

## PIZZE

(IMPASTO COMPOSTO DA FARINA BIANCA) 1

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| 7•MARGHERITA          | MOZZARELLA, POMODORO BASILICO  | € 9,00 |
| 7•NAPOLETANA          | MOZZARELLA, POMODORO, ACCIUGHE, ORIGANO  | € 9,50 |
| 7•NOVELLA             | MOZZARELLA, POMODORO, INSALATA NOVELLA<br>POMODORINI PACHINO, RICOTTA STAGIONATA | €10,00 |
| 7•VEGETARIANA         | MOZZARELLA, POMODORO, VERDURE<br>GRIGLIATE DI STAGIONE                           | €12,00 |
| 7•DIAVOLA             | MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE  | €12,00 |
| 7•REGINA              | MOZZARELLA, POMODORO, PR. COTTO<br>FUNGHI CHAMPIGNONES                           | €11,00 |
| 7•CALZONE ALLA ROMANA | MOZZARELLA, PROSC. COTTO, RICOTTA, ACCIUGHE                                      | €13,00 |
| 7•CALABRESE           | POMODORO, N'DUJA, CIPOLLA STUFATA,<br>SCAMORZA AFFUMICATA                        | €13,00 |
| 7•ARGENTARIA          | MOZZARELLA, POMODORO, FUNGHI PORCINI,<br>SALSICCIA TOSCANA                       | €15,00 |
| 7•CASA LUCIA          | MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA SELVATICA,<br>SCAGLIE DI PECORINO, PROSCIUTTO CRUDO | €19,00 |
| 7•BUFALA              | MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO BASILICO  | €14,00 |
| 7•CRUDO               | MOZZARELLA, POMODORO, CRUDO PARMA GALLONI  | €17,00 |

## FOCACCE CALDE

|             |  |        |
|-------------|--|--------|
| 1•COLONNATA | LARDO DI COLONNATA E MIELE DI CASTAGNE | € 9,00 |
| 1•CRUDO     | PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA              | €14,00 |

COPERTO € 3,00 IVA E SERVIZIO INCLUSI

IL RISTORANTE NON È RESPONSABILE DEGLI OGGETTI SMARRITI O RUBATI ALL'INTERNO DEL LOCALE

### INFORMATIVA SULLE NORMATIVE RIGUARDANTI GLI ALLERGENI

Ai sensi del REG.(CE) n°1169/11 Vi informiamo che in questo esercizio vengono utilizzati ingredienti, che per loro natura, sono ritenuti allergizzanti (citati nell'Allegato II del Regolamento succitato):

#### ELENCO PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE:

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>
13. Lupini e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

Per quanto riguarda i prodotti composti (semilavorati o prodotti finiti acquistati tal quali che possono essere utilizzati nelle preparazioni) si fa riferimento agli ingredienti riportati sull'etichetta originale che viene comunque mantenuta fino al consumo anche ai fini della rintracciabilità dei prodotti

Il Nostro personale è a Vs completa disposizione per informazioni in merito ad ogni singola pietanza servita nel Ns. ristorante

## SALUMI

|  |         |
|--|---------|
| ▪PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "GALLONI"                               | € 13,00 |
| ▪CRUDO TOSCANO AL COLTELLO D.O.P.                                  | € 14,00 |
| ▪PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P. (DALL'AVA)                          | € 16,00 |
| ▪CULATELLO CON GNOCCO FRITTO 1                                     | € 20,00 |
| ▪CRUDO SPAGNOLO PATA NEGRA   | € 24,00 |
| ▪CIAUSCOLO MARCHIGIANO I.G.P. AZ. VITALI<br>CON CROSTONE DI PANE 1 | € 13,00 |
| ▪MORTADELLA AL PISTACCHIO 8  | € 13,00 |
| ▪AFFETTATO MISTO   | € 15,00 |

## ANTIPASTI

|   |         |
|---|---------|
| ▪TRIS DI FORMAGGI FRESCHI 7   | € 17,00 |
| ▪PARMIGIANINA DI MELANZANE 1-7  | € 12,00 |
| ▪COTECHINO A PUNTA DI COLTELLO<br>CON PURÈ DI PATATE                          | € 14,00 |
| ▪FILETTI DI ACCIUGHE CON CROSTINI E BURRO<br>(MAR CANTABRICO) 1-7             | € 17,00 |
| ▪PIOVRA* CROCCANTE CON PURÈ DI PATATE,<br>N'DUJA E STRACCIATELLA 7-9-14       | € 18,00 |
| ▪CALAMARI* CON CARCIOFO ARROSTO,<br>SALSA D'ACCIUGHE E OLIO AL PREZZEMOLO 1-4 | € 18,00 |
| ▪TARTARE DI SALMONE E AVOCADO 4   | € 20,00 |

