



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 cheese flakes

Le Classiche The Classic

MARGHERITA (1,7)

13

Pomodoro pelato, fiordilatte

Peeled tomatoes, fior di latte mozzarella cheese

BUFALA (1,7)

16

Pomodoro pelato, bufala dop basilico

Peeled tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil

NAPOLI (1,4,7)

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 denocciolate

*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 salad, milky buttered mozzarella cheese,
Parma ham and almonds*

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, pitted olives, tuna in olive oil and
corn salad*

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Antipasti Starters

SALUMI E FORMAGGI DELLA PENISOLA (1,7) 18

Selezione di formaggi della penisola, salumi selezionati della
nostro territorio, polentine croccanti allo speck

Cheese and cold cuts selection, crunchy 'polenta' with speck



CARPACCIO DI CARNE SALADA DEL TRENTINO (7) 20

Raspadura, mirtilli neri

Carpaccio of Trentino cured beef, raspadura cheese, black berries



TENTACOLO DI POLPO ARROSTO (7,14) 26

Agretti saltati, stracciatella affumicata

Roasted octopus, sautéed agretti, smoked stracciatella cheese



PERLE DI BUFALA CAMPANA (4,7) 16

Acciughe di Cetara, pomodorini marinati

Buffalo mozzarella cheese, Cetara's anchovies, marinated tomatoes

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

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Insalate Salads

-  RUCOLA SELVATICA (4,8) 19
Noci di Sorrento, veli di pere, salmone marinato,
datterino giallo, asparagi croccanti
*Wild rocket salad, pear veils, marinated salmon, yellow tomato,
crunchy asparagus*
-   SONGINO (7,8) 16
Finocchi, melone, ravanelli, caprino, semi di zuca, olive
*Corn salad, fennel, melon, radish, goat cheese,
pumpkin seeds, olives*
-   INSALATA GENTILE (3,7) 16
Cetrioli, Feta, pomodorini, uovo sodo
Gentile lettuce, cucumber, Feta cheese, cherry tomatoes, boiled egg

... & More

HAMBURGER PIEMONTESE 'LA GRANDA' (1,3,7,10) 26

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

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

VEGGY BURGER (1,5,6,7,10,11) 20

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

FISH BURGER (1,3,4,5,7,11) 26

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

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

CLUB SANDWICH (1,3,7,11) 25

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

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

Primi First Courses

PAPPARDELLE TRAFILATE AL BRONZO (1,3) 20
Mammola romana, calamari al limone, bottarga
Fresh pappardelle pasta with, squid with lemon scent, roe mullet

  RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO (7) 22
Crema di asparagi, gocce di taleggio bergamasco
San Massimo reserve risotto with asparagus cream and taleggio cheese

 FAGOTTINO (1,2,3,7,8) 20
Formaggio e fichi della monaca, purea di fave e pomodorini
Cheese and nun's fig parcel, broad bean puree and cherry tomatoes

Secondi Main Courses

FRITTO DI MARE (1,2,4) 30
Gamberi, latterini, zucchine trombetta
Fried prawns, whitebait, trumpet zucchini

FILETTO DI MANZO (3,7) 35
Asparagi, patate novelle al timo
Beef fillet with asparagus, thyme potatoes

COSTOLETTA DI VITELLO VESTITA (1,3,7) 36
Rucola e pomodorini
Dressed veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes

  MILLEFOGLIE DI VERDURE (7) 25
Olio alla menta piperita
Grilled vegetables with peppermint oil

Dolci Dessert

-  IL TARTUFO DI PIZZO CALABRO (1,3,5,6,7,8,11) 12
Gelato alla nocciola con cuore di cioccolato fuso
Cocoa-dusted chocolate-and-hazelnut ice cream bombe
-  TARTELLETTA (1,3,5,6,7,8,11) 12
Crema pasticcera, frutti di stagione
Custard cream tart, seasonal fruit
-  ISPIRAZIONE AL MANDARINO 12
Mandarin inspiration
-  TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 12
Sliced fresh fruits
-  GELATO DELLO CHEF (1,3,5,6,7,8,11) 12
Our chef ice cream
-  AFFOGATO AL CAFFÈ con gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11) 14
ICE-CREAM with espresso coffee

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
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Giulio Ceschin	11	40
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco Conti Ducco	14	48

Vini Bianchi White Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Pinot Grigio delle Venezie Bastianich	14	55
Friulano “No Name” Le Vigne di Zamò	14	55
Villa Antinori Bianco IGT Antinori	10	42
Chardonnay ‘Elettrice’ Cafaggiolo	13	55

Vini Rosati Rosé Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Franciacorta Brut – Alma Rosé Bellavista	18	90
Salento Rosato 'Five Roses' Leone De Castris	14	55
Rosa Grande Isola dei Nuraghi IGT Cantina Mesa	12	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 'Averardo' Cafaggiolo	13	55
Barolo San Carlo Dezzani	16	65

BIRRE BEERS

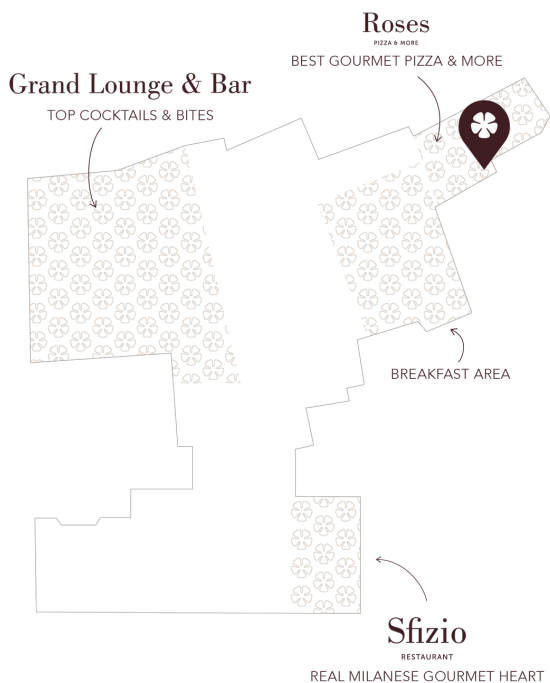
Corona 33 cl ⁽¹⁾	10
Menabrea 33 cl ⁽¹⁾	10
Moretti rossa 33 cl <i>Moretti red beer 33 cl</i> ⁽¹⁾	10
Heineken 'Zero' Analcolica <i>Heineken Zero Alcohol 33 cl</i> ⁽¹⁾	10
Birra Moretti alla spina 40 cl <i>Moretti draft beer 40 cl</i> ⁽¹⁾	12

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*

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
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 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergen Directory

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat, their derivative strains and by-products
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs