



## CAFFETTERIA | COFFEE BAR

Espresso	3
Decaffeinato, Orzo / <i>Barley</i> (1), Ginseng (1,6)	4
Caffè americano / <i>American coffee</i>	4
Caffè shakerato / <i>Iced coffee</i>	6
Cappuccino, Latte macchiato, Cioccolata calda / <i>Hot chocolate</i> (7)	4
Selezione di tè ed infusi / <i>Tea and infusions selection</i>	4
Acqua minerale naturale o gassata lt 0,50/lt 0,75 <i>Still or sparkling water lt 0,50/lt 0,75</i>	4/6
Succhi / <i>Juices</i> - Bibite / <i>Soft drinks</i>	6

## VINI | WINES (12)

	Calice/ <i>Glass</i>	Bottiglia/ <i>Bottle</i>
Champagne Brut Reserve, Louis Constant	18	80
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG	10	40
Pinot Grigio Modello, Masi	10	38
Chardonnay Pomino Bianco DOC, Frescobaldi	12	48
Aglianico del Sannio, La Guardiense	10	38
Barolo Aculei, La Bioca	15	70

## BIRRE | BEERS (1)

Birra Moretti alla spina / <i>Draft Beer Moretti</i> 0,2 / 0,4 L	6	10
--	---	----

\* Carne certificata Halal / *Certified Halal meat*

 *Vegetarian Plates*

COPERTO | *COVER CHARGE* 3



## 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

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, polpo, prodotti vegetali, calamari, prodotti dolciari), sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che produciamo in loco (prodotti di origine vegetale) o che arrivano freschi (salmone, agnello e hamburger di manzo), vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: Branzino), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011. Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, polpo, prodotti vegetali, calamari, prodotti dolciari), sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che produciamo in loco (prodotti di origine vegetale) o che arrivano freschi (salmone, agnello e hamburger di manzo), vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: Branzino), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

## 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
- Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
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

*In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (bread, octopus, vegetables products, squed, dessert), are frozen at the origin by the producer, while other food products that we produce on site (Salmon, lamb and beef burger) that arrive fresh, are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. In order to protect consumer's health, fishery products that are served raw or partially raw in this restaurant (e. g. Seabass are subjected to a rapid drop of temperature for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011*



## PIZZE TRADIZIONALI / TRADITIONAL



<b>MARGHERITA</b> (1, 7)	13
Pomodoro pelato, spolverata di formaggio grattugiato e fiordilatte <i>Peeled tomato, sprinkling of grated cheese and fiordilatte cheese</i>	
<b>MORTADELLA</b> (1,7,8)	16
Fiordilatte, mortadella IGP, granella di pistacchio <i>Fiordilatte cheese, IGP mortadella and chopped pistachios</i>	
<b>BURRATINA</b> (1, 7)	15
Salsa di datterini gialli, burrata pugliese, prosciutto cotto, olive denocciolate <i>Yellowtomatoes sauce, milky buttered mozzarella cheese, pitted olives</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b> (1, 7)	16
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive taggiasche e origano <i>Tomato, mozzarella cheese, artichokes, ham, mushrooms, black olives and oregano</i>	
<b>DIAVOLA</b> (1, 7)	15
Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato, mozzarella cheese and spicy salami</i>	

