



## LA LISTA DEI 14 ALLERGENI

*Se sei allergico  
ad uno di questi seguenti alimenti  
comunicacelo immediatamente  
e ti indicheremo quali  
nostri alimenti devi evitare.*

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Tutti gli antipasti vengono serviti  
con panfocaccia calda fatta  
con lievito madre, cotta nel forno  
a legna (panfocaccia di KAMUT®  
BIO a soli euro 1,00 in più)*



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## MENU MEZZOGIORNO (DA LUNEDÌ A VENERDÌ)

### Per ogni menu avrai:

- 1/2 LITRO DI ACQUA INCLUSA;
- UN PANFOCACCIA CALDO INCLUSO PER SECONDI, TAGLIERI E INSALATE;
- SE SCEGLI UNA BEVANDA ALTERNATIVA ALL'ACQUA AGGIUNGI:  
COCA-COLA O SIMILE 0,50, BIRRA PICCOLA O CALICE VINO DELLA CASA 1,00,  
BIRRA MEDIA 3,00, BIRRA MEDIA WEISSE 3,50,  
CALICE VINO NERO D'AVOLA BIO O VINO BIANCO SPECIALE 1,50
- AGGIUNGI 1,00 SE PRENDI IL CAFFÈ, DECAFFEINATO E ORZO 1,00
- AGGIUNGI 0,50 SE PRENDI IL PANFOCACCIA O LE PIZZE CON IMPASTO DI KAMUT®
- TIRAMISÙ 4,50



### DUE BURRATE

Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di Crudo di Parma DOP o prosciutto cotto Parmacotto® DOP, insalata mista con pomodorini

9,00

**MENU PANINO** di nostra produzione con un salume a scelta + mozzarella fior di latte oppure cime di rapa leggermente piccanti oppure melanzane e zucchine grigliate 7,50



## PRIMI PIATTI

CHIEDI AL PERSONALE I NOSTRI PRIMI PIATTI



**Lasagna classica** fatta in casa di pasta fresca con ragù di manzo 7,50

**Risotto alla Milanese** con salsiccia fresca di luganega e funghi porcini 7,50

**Piatto unico** TUTTO INCLUSO 12,50

Primo o Lasagne + secondo a scelta tra petto di pollo o bistecca ai ferri o affettato con contorno insalata mista e patate



## MENU CARNE

€

### Petto di pollo ai ferri o impanato senza uovo e senza friggere

con contorno di patate al forno, insalata mista e pomodori

(con verdure grigliate o funghi porcini al posto di un ingrediente aggiungi € 1,00)

9,00

### Straccetti di angus argentino cotta nel forno a legna farcita con:

rucola e grana o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate

9,50

### Bistecca ai ferri con contorno di patate al forno e cime di rapa

9,50

### Tagliata di filetto alla fiorentina da 400 gr., contorno di funghi porcini,

scaglie di grana, pomodorini, crema di aceto balsamico, rucola

19,00

### Entrecote o filetto o costata di chianina cotta alla brace nel forno a legna

con contorno patate al forno

19,00

### \*Hamburger di chianina alta qualità 100% carne in panino o piatto

EASY con 200 gr di carne

9,50

DOUBLE con 400 gr di carne

14,00

CLASSICO: con patate al forno, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano, contorno salsa barbecue

BACON: con patate al forno, cime di rapa friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza affumicata, pancetta Bacon, contorno salsa barbecue

### Tartare classica

15,00

Tartare di Manzo magro 250 gr., trito al coltello di Frutto del Capperò di Pantelleria IGP, Acciughe giganti del Mar Cantabrico, Senape, Cipolla Rossa di Tropea, Olio extravergine Bio, Sale grosso naturale. Servita con Panfocaccia caldo

### Tartare al tartufo

15,00

Tartare di Manzo magro 250 gr., Olio extravergine al Tartufo Bianco d'Alba, trito al coltello di olive Liguri Taggiasche, Acciughe giganti del Mar Cantabrico, Sale grosso naturale, alla fine guarnita sopra con crema di Burrata di Andria. Servita con Panfocaccia caldo

## MENU TAGLIERI



da € 8,50

**Boscaiolo** speck del Tirolo, crudo di Parma®, coppa Varzi, salame Felino

**Speziato** crudo di Parma®, cotto di Praga alla brace, mortadella, pancetta pavese

**Della casa** crudo di Parma® DOP, salame Felino, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola

### Tricolore

bresaola valtellina, rucola, grana

da € 9,50

**Caprino e Bresaola** Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, affettato di bresaola di Livigno, noci di Sorrento scelte

**Caprino e Pecorino** Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, pecorino sardo DOP di provenienza Sardegna Oristano certificato, semi stagionato, noci di Sorrento scelte

**Saporito** taleggio, parmigiano, brie, mozzarella fior di latte

**Cortina d'Ampezzo** mix di formaggi di montagna selezionati, noci di Sorrento, miele di castagno biologico e marmellata di fichi biologica

**Delizia** bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini ciliegia, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico di Modena

**Pepenero** mozzarella di Bufala Campana DOP, crudo di Parma® DOP, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico di Modena

**Livigno** bresaola della Valtellina, formaggio di capra latteria delle alpi semi stagionato di prima qualità, funghi porcini

\* il prodotto potrebbe essere surgelato

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore. (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## LE PIADINE ARTIGIANALI



€ 7,50

### Piemonte

crudo di Parma DOP, mozzarella, salsa cocktail, rucola

### Emilia

crudo di Parma DOP, brie, rucola

### Campania

crudo di Parma DOP, scamorza, olive nere taggiasche denocciolate

### Trentino

speck del Tirolo IGP, brie, zucchine grigliate

### Penisola

crudo di Parma, mozzarella, noci, pomodoro

### Liguria

prosciutto Parmacotto, mozzarella, maionese, rucola

### Sardegna

prosciutto Parmacotto, fontina, tonno, salsa rosa

### Rimini

fontina, mais, gamberetti, tonno, noci, rucola

### Lombardia

bresaola IGP della Valtellina, mozzarella, pomodoro a fette, rucola

### Sicilia

mozzarella, pomodoro a fette, verdure grigliate

### Cime di rapa e salame

mozzarella, cime di rapa (leggermente piccante), salame

## MENU PIZZA



da € 7,50

### Marinara

pomodoro, aglio, origano

### Margherita

pomodoro, mozzarella

### Bianco e rosso

pomodoro, ricotta fresca

### Rucola

pomodoro, mozzarella, rucola

### Pugliese

pomodoro, mozzarella, cipolle

### Champignon

pomodoro, mozzarella, funghi champignon

### Bologna

pomodoro, mozzarella, mortadella

### Alle patate

pomodoro, mozzarella, patate al forno

### Wurstel

pomodoro, mozzarella, wurstel

### Carciofi

pomodoro, mozzarella, carciofi

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## MENU PIZZA SPECIALE



da € 9,00

**Margherita sbagliata** pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella in cottura, a fine cottura pomodorini, mozzarella a crudo

**Margherita dop** mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, basilico, olio extravergine biologico

**Golosa burrata** pomodoro, mozzarella, a fine cottura una burrata freschissima in centro e rucola

**Patate e salsiccia** pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia fresca

**Cime di rapa** pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte, basilico, olive nere taggiasche denocciolate, olio extravergine biologico

**Radicchio e speck** mozzarella fior di latte, scamorza, radicchio, a fine cottura speck del trentino, basilico, olio extravergine biologico

**Bufala** pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

**Quattro stagioni** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere taggiasche denocciolate, carciofi a spicchi, basilico, olio extravergine biologico

**Napoli** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio extravergine biologico

**Parmacotto®** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Parmacotto®

**Crudo di Parma®** pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP

**Zola e noci** pomodoro, Gorgonzola DOP, noci di Sorrento

**Al gorgonzola** pomodoro, gorgonzola DOP, mozzarella

**Siciliana** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive, capperi di pantelleria IGP, acciughe, origano, basilico, olio extravergine biologico

**Prosciutto e funghi** pomodoro, mozzarella, prosciutto Parmacotto, funghi champignon

**Vegetariana** pomodoro, mozzarella, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, peperoni, zucchine)

**'Nduja** pomodoro, 'Nduja piccante, mozzarella, olio extravergine di oliva

**Calabria** pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, olive nere

**La nostra tonno** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, capperi di Pantelleria IGP, origano, basilico, olio extravergine biologico

**Parmigiana** pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano grattugiato

**Speck** pomodoro, mozzarella, speck del Tirolo IGP

**Diavola** pomodoro, mozzarella, salame piccante

**Valtellina** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, bresaola

**Porcini** pomodoro, mozzarella, funghi porcini

**Carcioghiotta** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Parmacotto® DOP, carciofi, basilico, olio extravergine biologico

**Tonno e cipolla** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle, basilico, olio extravergine biologico

**Bufala e verdure grill** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio extravergine biologico

**Italia** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma DOP, funghi porcini, basilico, olio extravergine biologico

**Focaccia Parma** crudo di Parma DOP, pomodorini datterini, scaglie di grana, rucola

**Focaccia Livigno** bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola

**Calzone al prosciutto** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, coperto di pomodoro

**Calzone al salame** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, salame, coperto di pomodoro

**Calzone ai funghi** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, funghi champignon, coperto di pomodoro

**Salsiccia e cipolla** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, cipolla, scamorza, basilico, olio extravergine biologico

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore. (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## MENU PIZZA SPECIALE



da € 9,50

**Cornicione** (pizza con bordo ripieno di mozzarella fior di latte), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio extravergine biologico, basilico

**Bordo farcito all'nduja** (pizza con bordo ripieno di 'nduja di Spilinga), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio extravergine biologico, basilico

**Parmacotto®** e burrata pomodoro, mozzarella, a fine cottura Parmacotto® DOP e una burrata freschissima al centro

**Pizza dello chef** pomodoro, mozzarella, 'nduja, a fine cottura mozzarella di bufala

**Vesuviana** doc pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca, mozzarella fior di latte

**Sorrentina** pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, noci

**Salentina** pomodoro, cime di rapa, a fine cottura mozzarella fior di latte e una burrata al centro

**Cantabrica** pomodoro San Marzano DOP, pomodorini ciliegine in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, olive nere taggiasche denocciolate, basilico, olio extravergine biologico

**Pantelleria** pomodoro San Marzano DOP, pomodorini ciliegine in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, capperi di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio extravergine biologico

**Focaccia saporita** bianca dopo cottura aggiungiamo pomodorini, fette di mozzarella di bufala, bresaola, rucola

**Focaccia anacapri** bianca, dopo cottura aggiungiamo pomodorini, fette di mozzarella di bufala, crudo di Parma, noci di Sorrento

**Tropea** pomodoro, mozzarella, 'nduja calabrese piccante, spianata leggermente piccante, olive nere

**Crudo di Parma e fiordilatte** pomodoro, mozzarella in cottura, fine cottura crudo di Parma e mozzarella fiordilatte cruda

**Parmacotto® e bufala** pomodoro, a fine cottura mozzarella di bufala a crudo e Prosciutto cotto Parmacotto®

**Crudo e bufala** pomodoro, mozzarella di bufala, Crudo di Parma, rucola

**Calzone bufala e crudo** pomodoro, mozzarella di bufala, ricoperto di Crudo di Parma

**Calzone speck e bufala** pomodoro, mozzarella di bufala, ricoperto di Speck del Tirolo

**Saporita** pizza bianca a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, rucola, basilico, olio extravergine biologico

**Imbottita partenopea** pizza a forma di stella farcita con bordi ripeni di mozzarella di bufala, e al centro base di sugo con bufala e acciughe selezionate del Mar Cantabrico

Le insalatone vengono servite  
con panfocaccia calda fatta con lievito  
madre, cotta nel forno a legna  
(panfocaccia di KAMUT®  
BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## MENU INSALATONA

da € 7,50

**Mediterranea** insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico

**Contadina** insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi di Pantelleria IGP, origano, tonno

**Rustica** insalata mista, wurstel, funghi, grana, maionese

**Marinra** insalata mista, pomodoro, rucola, tonno, gamberi, salsa cocktail

**Delicata** insalata mista, pomodoro, mais, gamberetti

**Caprese** pomodoro, mozzarella fior di latte, origano

**Mare e monti** insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno

**Alle verdure grigliate** insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, mais, crema di aceto balsamico



## MENU INSALATONA SPECIALE

da € 8,50

**Toscana** insalata mista, rucola, pomodorini datterini, una burrata freschissima, noci di sorrento, mais

**Estiva** insalata mista, rucola, pomodorini datterini, noci di sorrento, mais, ricotta fresca, surimi, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico

**Ricca** insalata mista, rucola, pomodorini datterini, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento

**Pescatore**, insalata mista, rucola, pomodorini datterini, salmone affumicato, gamberetti, surimi

**Valtellina** insalata mista, rucola, pomodorini datterini, bresaola, funghi porcini, olive

**Sorrento** insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella di bufala, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico

**Capri** insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, olive, crema di aceto balsamico

**Amalfi** insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberetti, crema di aceto balsamico

**Sardegna** insalata mista, rucola pomodorini datterini, scaglie di pecorino Sardo DOP, olive sarde nere denocciolate

**Panarea** Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP

**Chicken** insalata mista, rucola, pomodorini datterini, affettato di petto di pollo affumicato, olive