
LIGHT LUNCH

Insalatina di Stagione (2,7)

**Pomodorini rossi & gialli, code di gamberi, mango,
frutti rossi e bufalina**

*Red & Yellow cherry tomatoes, shrimp tail, mango,
red berries and buffalo mozzarella cheese*

20

Frisella (1,4,7)

**Mozzarella di Bufala, tris di Datterini
e acciughe di Cetara**

*Bread rusk with buffalo mozzarella cheese,
tree types of dates tomato,
anchovies from Cetara*

18

Insalata di Astice (1,2)

**Quinoa, misticanza,
cipolla rossa di Tropea marinata**

*Lobster salad with Quinoa, mixed salad
and marinated red onion from Tropea*

32

Insalatina di cereali (1,9)

**Verdure di stagione
profumate al limone di Sorrento**

*Baby season vegetables
scented with lemon from Sorrento*

18



TUTTI I GIORNI DALLE 11:30 ALLE 15:30
OPEN EVERY DAY FROM 11:30 AM TO 15:30 AM



LE NOSTRE FOCACCE

Pattari (1,7,8)

Rucola, burrata, crudo di parma e mandorle

*Rocket, milky buttered mozzarella cheese,
Parma ham and almond*

20

Fontana (1,4,7)

**Tartare di datterino, lattuga,
acciughe di Cetara e fior di latte**

*Date tomato tartare, lettuce, anchovies from Cetara
and fior di latte mozzarella cheese*

18

Duomo (1,4,7)

Misticanza, salmone marinato, burrata e datterini

*Mixed salad, marinated salmon, milky buttered
mozzarella cheese and dates tomato*

20

Beccaria (1,4,7)

**Pomodoro ramato, origano, olive taggiasche,
tonno all'olio extravergine d'oliva e songino**

Tomato, oregano, tuna in olive oil and corn salad

18

THE ESSENTIAL

Club Sandwich ^(1,3,7,11)

**Pane bianco, lattuga, pomodoro, maionese, bacon,
uovo, pollo e patatine fritte**

*White bread, lettuce, tomato, mayonnaise, bacon,
egg, chicken and French fries*

24

Caesar Salad ^(1,3,7,10)

**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*

22

Toast ^(1,7)

**Prosciutto cotto, formaggio Asiago DOP
e patatine fritte**

Toast with Asiago cheese, ham and French fries

15

Cotoletta alla milanese ^(1,3)

**insalatina di rucola e pomodorini
con maionese al lime**

*Milanese style cutlet with rocket salad,
cherry tomatoes and lime mayonnaise*

35



Richiedi la Tabella degli allergeni al personale oppure
scansiona il QR Code

*Ask for the Allergen Table to our staff or scan
the QR Code*

Pinzimonio ^(7,12)

Verdure e frutta, hummus di ceci e yogurt al lime

*Vegetables crudité, hummus chickpeas hummus
and lime yoghurt*

18

Hamburger piemontese

“La Granda” ^(1,7,10,11)

Asiago, lattuga romana, pomodoro,
salsa alla senape e patatine fritte

*Hamburger from Piedmont region, Asiago cheese,
lettuce, tomato, mustard sauce and French fries*

26

Veggy burger ^(1,5,6,7,11)

Verdura, cereali con veli di pomodoro ramato,
foglie di lattuga, salsa allo yogurt, cipolline,
patate fritte

*Burger with vegetables, cereals with veils of tomato,
lettuce, yoghurt sauce, sweet & sour onion,
French fries*

15

Fish-Burger ^(1,3,4,5,7,11)

Pesce azzurro, lollo gentile, pomodoro ramato,
maionese al lime e patate fritte

*Fish burger with pelagic fish, lettuce, tomato,
lime mayonnaise and French fries*

35

BIRRE BEERS

Corona 33 cl ⁽¹⁾ 10

Menabrea 33 cl ⁽¹⁾ 10

Moretti rossa 33 cl *Moretti red beer 33 cl* ⁽¹⁾ 10

Heineken 'Zero' Analcolica 10
Heineken Zero Alcohol 33 cl ⁽¹⁾

Birra Ichnusa non filtrata alla spina 40 cl 12
Ichnusa draft beer 40 cl ⁽¹⁾

I GRANDI CLASSICI OLD SCHOOL COCKTAILS

I nostri barman saranno lieti di preparare
con cura qualsiasi cocktail desideriate
*Our Barman will be glad to prepare any
cocktail that you may request*

18

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

LE NOSTRE SPECIALITÀ OUR SPECIALITIES

Lobster Roll (1,2,5,6,7,8,9)

Astice, pomodorino datterino, sedano, cetriolo
e maionese leggera allo yogurt

*Lobster, date tomato, celery, cucumber and light
yogurt mayonnaise*

30

Rosa Grand (1,6,7)

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*

22

Lo chef suggerisce

Chef suggestion

***Con Aggiunta di scaglie tartufo estivo**

**With addition of black truffle*

12

DESSERT

Cheesecake
del giorno (1,3,5,6,7,8,11)
Cheesecake of the day

12

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

12

Tagliata di frutta fresca
di stagione
Sliced fresh fruits

12

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