



RISTORANTE | PIZZERIA | PIZZA EXPRESS | PIZZA PER CELIACI



CEREALI, GLUTINE
CEREALS, GLUTEN



SOYA
SOY



SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS



CROSTACEI
CRUSTACEA



LATTE, LATTOSIO
MILK, LACTOSE



LUPINI
LUPINEN



UOVA
EGG



FRUTTA A GUSCIO
TREE NUTS, NUTS



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE, SULFITES



PESCE
FISH



SEDANO
CELERY



MOLLUSCHI
MOLLUSKS



ARACHIDI
PEANUTS



SENAPE
MUSTARD

NELLE SELEZIONI PROPOSTE NEL MENÙ SONO PRESENTI, ANCHE IN FORMA DERIVATA E NON INTENZIONALE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) E QUINDI NON VISIBILI, DEGLI ALLERGENI TRA CUI: GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTICINI, FRUTTA IN GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, MOLLUSCHI, LUPINI. NEL CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDETE INFORMAZIONI AL RESPONSABILE DI SALA CHE SAPRÀ CONSIGLIARVI E ASSISTervi. IL PESCE CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI BONIFICA SECONDO REGOLAMENTO CE 853/2004.

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI CONSERVATI A -18°C.



TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALLA SPIGA, **ESCLUSIVAMENTE SU RICHIESTA**, POTRANNO ESSERE PREPARATI CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE.

DEAR CUSTOMER, THE SELECTION OF FOOD PROPOSED ON THE MENU MAY CONTAIN, EVEN JUST IN DERIVATIVE AND NON-INTENTIONAL WAY (BY CROSS CONTACT) HENCE NOT VISIBLE, SOME ALLERGENS: GLUTEN, MOLLUSKS AND CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOYBEANS, DAIRY PRODUCTS, TREE NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, LUPINES. IN CASE OF ALLERGIES AND/OR INTOLLERANCES, PLEASE ASK THE DEPARTMENT HEAD WHO WILL KNOW HOW TO HELP AND ADVISE. RAW FISH IS PRESERVED AND PROCESSED WHEN FRESH, ACCORDING TO CE 853/2004.

*SOME PRODUCTS COULD HAVE BEEN KEPT BY - 18°C.



ALL DISHES MARKED WITH THE GRAIN, **ONLY ON REQUEST**, CAN BE PREPARED WITH GLUTEN-FREE INGREDIENTS



RISTORANTE | PIZZERIA | PIZZA EXPRESS | PIZZA PER CELIACI

MENÙ TURISTICO SOLO PER PRANZO, ANCHE SENZA GLUTINE
ESCLUSO SABATO, DOMENICA E FESTIVI

TOURIST MENU ONLY FOR LUNCH, ALSO GLUTEN-FREE
EXCEPT SATURDAY, SUNDAY AND PUBLIC HOLIDAYS

Menù di pesce

Fish menu



BAVETTE ALLE COZZE
BAVETTE WITH MUSSEL



CALAMARO ALLA GRIGLIA
GRILLED SQUID



INSALATA MISTA
MIXED SALAD



O PATATE FRITTE
OR FRENCH FRIES



ACQUA O UN CALICE DI VINO
WATER OR A GLASS OF WINE

CAFFÈ
COFFEE

20,00 EURO

Menù di carne

Meat menu



SPAGHETTI AL POMODORO
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE



CAVALLO ALLA GRIGLIA
GRILLED HORSE STEAK



INSALATA MISTA
MIXED SALAD



O PATATE FRITTE
OR FRENCH FRIES



ACQUA O UN CALICE DI VINO
WATER OR A GLASS OF WINE

CAFFÈ
COFFEE

18,00 EURO



TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALLA SPIGA,
ESCLUSIVAMENTE SU RICHIESTA,
POTRANNO ESSERE PREPARATI CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE.
MAGGIORAZIONE DI 2,50 EURO PER MENÙ SENZA GLUTINE
2,50 EURO INCREASE FOR GLUTEN-FREE MENU

