

INSALATE E TARTARE / SALADS & TARTARES

INSALATA CAESAR

 10 €

Croccante mix di lattuga pollo e pomodoro, accompagnato dalla tradizionale salsa Caesar e scaglie di parmigiano.

Crispy mix of lettuce chicken and tomato, served with traditional Caesar dressing and parmesan shavings.

INSALATA DI TONNO

 9 €

Mix di lattuga, tonno, olive nere, cipolla e pomodoro, condito con un delicato filo d'olio d'oliva.

Fresh mix of lettuce, tuna, black olives, onion and tomato, dressed with a gentle drizzle of olive oil.

INSALATA DI SALMONE

 10 €

Mix di lattuga e pomodoro con salmone affumicato, avocado e un leggero tocco agrumato di limone, accompagnato da salsa teriyaki e sesamo.

Mix of lettuce and tomato with smoked salmon, avocado and a light citrus touch of lemon, served with teriyaki sauce and sesame.

INSALATA CAPRESE

 8 €

Pomodoro e mozzarella fresca con origano, salsa pesto e un delicato filo d'olio d'oliva.

Tomato and fresh mozzarella with oregano, pesto sauce and a delicate drizzle of olive oil.

TARTARE DI SALMONE

 14 €

Salmone fresco con avocado, erba cipollina, salsa di soia e salsa teriyaki, rifinito con un tocco speciale

Fresh salmon with avocado, chives, soy sauce and teriyaki sauce, finished with a special touch.

TARTARE DI TONNO

 12 €

Tonno fresco con mango e una salsa della casa leggermente piccante.

Fresh tuna with mango and a slightly spicy sauce.

TARTARE DI MANZO

 15 €

140 g di filetto di manzo con cipolla, uovo, senape, prezzemolo, salsa speciale e capperi.

140 g of beef tenderloin with onion, egg, Dijon mustard, parsley, special sauce and capers.

PASTA TERRA E MARE / LAND AND SEA PASTAS

SPAGHETTI CON VONGOLE

 14 €

Spaghetti con vongole, pomodorini, aglio e prezzemolo.

Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley.

PACCHERI CON GAMBERI

 14 €

Paccheri con gamberi, zucchine e salsa di burro, panna e un tocco di curry e curcuma.

Paccheri with shrimp, zucchinis, and a butter sauce, cream, and a touch of curry and turmeric.

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

 19 €

Spaghetti freschi con cozze, pomodorini, vongole, calamari, aglio e prezzemolo.

Fresh spaghetti with mussels, cherry tomatoes, clams, squid, garlic and parsley.

CARBONARA DI MARE

 19 €

Spaghetti freschi, uovo, pecorino, parmigiano, salmone e tonno.

Fresh spaghetti with egg, pecorino, parmesan, salmon and tuna.

CARBONARA TRADIZIONALE

 15 €

Spaghetti freschi con uovo, pecorino, parmigiano, guanciale e pepe nero.

Fresh spaghetti with egg, pecorino, parmesan, guanciale and black pepper.

RISOTTO AI FUNGHI

 14 €

Risotto cremoso ai funghi.

Creamy risotto made with mushrooms.

SPAGHETTI CON BURRATA

 14 €

Spaghetti freschi con salsa di pomodoro e burrata cremosa.

Fresh spaghetti with tomato sauce and creamy burrata.

TAGLIATELLE AL TARTUFO

 17 €

Tagliatelle fresche con salsa cremosa di panna e pecorino, accompagnate da tartufo.

Fresh tagliatelle with a creamy pecorino-and-cream sauce, served with truffle.

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

 15 €

Spaghetti con guanciale croccante, salsa di pomodoro, cipolla e pecorino, rifiniti con pepe nero.

Spaghetti with crispy guanciale, tomato sauce, onion and pecorino, finished with black pepper.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

 15 €

Spaghetti freschi con salsa bolognese casalinga di carne, pomodoro, cipolla ed erbe aromatiche.

Fresh spaghetti with homemade meat Bolognese sauce, tomato, onion and aromatic herbs.

LASAGNA VEGETARIANA

 15 €

Lasagna fresca con verdure di stagione, besciamella cremosa e formaggio gratinato.

Layers of fresh pasta with seasonal vegetables, creamy béchamel and gratinated cheese.

