

Roses

PIZZA & MORE

DAL NOSTRO FORNO
FROM OUR OVEN

Pizze Speciali Special Pizzas

ROSA GRAND (1,6,7) 22

Farina di soia *Soy flour*

Salsa ai tre pomodori, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala,
funghi porcini, rucola

*Three tomatoes sauce, Parma ham, buffalo mozzarella cheese,
porcini mushrooms, rocket salad*

TORINO (1,6,7) 19

Farina di soia *Soy flour*

Fior di latte, salsiccia di Fassona piemontese a crudo, olio al tartufo,
pepe nero e cornicione ripieno di ricotta

*Fior di latte mozzarella cheese, raw Piedmont Fassona sausage, truffle oil,
black pepper, crust stuffed with ricotta cheese*

 **MILANO** (1,6,7,8) 16

Farina di soia *Soy flour*

Fior di latte, pesto di basilico, bresaola, datterini rossi freschi,
rucola e scaglie di Grana Padano DOP

*Fior di latte mozzarella cheese, basil pesto sauce, bresaola cured meat,
red dates tomatoes, rocket salad, grana cheese flakes*

VIESTE (1,6,7)

17

Farina di soia *Soy flour*

Passata di datterini gialli, capocollo di maialino, burrata e olive nere "conciate"

Yellow dates tomatoes sauce, capocollo cured meat, milky buttered mozzarella cheese, black pitted olives



MARGHERITA VEGANA (1,6)

16

Farina di soia *Soy flour*

Pomodori pelati e mozzarella vegana

Peeled tomatoes, vegan mozzarella cheese



VENEZIA (1,6,7,8)

16

Farina di soia *Soy flour*

Fior di latte, radicchio fresco, noci e scaglie

di Grana Padano DOP

Fior di latte mozzarella cheese, red chicory, walnuts, grana cheene flakes

Le Classiche The Classic

- MARGHERITA** ^(1,7) 13
Pomodoro pelato, spolverata di formaggio grattugiato e fiordilatte
Peeled tomatoes, sprinkled grated cheese, fior di latte mozzarella cheese
- BUFALA** ^(1,7) 16
Pomodoro pelato, bufala dop basilico
Peeled tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil
- NAPOLI** ^(1,7) 14
Pomodoro, acciughe di Cetara, capperi di Pantelleria e origano
Tomato, Cetara anchovies, Pantelleria capers, oregano
- BURRATINA** ^(1,7) 15
Salsa di datterini gialli, burrata pugliese, prosciutto cotto, olive denocciate
Yellow dates tomato sauce, apulian milky buttered mozzarella cheese, ham, pitted olives
- DIAVOLA** ^(1,7) 15
Pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato, mozzarella cheese, spicy salami
- CAPRICCIOSA** ^(1,7) 16
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive taggiasche e origano
Tomato, mozzarella cheese, artichokes, ham, mushrooms, pitted olives, oregano
- PROSCIUTTO E FUNGHI** ^(1,7) 15
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms

Le Nostre Focacce Our Flat Bread

- PATTARI** ^(1,7,8) 20
Rucola, burrata, crudo di parma e mandorle
*Rocket, milky buttered mozzarella cheese,
Parma ham and almond*
- FONTANA** ^(1,4,7) 18
Tartare di datterino, lattuga, acciughe di Cetara e fior di latte
*Date tomato tartare, lettuce, anchovies from Cetara
and fior di latte mozzarella cheese*
- DUOMO** ^(1,4,7) 20
Misticanza, salmone marinato, burrata e datterini
*Mixed salad, marinated salmon, milky buttered mozzarella
cheese and dates tomato*
- BECCARIA** ^(1,4,7) 18
**Pomodoro ramato, origano, olive taggiasche,
tonno all'olio extravergine d'oliva e songino**
Tomato, oregano, tuna in olive oil and corn salad

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Antipasti Starters

ANTIPASTO ALL'ITALIANA ⁽³⁾ 20

Selezione di olive della nostra amata penisola,
salumi selezionati della nostro territorio,
giardiniera di verdure del contadino in olio, insalata russa
*Olives selection from Italy, cold cuts, pickled vegetables,
coleslaw salad*

 BURRATINA ⁽⁷⁾ 16

Con tagliatelle di zucchine alla mentuccia e pomodori ramati
Burrata mozzarella cheese, sliced mint zucchini, tomatoes

ARANCINI ^(1,3,7) 14

Tradizionali con ragù piselli e cacio cavallo
Sicilian arancini with beef ragout, peas and cacio cavallo cheese

 FALAFEL ^(1,7) 14

Con yogurt magro all'erba cipollina
Falafel with low fat yogurt and chives

LOBSTER ROLL ^(1,2,5,6,7,8,9) 30

Astice, pomodorino datterino, sedano, cetriolo e maionese
leggera allo yogurt
*Lobster, date tomato, celery, cucumber and light
yogurt mayonnaise*