COPERTO EURO 2.50
COVER CHARGE 2.50 EUROS

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



Antipasti Terra - Land Starters

	TARTARE DI SCOTTONA, TARTUFO DI LACONI E CREMA AL CASIZOLU BEEF TARTAR SERVED WITH TRUFFLE AND LOCAL CHEESE "CASIZOLU"	19.00
	CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND GRANA	16.00
	DEGUSTAZIONE DI SALUMI, FORMAGGI E LE NOSTRE COFETTURE CURED MEAT, CHEESE TASTING AND OUR JAM	15.00
	CAPRESE CON BUFALA CAPRESE MADE OF TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL	13.00
	PROSCIUTTO E MELONE CURED HAM AND MELON	13.00

Antipasti Mare - Sea Starters

	I NOSTRI CRUDI E I SUOI ABBINAMENTI TARTARE - OSTRICHE - GAMBERI - SCAMPI - COZZE - VONGOLE TARTARE - OYSTER - PRAWNS - SCAMPI - MUSSELS - CLAMS	28.00
	DEGUSTAZIONE DI MARE SEAFOOD PLATTER	19.00
	TARTARE DI TONNO E BUFALA TUNA TARTARE AND BUFFALO MOZZARELLA	18.00
	INSALATA DI MARE 2.0 SEAFOOD SALAD 2.0	18.00
	PESCATRICE ARAGON MONKFISH ARAGON STYLE	16.00
	ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE MUSSELS AND CLAMS STEW	16.00
	POLPO FRITTO AL MAIS, BIETA ALL'ANTICA, OLIVE TAGGIASCHE, SALSA AL PEPERONE, PATATE AL PISTACCHIO E LA SUA GRANELLA OCTOPUS FRIED WITH CORN FLOUR, SEASONAL BEETROOT, TAGGIASCHE OLIVES, SWEET PEPER SAUCE, SERVED WITH MUSHY POTATO FLAVORED PISTACHO AND CHOPPED PISTACHO	19.00



GLUTEN FREE

TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALLA SPIGA,
ESCLUSIVAMENTE SU RICHIESTA,
POTRANNO ESSERE PREPARATI
CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE.

MAGGIORAZIONE DI 2,50 EURO PER MENÙ SENZA GLUTINE
2,50 EURO INCREASE FOR GLUTEN-FREE MENU

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO,
MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



Primi piatti - Pasta and rice dishes

- | | | |
|---|---|--------------|
|  | RUFFI ALLE COZZE, GAMBERO ROSSO E LA SUA BISQUE
IN VARIAZIONE DI ZUCCHINE
RUFFI PASTA WHIT MUSSELS, RED PRAWNS, BISQUE SAUCE SERVED
WITH CREAMY AND CRISPY ZUCCHINI | 17.00 |
| | TAGLIOLINO IN CROSTA DI PECORINO
CON SCAGLIE DI BOTTARGA O TARTUFO
FRESH TAGLIOLINO PASTA, CRUST PECORINO CHEESE, DOUBLE CREAM SERVED
WHIT A TOUCH OF DRY FISH EGG OR TRUFFLE | 17.00 |
| | PACCHERUCCI IN CREMA DI SCAMPI
"PACCHERUCCI" IN SCAMPI CREAM AND ROCKET PESTO | 17.00 |
| | TAGLIOLINO NERO CACIO E PEPE
CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO
BLACK TAGLIOLINI WHIT CHEESE, PEPPER AND RED SHRIMP TARTARE | 17.00 |
|  | BAVETTE VONGOLE E BOTTARGA
LONG FLAT PASTA WITH CLAMS AND MULLET BOTTARGA | 17.00 |
|  | SPAGHETTI REALI MINIMO 2 PERSONE PREZZO PER PERSONA
SEAFOOD SPAGHETTI MINIMUM 2 PEOPLE PRICE PER PERSON | 17.00 |
|  | RISOTTO AI FRUTTI DI MARE MINIMO 2 PERSONE PREZZO PER PERSONA
SEAFOOD RISOTTO MINIMUM 2 PEOPLE PRICE PER PERSON | 17.00 |
|  | PAELLA ARAGON SOLO SU PRENOTAZIONE MINIMO 2 PERSONE PREZZO PER PERSONA
ARAGON PAELLA ONLY ON RESERVATION MINIMUM 2 PEOPLE PRICE PER PERSON | 20.00 |
| | CULURGIONES POMODORO FRESCO, MENTA E PECORINO
TYPICAL SARDINIAN STUFFED PASTA WITH FRESH TOMATO, MINT AND CHEESE | 15.00 |
|  | FREGOLA CON PURPUZZA, FRIARIELLI, RISOTTATA AL
BURRO ACIDO, GRANANGLONA E "SA FRUE" IN PUREZZA
TYPICAL SARDINIA PASTA "FREGOLA", WHIT LOCAL FRESH SAUSAGE,
NAPOLITAN BROCCOLI, SOUR BUTTER CREAM,
LOCAL CHEESE "GRANANGLONA" AND FRESH CHEESE | 17.00 |



