
LIGHT LUNCH

Rucola selvatica (4,8)

Noci di Sorrento, veli di pere, salmone
marinato, datterino giallo, asparagi croccanti
*Wild rocket salad, pear veils, marinated
salmon, yellow tomato, crunchy asparagus*

19

Songino (7,8)

Finocchi, melone, ravanelli, caprino,
semi di zuca, olive
*Corn salad, fennel, melon, radish,
goat cheese, pumpkin seeds, olives*

16

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 gentile (3,7)

Cetrioli, Feta, pomodorini, uovo sodo
*Gentile lettuce, cucumber,
Feta cheese, cherry tomatoes, boiled egg*

16



Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm



LE NOSTRE FOCACCE

Pattari (1,7,8)

Rucola, burrata, crudo
di Parma e mandorle

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

20

Fontana (1,4,7)

Tartare di datterino, lattuga,
acciuغه 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



Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm



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



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 the QR Code

LIGHT LUNCH

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

25

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*

26

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

36



Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm



Tagliere di salumi e formaggi

Salumi selezionati della nostro territorio,
polentine croccanti allo speck (1,7)

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

18

Spaghetti (1)

al pomodoro e basilico
with tomato sauce and basil

17

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, cerali 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*

20

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*

26



Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm



BIRRE BEERS

Corona 33 cl 10

Menabrea 33 cl 10

Moretti rossa 33 cl *Moretti red beer 33 cl* 10

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

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

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 ‘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

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

Pizza 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

Pizza Margherita (1,6,7)

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte
Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese

13

Lo chef suggerisce
Chef suggestion

*Con Aggiunta di scaglie tartufo estivo
**With addition of black truffle*

12



Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm



DESSERT

 Tartelletta con
crema pasticciera e
frutta di stagione (1,3,5,6,7,8,11)
Custard tart with fresh fruit

12

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

12

 Tagliata di frutta
fresca di stagione
Sliced fresh fruits

12

 Ispirazione al mandarino
Mandarin inspiration (1,3,5,6,7,8,11)

12

Affogato al caffè con
gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)
Ice-cream with espresso coffee

14



Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm



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 Ceschin Giulio	11	40
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
Arneis Blangè Ceretto	14	55
Chardonnay Cafaggiolo	13	55