LASAGNA AL RAGÙ

 15 €

Lasagna fresca con ragù tradizionale di carne, besciamella cremosa e formaggio gratinato.

Layers of fresh pasta with traditional meat ragù, creamy béchamel and gratinated cheese.

Se avete un'allergia alimentare, un'intolleranza o una celiachia, siete pregati di parlare con il personale degli ingredienti contenuti nei cibi e nelle bevande prima di ordinare. Grazie.

If you have a food allergy, intolerance, or coeliac disease please speak to the staff about the ingredients in your food and drink before you order. Thank you.

TAPAS E ANTIPASTI / TAPAS & STARTERS

MISTO ITALIANO

   5 €

Assortimento di cinque sfiziosità tradizionali:
mini arancino, frittatina di pasta, polpettina di melanzana,
crocchetta di patate e bocconcino di polenta croccante.

Selection of five traditional Italian bites:

mini arancino, pasta frittatina, eggplant meatball,
potato croquette and a crispy polenta bite.

BRUSCHETTA

 3 €

Pane artigianale tostato con pomodorini freschi,
olio d'oliva e un leggero aroma di basilico.

Toasted artisanal bread with fresh cherry tomatoes
olive oil and a hint of basil.

PATATAS BRAVAS

 7 €

Patate croccanti fuori e morbide dentro,
servite con salsa brava e alioli.

Crispy potatoes on the outside and tender inside,
served with brava sauce and aioli.

PARMIGIANA

 8 €

Melanzane al forno con salsa di pomodoro,
mozzarella, parmigiano gratinato con basilico fresco.

Oven-baked eggplant with tomato sauce,
mozzarella, gratinated parmesan, with fresh basil.

TAGLIERE MISTO

  14 €

Selezione di salumi e formaggi italiani.
Selection of Italian cold cuts and cheeses.

TAGLIERE DI SALUMI

 14 €

Varietà di salumi italiani.
Variety of Italian cold cuts.

TAGLIERE DI FORMAGGI

 14 €

Selezione di formaggi italiani.
Selection of Italian cheeses.

PROVOLONE AL FORNO

 9 €

Provolone fuso accompagnato da pomodoro confit.
Melted provolone served with confit tomato.

CALAMARI ALLA ROMANA

    15 €

Calamari impanati e croccanti, con salsa alioli.
Breaded and crispy calamari, served with aioli.

TORTINO DELLA CASA

  8 €

Tortino di patate e zucchine
con cuore fondente di scamorza affumicata.

Potato and zucchini pie
with a melting smoked scamorza center.

SECONDI / MAIN COURSES

ENTRECOT

15 €

Entrecot alla griglia, accompagnato da patate fritte
e verdure di stagione.

Grilled entrecote served with fried potatoes
and seasonal vegetables.

FILETTO

  16 €

Filetto succoso servito con purè di patate
e salsa ai funghi fatta in casa.

Juicy tenderloin served with mashed potatoes
and homemade mushroom sauce.

POLLO AL FORNO

  10 €

Coscia di pollo al forno, accompagnata da purè di patate
e salsa ai funghi fatta in casa.

Oven-baked chicken leg served with mashed potatoes
and homemade mushroom sauce.

PESCE SPADA

 14 €

Pesce spada alla griglia, servito con patate fritte
e verdure di stagione.

Grilled swordfish served with fried potatoes
and seasonal vegetables

FRITTURA MISTA

     19 €

Crostacei e pesce fritti e croccanti:
calamari, gamberi e alici.

Crunchy mixed fried seafood:
calamari, prawns and anchovies.

BACCALÀ ALLA VENEZIANA

  12 €

Baccalà fritto, accompagnato da patate fritte
e verdure di stagione alla griglia.

Fried cod, served with French fries
and grilled seasonal vegetables.

DOLCI / DESSERTS

CANNOLO SICILIANO

  5 €

Cannolo grande ripieno di ricotta
e ricoperto di granella di pistacchio

Large cannoli filled with ricotta
and covered with pistachio crumbs

TRIS DI CANNOLI

  5 €

3 cannoli piccoli con ricotta,
decorati con cioccolato e pistacchio.

3 small cannoli with ricotta,
decorated with chocolate and pistachio.

TIRAMISÙ

  5 €

Dolce fatto in casa con savoiardi, caffè e mascarpone
Homemade dessert with ladyfingers, coffee and mascarpone

VULCANO DI CIOCCOLATO

   5 €

Tortino con cuore caldo di cioccolato,
servito con gelato alla vaniglia.

Cake with warm chocolate center, served with vanilla ice cream

BABA

   5 €

Soffice pan di spagna imbevuto in sciroppo al rum
Soft sponge cake soaked in rum syrup.



Crustacei
Crustaceans



Sesamo
Sesame



Frutti con
guscio
Fruits with
shells



Glutine
Gluten



Uova
Egg



Pesci
Fish



Molluschi
Mollusks



Mustarda
Mustard



Sedano
Celery



Arachidi
Peanuts



Latte
Milk



Solfati
Sulphates



Soia
Soy



frutti secchi
Dried fruits

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA	 	10 €
Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico.		
PROSCIUTTO E FUNGHI	 	12 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto.		
DIAVOLA	 	12 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante.		
4 FORMAGGI	 	14 €
Mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, pecorino.		
BRESAOLA	 	14 €
Mozzarella, bresaola, rucola, parmigiano.		
PARMA	 	14 €
Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano.		
PROSCIUTTO	 	11 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.		
SALSICCIA E FRIARIELLI	 	12 €
Mozzarella, friarielli e salsiccia.		
VEGETARIANA	 	12 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, funghi, melanzane.		
SICILIANA	  	12 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, cipolla, origano, olive.		
TIROLESE	 	14 €
Salsa di pomodoro, scamorza affumicata, speck.		
FRUTTI DI MARE	   	16 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberetti.		
4 STAGIONI	 	13 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, peperoni.		
CALZONE	 	11 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.		
CALZONE VEGETARIANO	 	12 €
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, cipolla, melanzane.		
FOCACCIA		5 €
Base pizza, olio, origano, sale, rosmarino.		
BURRATA E MORTADELLA	  	16 €
Mozzarella, burrata, mortadella, crema di pistacchi, granella di pistacchio.		
LA TERRAZZA	 	14 €
Mozzarella, cipolla caramellata, pancetta, gorgonzola.		

Se avete un'allergia alimentare, un'intolleranza o una celiachia, siete pregati di parlare con il personale degli ingredienti contenuti nei cibi e nelle bevande prima di ordinare. Grazie.

OUR PIZZAS



MARGHERITA	 	10 €
Tomato sauce, mozzarella, basil		
HAM AND MUSHROOMS	 	12 €
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham.		
DIAVOLA	 	12 €
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami.		
4 CHEESES	 	14 €
Mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, pecorino.		
BRESAOLA	 	14 €
Mozzarella, bresaola, arugula, parmesan.		
PARMA	 	14 €
Mozzarella, Parma ham, arugula, parmesan flakes.		
HAM	 	11 €
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham.		
SOUSAGE AND FRIARIELLI	 	12 €
Mozzarella, friarielli and sausage		
VEGETARIAN	 	12 €
Tomato sauce, mozzarella, zuchinis, peppers, mushrooms, eggplant.		
SICILIAN	  	12 €
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, onion, oregano, olives.		
TIROLESE	 	14 €
Tomato sauce, smoked scamorza cheese, speck.		
SEAFOOD	   	16 €
Tomato sauce, mozzarella, mussels, clams, prawns.		
FOUR SEASONS	 	13 €
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, peppers.		
CALZONE	 	11 €
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham.		
VEGETARIAN CALZONE	 	12 €
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, peppers, onion, eggplant.		
FOCACCIA		5 €
Pizza base, oil, oregano, salt, rosemary.		
BURRATA E MORTADELLA	  	16 €
Mozzarella, burrata, mortadella, pistachio cream and pistachio crumbs.		
LA TERRAZZA	 	14 €
Mozzarella, caramelized onion, bacon, gorgonzola.		

If you have a food allergy, intolerance, or coeliac disease please speak to the staff about the ingredients in your food and drink before you order. Thank you.



Crustacei
Crustaceans



Sesamo
Sesame



Frutti con
guscio
Fruits with
shells



Glutine
Gluten



Uova
Egg



Pesci
Fish



Molluschi
Mollusks



Mostarda
Mustard



Sedano
Celery



Arachidi
Peanuts



Latte
Milk



Solfati
Sulphates



Soia
Soy



frutti secchi
Dried fruits