## PRIMI PIATTI

|  |         |
|--|---------|
| ▪SPAGHETTI CHITARRA CON POMODORINI DATTERINI,<br>FIORI DI ZUCCA E RICOTTINA DI BUFALA 1-7      | € 14,00 |
| ▪FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE 1-3-9   | € 14,00 |
| ▪ZUPPA DI CIPOLLE  | € 12,00 |
| ▪SPAGHETTONI VERRIGNI VONGOLE E BOTTARGA 1-4-14  | € 17,00 |
| ▪TAGLIOLINI CON SALSA DI NOCCIOLE E<br>SCAMPI CRUDI MARINATI AL LIME 1-2-3-8-14                | € 17,00 |
| ▪RISOTTO ALLA ZUCCA MANTECATO AL GORGONZOLA<br>E SALSA DI AMARETTI 1-2-7 (RISERVA SAN MASSIMO) | € 15,00 |

In caso di allergie, consultare la lista in ultima pagina

## GRILL

- COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA € 26,00
- COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA (MIN. PER 2 PERS.) ALL'ETTO € 6,00
- COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA (MIN. PER 2 PERS.) ALL'ETTO € 7,00  
SELEZIONE SAKURA "YOZA"
- COSTOLETTINE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA € 22,00
- FILETTO ALLA BRACE € 27,00
- HAMBURGER ALL'OCCHIO DI BUE CON BACON 3 € 18,00
- CHATEAUBRIAND CON PATATE SOUTÈ 7-10 (MIN. PER DUE PERSONE) CAD. € 30,00
- FIORENTINA DI SCOTTONA (MIN. PER DUE PERSONE) ALL'ETTO € 7,00  
CON PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1
- FIORENTINA DI SCOTTONA (MIN. PER DUE PERSONE) ALL'ETTO € 7,50  
SELEZIONE SAKURA "YOZA" CON PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1

## LA NOSTRA TAGLIATA

- TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO E PEPE NERO € 20,00
- TAGLIATA DI MANZO CON ZOLA 7 € 21,00
- TAGLIATA DI MANZO CON CARCIOFI E RICOTTA SALATA 7 € 22,00
- TAGLIATA CON CIPOLLA CARAMELLATA E SENAPE 10 € 21,00

## SECONDI DI CARNE

- VITELLO TONNATO 3-4-9 € 18,00
- TARTARE DI MANZO ALL'ALBESE CON STRACCIATELLA € 23,00  
E TARTUFO NERO PREGIATO 4
- COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 1-3 € 26,00
- GALLETTO NOSTRANO AL MATTONI € 20,00
- PETTO D'ANATRA LACCATA AL MIELE, € 24,00  
5 SPEZIE E CIME DI RAPA

## SECONDI DI PESCE

- ALICI\* IMPANATE E FIORI DI ZUCCA FRITTI 1-3-4 € 18,00
- FRITTURA MISTA DI MARE\* (ZUCCHINE, GAMBERI E CALAMARI) € 25,00
- TRANCIO DI SALMONE ALLA BRACE 4 € 22,00
- CUORE DI MERLUZZO\* "GRAN GOLIAT" CON € 22,00  
CREMA DI CECI E CIPOLLA AGRA 1-4
- KING CRAB\* CON PAK CHOI E LA SUA BISQUE € 35,00

## CONTORNI

- CANNELLINI ALL'OLIO EXTRA VERGINE 9 € 7,00
- VERDURE MISTE COTTE AL VAPORE € 7,00
- INSALATA MISTA € 7,00
- PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1 € 7,00
- PEPERONI ALLA BRACE ALL'OLIO EXTRA VERGINE € 7,00
- SPINACI AGLIO E OLIO € 7,00

## INSALATONE

- CAESAR SALAD DI POLLO € 14,00  
(ICEBERG, POLLO, BACON, PARMIGIANO, CROSTINI E SALSA CAESAR) 1-7
- CAPRESE DI BUFALA (MOZZ BUFALA, POMODORO E BASILICO) 7 € 14,00
- GAMBERI \* E AVOCADO 2 € 16,00  
(SONCINO, GAMBERI, POMODORINI E AVOCADO)

## FRUTTA

- FRAGOLE € 6,50
- ANANAS € 6,50
- MISTO DI SOTTOBOSCO € 8,00

## DESSERTS

PRODUZIONE PROPRIA

- CREMA CATALANA 3-7 € 7,50
- CHEESECAKE 1-3-7 € 7,50
- TIRAMISU' 1-3-7 € 7,50
- TARTE TATIN DI MELE CON GELATO 1-7 € 8,50

## GELATI E SEMIFREDDI

- TARTUFO NERO 7 € 6,50
- SEMIFREDDO AL TORRONCINO 5-7 € 6,50
- SORBETTO MELA VERDE E CALVADOS/LIMONE E VODKA € 8,00
- GELATI ASSORTITI 7 € 6,00