GLUTEN FREE

TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALLA SPIGA,
ESCLUSIVAMENTE SU RICHIESTA,
POTRANNO ESSERE PREPARATI
CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE.

MAGGIORAZIONE DI 2,50 EURO PER MENÙ SENZA GLUTINE
2,50 EURO INCREASE FOR GLUTEN-FREE MENU

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO,
MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



Secondi piatti pesce - Fish dishes

	CALAMARI* FRITTI FRIED CALAMARI*	15.00
	GAMBERI LOCALI ALLA GRIGLIA GRILLED PRAWNS	24.00
	TONNO IN CROSTA DI PANE CARASAU, SALSA BERNESE E PATATE FRESCHE FRITTE CARASAU BREAD CRUSTED, BERNESE SAUCE AND FRESH FRIED POTATOES	20.00
	POLPO ARROSTO CON SPUMA DI PATATE, SALSA AL PREZZEMOLO E CIPOLLA DELL'AGRO ROASTED OCTOPUS WITH POTATO MOUSSE SOUR PARSLEY AND ONION SAUCE	20.00
	FILETTO DI PESCE CON INSALATA MEDITERRANEA, GUACAMOLE E CIPOLLE CARAMELLATE FISH FILLET WITH MEDITERRANEAN SALAD, GUACAMOLE AND CARAMELIZED ONIONS	20.00
	PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA PREZZO PER PERSONA PER 100 GR GRILLED FISH OF THE DAY PRICE 100 GR	6.50
	FRITTURA MISTA* MINIMO 2 PERSONE PREZZO PER PERSONA MIXED FRIED FISH AND SEAFOOD* MINIMUM 2 PEOPLE PRICE PER PERSON	25.00
	GRIGLIATA MISTA* MINIMO 2 PERSONE PREZZO PER PERSONA MIXED GRILLED FISH AND SEAFOOD* MINIMUM 2 PEOPLE PRICE PER PERSON	25.00
	ARAGOSTA ALLA CATALANA PREZZO PER PERSONA PER 100 GR CATALAN-STYLE LOBSTER PRICE 100 GR	16.00



GLUTEN FREE

TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALLA SPIGA,
ESCLUSIVAMENTE SU RICHIESTA,
POTRANNO ESSERE PREPARATI
CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE.

MAGGIORAZIONE DI 2,50 EURO PER MENÙ SENZA GLUTINE
2,50 EURO INCREASE FOR GLUTEN-FREE MENU

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO,
MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