## PIZZE SFIZIOSE

<b>ROSA GRAND</b> Farina di soia / Soy flour (1, 6, 7)	22
Salsa ai tre pomodori, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, funghi porcini, rucola <i>Three tomatoes sauce, Parma ham, buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms rocket salad</i>	
<b>TAORMINA</b> (1,7)	14
Pomodoro pelato, melanzane, scaglie di ricotta salata stagionata <i>Peeled tomato, aubergines, flakes of seasoned salted ricotta</i>	
<b>ASSISI</b> Farina di soia / Soy flour (1,7)	18
Provola affumicata di Agerola, salsiccia di Norcia a crudo, patate e fonduta di pecorino DOP <i>Smoked provola from Agerola, raw Norcia sausage, potatoes and DOP ewe's cheese fondue</i>	
<b>AMALFI</b> Farina di soia / Soy flour (1, 3, 6, 7)	16
Fiordilatte, crema di zucchine, fiori di zucca, zucchine e scaglie di Grana Padano <i>Fiordilatte, courgette cream, courgette flowers, courgettes and Grana Padano flakes</i>	
<b>TROPEA</b> Farina di soia / Soy flour (1,7)	18
Pomodoro pelato, 'Nduja di Spilinga, cipolle di Tropea, caciocavallo e basilico <i>Peeled tomato, 'Nduja' from Spilinga, Tropea onion, caciocavallo cheese and basil</i>	



## & MORE

<b>MISTICANZA E LATTUGHINO</b> , polpo croccante, olive di Gaeta, patate novelle, pomodorini (4) <i>MIXED SALAD, crunchy octopus, Gaeta olives, potatoes, cherry tomatoes</i>	18
<b>LATTUGA ROMANA</b> , roast-beef, finocchi, capperi, pomodori datterini e salsa yogurt (7,10) <i>ROMANA LETTUCE, roast-beef, fennel, capers, datterini tomatoes and yogurt sauce</i>	18
<b>LOLLO GENTILE</b> , lattuga, stracciatella, pomodoro San Marzano, avocado e gamberi (2,7) <i>LOLLO SALAD, lettuce, stracciatella, San Marzano tomato, avocado and prawns</i>	19
<b>FRISELLA INTEGRALE</b> , bouquet di pomodorini, cime di rapa al salto e burrata di Andria (1,7) <i>WHOLEWHEAT CRUSTY BREAD, bouquet of cherry tomatoes, sauteed turnip tops, milky buttered mozzarella cheese from Andria</i>	16
<b>RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO</b> , estratto di pomodoro, bufala, basilico (1,7,9)  <i>RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO, tomato extract, buffalo mozzarella, basil</i>	18
<b>ORECCHIETTE DI GRANO DURO</b> , calamaretti scottati al limone e zucchine alla Scapece (1,4,7) <i>ORECCHIETTE PASTA, squid lemon scented, courgettes with mint, parsley and vinegar</i>	19
<b>SPAGHETTI</b> alla chitarra alla "carbonara rivisitata senza pancetta" e carciofo croccante  <i>SPAGHETTI alla chitarra carbonara style (no bacon) with crunchy artichoke (1,3,7)</i>	16
<b>TENTACOLO DI POLPO</b> , humus di ceci, cicoria ripassata, melanzane alla menta (4,7,8) <i>OCTOPUS TENTACLE, chickpea hummus, sautéed chicory, aubergines with mint</i>	26
<b>*BURGER DI MANZO</b> 'La Granda', cipolla croccante, provola affumicata, lattuga, pomodoro <i>*BEEF BURGER 'La Granda', crunchy onion, smoked provola cheese, lettuce, tomato (1,3,7,8)</i>	24
<b>ABBACCHIO</b> alla romana, carciofi, cipolle borettane, patate (1,7) <i>Grilled Lamb, artichokes, Borettane onions, potatoes</i>	28

## DOLCI | DESSERTS

<b>CROCCANTE AMARENA</b> Frutta secca, vaniglia e cuore all'amarena (1,3,4,5,6,7,8,11) <i>Black cherry heart, nuts, vanilla</i>	10
<b>MILLEFOGLIE</b> Crema pasticcera e frutti rossi (1,3,5,6,7,8,11) <i>Millefeuille, custard cream and wild fruits</i>	10
<b>FRUTTA FRESCA</b> Assortimento di frutta fresca affettata <i>Sliced fresh fruit selection</i>	10
<b>I GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE</b> (1,3,5,6,7,8,11) <i>Home made ice cream</i>	10