Alcuni prodotti possono essere congelati / Some of the ingredients could be frozen



SECONDI DI PESCE / Fish main courses

Il pescato / Catch of the day

Astice al burro (500 gr) con pane guttiau e maionese ⁷⁻⁸⁻¹	€ 50,00
<i>Lobster in butter (500 gr) with guttiau bread and mayonnaise</i>	
Orata, branzino, rana pescatrice, rombo, gallinella, sanpietro	da € 5,00 a € 8,00 x hg
<i>Sea bream, sea bass, monkfish, turbot, tub gurnard, sanpietro</i>	
<small>(secondo disponibilità: ricordiamo che la disponibilità dei prodotti e il prezzo è legata strettamente ai periodi di pesca) ⁴ (subject to availability: we remind you that the availability of the products and the price is strictly linked to the fishing periods)</small>	
Fritto misto (calamari, gamberi e zucchine) ²⁻⁴⁻¹⁻¹¹	€ 22,00
<i>Mixed fried seafood</i>	
Trancio di salmone con punte di asparagi e maionese aromatizzata ³⁻⁴	€ 20,00
<i>Salmon steak with asparagus tips and flavored mayonnaise</i>	
Grigliata mista di pesce ⁴⁻¹⁻¹¹	€ 26,00
<i>Mixed grilled fish</i>	
Pesce spada alla griglia con salsa verde ⁴	€ 18,00
<i>Grilled swordfish with green sauce</i>	
Tonno marinato alla soia con chips di barbabietola e salsa al tabasco ³⁻⁴⁻⁹	€ 22,00
<i>Marinated Tuna in Soy Sauce with beet and Tabasco Sauce</i>	
Gamberoni con salsa al miele e lardo ¹⁻²	€ 20,00
<i>Prawns with honey and lard sauce</i>	

SECONDI DI TERRA / Earth seconds

Tagliata di filetto con provolone affumicato e rosmarino	€ 25,00
<i>Sliced fillet with smoked provolone and rosemary</i>	
Fiorentina alla pietra con verdure grigliate e patate	x hg. € 8,00
<i>Fiorentina Steak stone cooked with grilled vegetables and potatoes x hg.</i>	
Filetto di manzo con crema di gorgonzola e crostone di pane ²⁻⁵	€ 25,00
<i>Beef fillet with gorgonzola cream and crusty bread</i>	
Cotoletta di tomahawk con rucola e pomodorini ²⁻³	€ 26,00
<i>Tomahawk Cutlet with Arugula and Cherry Tomatoes</i>	



CONTORNI / Side Dishes

Verdure alla griglia	€	6,00
<i>Grilled vegetables</i>		
Patate al forno / fritte	€	5,00
<i>Baked / fried potatoes</i>		
Purè di patate al tartufo nero	€	8,00
<i>Mashed potatoes with black truffle</i>		
Insalata mista di stagione	€	6,00
<i>Seasonal mixed salad</i>		
Verdure saltate	€	6,00
<i>Sautéed vegetables</i>		
Insalata di trevisana, noci e scaglie di grana	€	8,00
<i>Trevisana salad, walnuts and parmesan flakes</i>		

FRUTTA / Fruit

Ananas	€	5,50
<i>Pineapple</i>		
Fragole	€	6,50
<i>Strawberries</i>		
Frutti di bosco	€	7,50
<i>Berries</i>		
Macedonia mista di stagione	€	5,50
<i>Seasonal mixed fruit salad</i>		
aggiunta di gelato addition of ice cream € 1,00		
Gelati artigianali (Cioccolato, crema, fiordipanna, limone)⁵⁻³	€	5,00
<i>Homemade ice creams (Chocolate, cream, cream, lemon)</i>		
Sorbetto al limone⁵	€	4,00
<i>Lemon sorbet</i>		
(aggiunta di vodka) added vodka⁵ € 1,00		



PIZZE TRADIZIONALI / Traditional pizzas

Scegli il tuo impasto preferito tra senza glutine o classico

Choose your favorite dough between gluten-free or classic

Margherita pomodoro, mozzarella, basilico ²⁻⁵	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, basil</i>	
Marinara pomodoro, origano, aglio ²	€ 6,00
<i>tomato, oregano, garlic</i>	
Siciliana pomodoro, capperi, acciughe, origano, olive ²⁻⁴⁻¹⁰	€ 6,00
<i>tomato, capers, anchovies, oregano, olives</i>	
Napoli pomodoro, mozzarella, origano, acciughe ²⁻⁵⁻⁴	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, oregano, anchovies</i>	
Calabrese pomodoro, mozzarella, spianata piccante ²⁻⁵	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, spicy flatbread</i>	
Pugliese pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di tropea, origano ²⁻⁵	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, red Tropea onion, oregano</i>	
Tonno pomodoro, mozzarella, tonno, origano ²⁻⁵⁻⁴⁻¹⁰	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, tuna, oregano</i>	
Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto ²⁻⁵	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto ²⁻⁵</i>	
Regina pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi ²⁻⁵	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
Funghi pomodoro, mozzarella, funghi ²⁻⁵	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, mushrooms</i>	
4 Stagioni pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, olive ²⁻⁵⁻¹⁰	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, olives</i>	
Capricciosa pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, acciughe, prosciutto	€ 9,00
<i>tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, anchovies, ham</i>	
Ortolana pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni grill ²⁻⁵	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, grilled peppers</i>	
4 Formaggi mozzarella, grana, gorgonzola, brie ²⁻⁵	€ 8,00
<i>mozzarella, parmesan, gorgonzola, brie</i>	
Wurstel pomodoro, mozzarella, wurstel ²⁻⁵	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, wurstel</i>	

Aggiunta di affettati Addition of cold cuts € 2,00

Impasto senza glutine Gluten-free dough € 2,50



PIZZE SPECIALI

Scegli il tuo impasto preferito tra senza glutine o classico

Tirolese mozzarella, speck, brie ²⁻⁵	€ 9,00
<i>mozzarella, speck, brie</i>	
Friarielli mozzarella di bufala, friarielli, salciccia ²⁻⁵	€ 11,00
<i>buffalo mozzarella, friarielli, sausage</i>	
Fume' pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, funghi, speck ²⁻⁵	€ 10,00
<i>tomato, mozzarella, smoked scamorza, mushrooms, speck</i>	
Porcini pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola ²⁻⁵	€ 12,00
<i>tomato, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan flakes, rocket</i>	
Mexico pomodoro, mozzarella, peperoni, salciccia, funghi, scamorza affumicata ²⁻⁵	€ 10,00
<i>tomato, mozzarella, peppers, sausage, mushrooms, smoked scamorza</i>	
Parmigiana pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, basilico ²⁻⁵	€ 9,00
<i>tomato, mozzarella, fried aubergines, basil</i>	
Simpatia pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, patatine ²⁻⁵	€ 10,00
<i>tomato, mozzarella, ham, chips</i>	
Tropea pomodoro, mozzarella, zucchine, cipolla di Tropea, 'nduja ²⁻⁵	€ 9,00
<i>tomato, mozzarella, zucchini, Tropea onion, 'nduja</i>	
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala, basilico ²⁻⁵	€ 10,00
<i>tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	
Bufalona farcita pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo ²⁻⁵	€ 13,00
<i>tomato, buffalo mozzarella, raw ham</i>	
Frutti di mare pomodoro, frutti di mare, olio, prezzemolo ²⁻¹⁻⁴	€ 12,00
<i>tomato, seafood, oil, parsley</i>	
Pistacchio pomodoro, mortadella di pistacchio, granella di pistacchio ²⁻⁵⁻⁶	€ 12,00
<i>tomato, pistachio mortadella, chopped pistachios</i>	

Aggiunta di affettati Addition of cold cuts € 2,00

Impasto senza glutine Gluten-free dough € 2,50



PIZZE GOURMET / Gourmet pizzas

Scegli il tuo impasto preferito tra senza glutine o classico

Choose your favorite dough between gluten-free or classic

Speciale € **12,00**

mozzarella, crudo di Parma, rucola, pomodorini, scaglie di grana ²⁻⁵

mozzarella, Parma ham, rucola, cherry tomatoes, parmesan flakes

Tartufata € **13,00**

prosciutto cotto al tartufo, stracciatella, songino, pomodorini ²⁻⁵

cooked ham with truffles, stracciatella, songino salad leaves, cherry tomatoes

Peperonata € **12,00**

pomodoro, peperone crusco, stracciatella, crudo di Parma ²⁻⁵

tomato, peppers, stracciatella, Parma ham

Aggiunta di affettati *Addition of cold cuts* € **2,00**

Impasto senza glutine *Gluten-free dough* € **2,50**



DESSERT E LIQUORI / Dessert and Liguers



BEVANDE / Drink

Bibite in bottiglia, coca cola, coca cola 0, fanta, sprite, tonica	€ 3,50
<i>Bottled sodas, coke, coke 0, fanta, sprite, tonic</i>	
Acqua naturale Still water 0,50 cl	€ 2,50
Acqua frizzante Sparkling water 0,50 cl	€ 2,50
Birra alla spina piccola Small draft beer	€ 4,00
Birra alla spina media Medium draft beer	€ 6,00
Birre artigianali Craft beers cl 0,75	€ 13,00
Spremute Juices	€ 6,00
The San Benedetto infuso Juice	€ 4,50

LIQUORI E RISERVE / Liqueurs and reserves

Amaro Herb liqueurs	€ 4,00
Grappe grappas	€ 4,00
Grappe selezionate Selected grappas	da € 6,00 a € 8,00
Whiskey	da € 6,00 a € 12,00
Cognac	da € 5,00 a € 12,00
Distillati Spirits	da € 5,00 a € 12,00

CAFFÈ E INFUSI / Coffee and infusions

Caffè Coffee	€ 2,00
Caffè Hag Coffee Hag	€ 2,00
Caffè orzo Coffee Hag	€ 2,00
Cappuccino Cappuccino	€ 4,00
Thè caldo Hot tea	€ 3,00

Pane e coperto Service charge € 3,00