Secondi piatti carne - Meat dishes

	TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO CON ACETO BALSAMICO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA ARGENTINIAN BEEF STEAK WITH ROCKET SHAVINGS OF FRESH GRANA CHEESE AND A DRIZZLE OF BALSAMIC VINEGAR	20.00
	FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED FILLET BEEF	22.00
	FILETTO DI MAIALE BARDATO ALLA PANCETTA, IN SALSA DI GORGONZOLA E SENAPE PORK FILET WHIT LOCAL BACON, BLUECHEESE CREAM AND MUSTARD SAUCE	20.00
	RIBS DI MANZO CON I SUOI CONTORNI BEEF RIBS WITH ITS SIDE DISHES	23.00
	COSTATA SASHI 550GR. (FINLANDIA) - FROLLATURA 60 GIORNI HIGH QUALITY RIB EYE BEEF STEAK	30.00
	TOMAHAWK IRLANDESE 1,20 KG IRISH TOMAHAWK BEEF	65.00
	SCOTTONA SARDA 1,100 KG. SARDINIAN SCOTTONA	60.00
	FIorentina VACCA SIMMENTAL 1,100 KG. - FROLLATURA 50 GIORNI FIorentina COW STEAK	65.00
	FIorentina SASHI 1,100 KG. (FINLANDIA) - FROLLATURA 70 GIORNI FIorentina T-BONE STEAK	65.00
	COSTATA SARDA 550 G SARDINIAN RIB	25.00
	TAGLIATA DI VITELLONE CHAROLAISE 550 G - FROLLATURA 40 GIORNI CHAROLAISE BEEF STEAK	30.00

SCEGLI IL TAGLIO DELLA TUA CARNE



Il termine SASHI, indica tecnicamente la marezzatura, accostato a beef, sashi beef, assume il significato di carne selezionata in base al livello di marezzatura. La caratteristica determinante per la Sashi Beef è quindi la sua trama, ossia l'alto livello di infiltrazione di grasso la fondamentale particolarità che rende la SASHI BEEF unica, infatti è proprio il grasso che sciogliendosi in cottura resta dentro le fibre della carne determinando il connubio perfetto tra succosità e tenerezza.

WAGYU è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marronizzata, ovvero produrre una elevata quantità di grassi insaturi che tendono a distribuirsi e lasciare striature simili alle venature del marmo. Questa caratteristica rende la carne di Wagyu particolarmente saporita, tenera e gustosa.



TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALLA SPIGA,
ESCLUSIVAMENTE SU RICHIESTA, POTRANNO ESSERE
PREPARATI CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE.

MAGGIORAZIONE DI 2,50 EURO PER MENÙ SENZA GLUTINE
2,50 EURO INCREASE FOR GLUTEN-FREE MENU

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, LO STESSO POTREBBE
ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



Contorni - Side dishes

	PATATE FRITTE FRENCH FRIES	4.50
	VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	5.50
	MIX DI FORMAGGI CHEESE PLATE	10.00
	INSALATA, RUCOLA, PARMIGIANO E BALSAMICO LETTUCE, ROCKET, FRESH PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR	8.00
	INSALATA MISTA MIXED SALAD	4.00
	PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	5.50



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

DOLCI | DESSERT

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



Dolci - Dessert

	SEADAS	6.00
	SEADAS (FRIED PASTRY FILLED WITH SHEEP'S CHEESE AND DRIZZLED WITH HONEY)	
	SFOGLIATINA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA	7.00
	APPLE PUFF PASTRY WITH VANILLA ICE CREAM	
	SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON CREMA AL PISTACCHIO	7.00
	MOUGAT SEMIFREDDO WITH PISTACCHIO CREAM	
	DESSERT DELLA CASA	7.00
	HOUSE SPECIAL	
	TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIOR DI LATTE	7.00
	CHOCOLATE CAKE WITH FIOR DI LATTE ICE CREAM	
	TIRAMISÙ	6.00
	ITALIAN TYPICAL DESSERT MADE OF LADY FINGERS DIPPED IN COFFEE AND WHIPPED CREAM AND MASCARPONE CHEESE	
	CREMA CATALANA	5.00
	CREMA CATALANA (A CREAMY CUSTARD DESSERT WITH A CRUNCHY CARAMEL TOPPING)	
	SORBETTO AL LIMONE	3.50
	LEMON SORBET	
	GELATO "BINDI" BAMBINI	5.00
	"BINDI" CHILDREN'S ICE CREAM	



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

DOLCI | DESSERT

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



SENZA GLUTINE
KAMUT E INTEGRALE

Le nostre Pizze - Our Pizzas

MARINARA

POMODORO, ORIGANO, AGLIO
TOMATOES, GARLIC, ORIGAN

5.50 7.50

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE

6.50 8.50

ROMANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES

7.50 9.50

TOSCANA

POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, CAPERS

7.00 9.00

WÜRSTEL

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, WÜRSTEL

7.00 9.00

CARDINALE

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, HAM

7.50 9.50

PUGLIESE

POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, ONIONS

7.00 9.00

IMPERIALE

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS

8.00 10.00

SICILIANA

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE GRIGLiate, PARMIGIANO
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, AUBERGINES GRILLED, CHEESE

8.00 10.00

NAPOLETANA

POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, CAPERS, ANCHOIVES

8.00 10.00



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

LE NOSTRE PIZZE | OUR PIZZA

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



SENZA GLUTINE
KAMUT E INTEGRALE

Le nostre Pizze - Our Pizza

CANADESE POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL, CIPOLLE TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, WÜRSTEL, ONIONS	8.50	10.50
NOSTROMO POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, TUNNY, ONIONS	9.00	11.00
MARE E MONTI MOZZARELLA, BROCCOLI, GAMBERETTI MOZZARELLA CHEESE, BROCCOLI, SHRIMPS	11.00	13.00
VENEZIANA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS	9.00	11.00
SARDA POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLE TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, SAUSAGE, ONIONS	8.50	10.50
PATATE POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, FRENCH FRIES	8.50	10.50
CAPRICCIOSA POMODORO, MOZZ. PROSCIUTTO, FUNGHI, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE TOMATOES, MOZZ, HAM, MUSHROOMS, OLIVES, CAPERS, ANCHOVIES	9.50	11.50
ANTUNNA POMODORO, MOZZARELLA, ANTUNNA TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, ANTUNNA (TYPICAL MUSHROOMS)	9.00	11.00
PARMA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, PARMA HAM	9.00	11.00
SFIZIOSA MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, SALSICCIA FRESCA, RICOTTA MUSTIA MOZZARELLA CHEESE, AUBERGINE FRIED, FRESH SAUSAGE, RICOTTA MUSTIA	13.00	15.00



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

LE NOSTRE PIZZE | OUR PIZZA

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



SENZA GLUTINE
KAMUT E INTEGRALE

Le nostre Pizze - Our Pizzas

VEGETARIANA

POM., MOZZ., PEPPERONI, ZUCCHINE GRIGLIATE, MELANZANE, RADICCHIO, BELGA
TOMATOES, MOZZ, PEPPERS, AUBERGINES, SMALL PUNPKINS GRILLED

11.00 13.00

SOLO KAMUT
E INTEGRALE

CALZONE

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS

9.00 11.00

SOLO KAMUT
E INTEGRALE

CALZONE FARCITO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, SALSICCIA, FUNGHI
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, SAUDSAGE, HAM, MUSHROOMS

9.50 11.50

QUATTRO STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE, CARCIOFI, FUNGHI
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, HAM, OLIVES, ARTICHOKE, MUSHROOMS

9.50 11.50

NORVEGESE

POMODORO, MOZZARELLA, PANNA, SALMONE
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, CREAM, SALMON

9.50 11.50

BISMARCK

POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, UOVO, PANCETTA
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, ONIONS, EGGS, BACON

9.00 11.00

TRENTINA

POMODORO, MOZZARELLA, NOCI, RADICCHIO
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, WALNUT

8.50 10.50

FURIA

MOZZARELLA, CAVALLO, SCAMORZA AFFUMICATA, OLIVE
MOZZARELLA CHEESE, HORSEMEAT, SMOKED SCAMORZA CHEESE, OLIVES

11.50 13.50

STRACCHINO

MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, STRACCHINO
MOZZARELLA CHEESE, CURED HAM, ROCKET, STRACCHINO CHEESE

11.00 13.00

MORTADELLA

MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCHINO, GRANELLA DI PISTACCHIO
MOZZARELLA CHEESE, STRACCHINO CHEESE, MORTADELLA, PISTACHIO GRAINS

12.00 14.00

FRIARIELLI

MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, FRIARIELLI E SCAGLIE DI GRANA
MOZZARELLA CHEESE, FRESH SAUSAGE, FRIARIELLI, PARMESAN CHEESE FLAKES

12.00 14.00



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

LE NOSTRE PIZZE | OUR PIZZA

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



SENZA GLUTINE
KAMUT E INTEGRALE

Le nostre Pizze - Our Pizzas

ORTOLANA

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PEPPERONI, ZUCCHINE
TOMATOES, MOZZ, AUBERGINES, PEPPERS, SMALL PUMPKINS GRILLED

10.00 12.00

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, OLIVE, OLIO PICCANTE
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, HOT SAUSAGE, OLIVES, HOT OLIVE-OIL

9.00 11.00

BUFALINA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO
TOMATOES, BUFALO CHEESE, TOMATO, BASIL

10.00 12.00

QUATTRO FORMAGGI

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PECORINO, PARMIGIANO
MOZZ, GORGONZOLA CHEESE, PECORINO CHEESE, PARMESAN CHEESE

10.00 12.00

SPECIALE

MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, ANTUNNA
MOZZARELLA CHEESE, FRESH SAUSAGE, ANTUNNA (TYPICAL MUSHROOMS)

9.50 11.50

PESCATORA

POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, SEAFOOD

12.50 14.50

BRESAOLA

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA
TOMATOES, MOZZ, BRESAOLA, RUCOLA, PARMESAN CHEESE FLAKES

10.50 12.50

ARAGON

POM., MOZZ., PROSC. CRUDO, POMODORO A FETTE, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA
TOMATOES, MOZZ, HAM, FRESH TOMATOES, RUCOLA, PARMESAN CHEESE FLAKES

11.00 13.00

BOSCAIOLA

MOZZARELLA, PORCINI, ANTUNNA, CHAMPIGNON, CIPOLLA
MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, ONIONS

11.50 13.50

SASSARESE

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE AL FORNO, POMODORINI
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, BACKED AUBERGINES, LITTLE TOMATOES

10.00 12.00



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

LE NOSTRE PIZZE | OUR PIZZA

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



SENZA GLUTINE
KAMUT E INTEGRALE

Le nostre Pizze - Our Pizzas

GENOVESE

MOZZARELLA, PANCETTA, GRANA, PESTO
MOZZARELLA CHEESE, BACON, GRANA CHEESE, PESTO

9.50 11.50

TREVISANA

POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, BELGA, GORGONZOLA
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, CHICORY, BELGA, GORGONZOLA CHEESE

10.00 12.00

CAMPAGNOLA

POMODORO, MOZZARELLA, PECORINO, SALSICCIA, SPECK
TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, PECORINO CHEESE, SAUSAGE, SPECK

9.50 11.50

DELLO ZIO

POM., MOZZ., PERETTA, POM. FRESCO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE, ORIGANO
TOMATOES, MOZZ., PERETTA TYPICAL SARDINIAN CHEESE, BASIL, OLIVE OIL, ORIGAN

9.00 11.00

GIRASOL

MOZZARELLA DI BUFALA, MAIS, OLIVE, POMODORINI
BUFFALO MOZZARELLA, SWEETCORN, OLIVES, CHERRY TOMATOES

11.00 13.00

MESSICANO

POMODORO, MOZZARELLA, FAGIOLI, CIPOLLA, SALSICCIA FRESCA, OLIO PICCANTE
TOMATO, MOZZARELLA, BEANS, ONIONS, SAUSAGE, SPICY OIL

11.00 13.00

DEL PIZZAIOLO

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PORCINI, CRUDO, GRANA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS, PARMA HAM, "GRANA" CHEESE

13.00 15.00

QUATTRO MORI

MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, PATATE AL FORNO, PROVOLA AFFUMICATA
MOZZARELLA CHEESE, FRESH SAUSAGE, BACKED POTATOES, SMOKED PROVOLA CHEESE

11.00 13.00

RUSTICA

MOZZARELLA DI BUFALA, SPINACI, PANCETTA
BUFFALO MOZZARELLA, SPINACH, BACON

11.00 13.00

AGGIUNTE - EURO 1.00 | EURO 1.50 | EURO 2.50



GLUTEN FREE

COPERTO EURO 2.50
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO,
LO STESSO POTREBBE ESSERE SURGELATO, MA SEMPRE DI PRIMA.