- TENTACOLO DI POLPO** ^(1,14) 20
Patate al timo, carciofi croccanti e olive di Gaeta
*Octopus tentacle with potatoes, thyme, crunchy artichokes
and olives from Gaeta*
- INSALATINA DI SONGINO CON CODE DI GAMBERO** ^(1,2,7,8) 18
**Con gamberi aromatizzati al lime, guacamole,
pomodorini semi dry e noci tostate**
*Salad, shrimp tails flavored with lime, guacamole,
semi-dried tomatoes and toasted walnuts*
- ERBETTE SPONTANEE** ^(1,4,7,8) 15
**Primo sale, olive taggiasche,
filetto di sgombro marinato al limone, timo e datterini**
*Wild herbs with primo sale, olives,
mackerel fillet marinated in lemon, thyme and tomatoes*
- INSALATA ALLA CESARE** ^(1,3,7,9) 22
**con lattuga, pollo grigliato, crostini di pane,
scaglie di grana e la sua salsa**
*Caesar salad with lettuce, grilled chicken, crouton,
shaved Grana cheese and his sauce*

Primi First Courses

- TONNARELLI FRESCHI** ^(1,7) 20
Alla cacio e pepe
Fresh tonnarelli pasta with ewe's cheese and black pepper
- RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO** ^(7,8) 22
Alla milanese con ragù di ossobuco
Risotto with saffron and bone-marrow ragout
- TORTELLONI CON CUORE DI BURRATA** ^(1,2,3,7,8) 32
gambero rosso e tartare di datterini colorati
*Tortelloni stuffed with Milky buttered mozzarella cheese,
red prawn and tomato tartare*

Secondi Main Courses

- FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI** ^(1,2,4) 28
Insalatina di stagione profumata al limone
Fried squids and prawns with seasonal mixed salad scented with lemon
- FILETTO DI MANZO** ^(3,7) 34
Alla milanese con ragù di ossobuco
Risotto with saffron and bone-marrow ragout
- COSTOLETTA DI VITELLO VESTITA** ^(1,3,7) 35
Rucola e pomodorini
Dressed veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes
- VENTAGLIO DI VERDURE** ⁽⁷⁾ 16
Alla griglia con burratina di bufala
Grilled vegetables with buffalo milky buttered mozzarella cheese

Dolci Dessert

CHEESE CAKE DEL GIORNO (1,3,5,6,7,8,11) 12
Cheesecake of the day

TIRAMISÙ (1,3,5,6,7,8,11) 12
Our always loved tiramisù



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 12
Sliced fresh fruts

GELATO DELLO CHEF (1,3,5,6,7,8,11) 12
Our chef ice cream

I NOSTRI VINI
WINE SELECTION

Bollicine
Sparkling Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Champagne Brut Reserve Laurent-Perrier	22	110
Franciacorta Brut – Alma Bellavista	16	80
Trento Doc Altemasi	15	70
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco Conti Ducco	14	60

Vini Bianchi
White Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Pinot Grigio delle Venezie Bastianich	14	55
Friulano “No Name” Le vigne di Zamò	14	55
Etna Bianco Doc Lenza Di Munti Nicosia	13	50
Chardonnay – Pinot Bianco Pomino Bianco Frescobaldi	13	48

Vini Rosati
Rosé Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Franciacorta Brut – Alma Rosé Bellavista	18	90
Salento Rosato Leone De Castris	14	55
Rosa Grande Isola dei Nuraghi IGT Cantina Mesa	13	48

Vini Rossi
Red Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Brunello di Montalcino Castel Giocondo Frescobaldi	20	99
Le volte dell'ornellaia Ornellaia	16	70
Pinot Nero Meczan Hofstatter	15	60
Valpolicella Ripasso Tommasi	14	57

BIRRE

BEERS

Corona 33 cl ⁽¹⁾	10
Menabrea 33 cl ⁽¹⁾	10
Moretti rossa 33 cl <i>Moretti red beer 33 cl</i> ⁽¹⁾	10
Heineken 'Zero' Analcolica Heineken Zero Alcohol 33 cl ⁽¹⁾	10
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 40 cl <i>Ichnusa draft beer 40 cl</i> ⁽¹⁾	12

SOFT DRINKS

Acqua minerale naturale o gassata San Benedetto Rose Edition It 0,75 <i>Still or sparkling water San Benedetto Rose Edition It 0,75</i>	6
Succhi Bio <i>Italian Bio Juices</i>	8
Bibite <i>Soft drinks</i>	7
Spremuta di arancia o pompelmo <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	8

COCKTAILS

Cocktail classici <i>Classic cocktails</i>	18
--	----

 GLUTEN FREE

 VEGETARIAN PLATES

 VEGAN PLATES



Richiedi la Tabella degli allergeni al personale
oppure scansiona il QR Code
Ask for the Allergen Table to our staff or scan