COVER CHARGE 2.50 EUROS
SHOULD FRESH PRODUCE BE UNAVAILABLE,
HIGH-QUALITY FROZEN ALTERNATIVES MAY BE USED.

LE NOSTRE PIZZE | OUR PIZZA

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



Aperitivi - Drinks - Caffè

SPECIAL'S

APEROL SPRITZ	7,00
HAVANA E COLA	7,00
GIN TONIC	7,00

BIBITE - SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE GIARA 0.75	2,50
ACQUA GASATA SAN MARTINO 0.75	2,50
COCA COLA	3,00
COCA COLA LIGHT	3,00
COCA COLA ZERO	3,00
COCA COLA SENZA CAFFEINA	3,00
ARANCIATA	3,00
SPRITE	3,00
THÈ	3,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,50
 GINSENG	2,00
 CAFFÈ D'ORZO	1,50
CAPPUCCINO	2,00



GLUTEN FREE

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



GRAPPE - DIGESTIVI

BARRICATA	4,50
ACQUAVITE	4,50
DIGESTIVI E AMARI	4,00

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA FRUTTA

GRAPPA MELONE	4,50
GRAPPA MELE	4,50
GRAPPA LIMONCINI	4,50
GRAPPA PESCA	4,50
GRAPPA PERA	4,50
GRAPPA MIRTILLO	4,50
GRAPPA CANNELLA	4,50
GRAPPA GIANDUIA	4,50
GRAPPA FIORI DI LATTE	4,50
GRAPPA LIQUIRIZIA	4,50
GRAPPA ANANAS	4,50
GRAPPA MARRON GLACÈ	4,50
GRAPPA LAMPONI	4,50
GRAPPA CIOCCOLATO NERO	4,50

TREMONTIS

ACQUAVITE DI VINACCE DA UVE SELEZIONATE	4,50
---	------

ARGIOLAS

GRAPPA DI TURRIGA	7,00
-------------------	------

SANTADI

LA BACCHERINA GRAPPA DI TERRE BRUNE	6,00
-------------------------------------	------

MOET CHANDON

ACQUAVITE MARC DE CHAMPAGNE DI MOET CHANDON	8,00
---	------

SELLA & MOSCA

GRAPPA DI MARCHESE DI VILLA MARINA	6,00
------------------------------------	------



GLUTEN FREE

DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



GRAPPA BARRICATA BOTTEGA

GRAPPA MAESTRO 100 ANNI PROSECCO BARRICATA OLTRE 12 MESI	5,00
GRAPPA FUMÈ DI PROSECCO BARRICATA	4,50
GRAPPA UVAGGIO BARRICATO DI CABERNET E MERLOT A VAPORE	4,50
GRAPPA UVAGGIO BARRICATO DI CABERNET E MERLOT IN BARRIQUE CON UVE SELEZIONATE	4,50
GRAPPA TARDIVA OTTENUTA DA VINACCE DI UVE PASSITE - AMARONE	4,50
GRAPPA BARRICATA A VAPORE	4,50

GRAPPA TIU MARÒ

GRAPPA DI CANNONAU	4,50
GRAPPA BARRICATA BLU	4,50

GRAPPA ALEXANDER

GRAPPA EXQUISITE A TRIPLA DISTILLAZIONE	5,00
GRAPPA BARRICATA DA UVE CANNONAU	4,50

GRAPPA RIGATTERI

GRAPPA ARISTEIA BARRICATA	4,50
GRAPPA ARISTEIA BIANCA	4,50

RAU

ACQUAVITE DI MELE	4,50
ACQUAVITE DI CORBEZZOLO	4,50
ACQUAVITE DI PERE	4,50
ACQUAVITE DI MOSCATO E MALVASIA DI BOSA	4,50
ACQUAVITE DI VERMENTINO	4,50
ACQUAVITE DI CARIGNANO	4,50

GRAPPA BIANCA BOTTEGA

GRAPPA MORBIDA DISTILLATA	4,50
GRAPPA VAPORE	4,50
GRAPPA UVAGGIO DISTILLATO PROSECCO BRACHETTO E SOUVIGNON	4,50
GRAPPA PROSECCO MOSCATO	4,50