



Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica. Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

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

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu.

We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order. During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following allergens, according Reg. UE 1169/11.

- 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*



Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane e verdure) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che produciamo in loco o che arrivano freschi (hamburger di manzo, pollo e orata) 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.

In order to guarantee quality and Healthy & Safety, the products served with the following ingredients: (bread and vegetables) are frozen at the origin by the producer, while other food products that we produce on site or (beef hamburger, chicken and seabream) 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.

COPERTO | COVER CHARGE

4

TUTTI I GIORNI DALLE 12:30 ALLE 15:00 E DALLE 19:00 ALLE 22:30

OPEN EVERY DAY FROM 12.30PM TO 3.00PM AND FROM 7.00PM TO 10.30PM



PIZZE TRADIZIONALI / TRADITIONAL

NAPOLI (1,7)	14
Pomodoro, acciughe del Mar del Cantabrico, capperi di Pantelleria e origano <i>Tomato, anchovies from Cantabrian Sea anchovies, Pantelleria's capers, oregano</i>	
MARGHERITA (1,7) 	13
Pomodoro pelato, spolverata di formaggio grattugiato e fiordilatte <i>Peeled tomato, sprinkling of grated cheese and fiordilatte cheese</i>	
MORTADELLA (1,7,8)	16
Fiordilatte, mortadella IGP, granella di pistacchio <i>Fiordilatte cheese, IGP mortadella and chopped pistachios</i>	
BURRATINA (1,7)	15
Salsa di datterini gialli, burrata pugliese, prosciutto cotto, olive denocciolate <i>Yellow tomatoes sauce, milky buttered mozzarella cheese, ham, pitted olives</i>	
CAPRICCIOSA (1,7)	16
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive taggiasche e origano <i>Tomato, mozzarella cheese, artichokes, ham, mushrooms, black olives and oregano</i>	
DIAVOLA (1,7)	15
Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato, mozzarella cheese and spicy salami</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7)	15
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms</i>	



VINI AL CALICE | WINES BY GLASS (12)

Spumanti / Italian sparkling wines

Prosecco Brut DOC Millesimato – Terredirai	10
Franciacorta "Grande Cuvée Brut Alma" – Bellavista	16
Franciacorta "Grande Cuvée Alma Rosè" – Bellavista	18
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco – Conti Ducco	15

Champagne

Champagne Brut Réserve – Louis Constant	21
---	----

Bianchi / White wines

Pinot Grigio delle Venezie – Modello – Masi	12
Falanghina del Sannio – La Guardiense	12
Alto Adige Chardonnay – Alois Lageder	11

Rosato / Rosè wines

Rosa Grande – Cantina Mesa	12
----------------------------	----

Rossi / Red wines

Aglianico del Sannio – La Guardiense	12
Barolo Aculei – La Bioca	18
Alto Adige Pinot Nero IGT "Meczan" – Hofstatter	12

Chieda al nostro personale la carta dei vini / *Please ask at our staff the wine list*

BIRRE | BEERS (1)

Birra Moretti alla spina / Draft Beer Moretti 0,2 / 0,4 L	6	10
Menabrea, Beck's, Corona, Heineken 0.0, Moretti La Rossa		10

COCKTAILS

Aperol Spritz, Campari Spritz, Negroni, Americano	15
---	----



HALAL MENU

COUS COUS CON VERDURINE DI STAGIONE (1,6,8,9) 🍴	16
<i>Cous cous with seasonal mixed vegetables</i>	
HAMBURGER DI MANZO*, LATTUGA, POMODORI, CHEDDAR, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, PATATINE FRITTE (1,3,5,7,11)	26
<i>Beef burger*, lettuce, tomato, egg, Cheddar cheese and french fries</i>	
PENNE ALL'ARRABBIATA (1,7)	18
<i>Penne pasta with tomato chili pepper sauce</i>	
SUPREMA DI PETTO DI POLLO* CON VERDURE GRIGLIATE	29
<i>Chicken* breast supreme with grilled vegetables</i>	

CAFFETTERIA | COFFEE BAR

Espresso	4
Decaffeinato, Orzo (1), Ginseng (1,6,7) / Decaffeinated, Barley (1), Ginseng (1,6,7)	4
Caffè americano <i>American coffee</i>	5
Caffè shakerato <i>Iced coffee</i>	12
Cappuccino, Latte macchiato (7)	5
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i> (7)	5
Selezione di tè ed infusi <i>Tea and infusions selection</i>	6
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 / Juices - Bibite / Soft drinks	7



PIZZE GOURMET

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

TAORMINA (1,7)

16

Pomodoro pelato, melanzane, scaglie di ricotta salata stagionata

Peeled tomato, aubergines, flakes of seasoned salted ricotta

ASSISI Farina di soia / Soy flour (1,6,7)

18

Provola affumicata di Agerola, salsiccia di Norcia a crudo,
patate e fonduta di pecorino DOP

*Smoked provola from Agerola, raw Norcia sausage,
potatoes and DOP ewe's cheese fondue*

AMALFI Farina di soia / Soy flour (1,3,6,7)

18

Fiordilatte, crema di zucchine, fiori di zucca,
zucchine e scaglie di Grana Padano

*Fiordilatte, courgette cream, courgette flowers,
courgettes and Grana Padano flakes*

TROPEA Farina di soia / Soy flour (1,6,7)

19

Pomodoro pelato, 'Nduja di Spilinga, cipolle di Tropea,
caciocavallo e basilico

*Peeled tomato, 'Nduja' from Spilinga, Tropea onion,
caciocavallo cheese and basil*



& MORE

LOBSTER ROLL (1,2,3,5,6,7,8,9)

Astice, datterino, sedano, cetriolo e maionese leggera allo yogurt
Lobster, tomatoes, celery, cucumber and light mayonnaise with yogurt

30

CROSTONE DI PANE

16

con stracciatella di bufala, acciughe e crema di pesto leggero (1,4,7,8)
Bread cruston with stracciatella cheese, anchovies and light pesto cream

ERBETTE SPONTANEE

16

primo sale, olive taggiasche, filetto di sgombro marinato al limone, timo e datterini (1,4,7,8)
Wild herbs with primo sale, olives, mackerel fillet marinated in lemon, thyme and tomatoes

TARTARE DI MANZO "LA GRANDA" alla milanese (3)

25

"LA GRANDA" beef tartare at Milanese-style with egg, capers, olives

INSALATINA DI SONGINO CON CODE DI GAMBERO (1,2,7,8)

17

aromatizzate al lime, guacamole, pomodorini semi dry e noci tostate
Salad, shrimp tails flavored with lime, guacamole, semi-dried tomatoes and toasted walnuts

LATTUGA ROMANA CON GALLETTINO ALLA PLANCIA (1,3,7)

26

guanciale croccante, pepite di pane e maionese alla Caesar
Baby jam with cocker on the plank, crispy bacon, croutons and Caesar-style mayonnaise

MELANZANA ALLA PARMIGIANA (1,7)

15

Aubergine at Parmigiana-Style

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO (7,8)

20

con peperoni arrosto, gocce di caprino nostrano e finocchietto
San Massimo risotto with roasted peppers, drops of local goat cheese and fennel

PACCHERI DI SEMOLA DI GRANO DURO (1,7,14)

22

con vongole veraci, bottarga e limone
Paccheri pasta with clams, mullet roe and lemon

TONNARELLI FRESCHI alla cacio e pepe (1,7)

18

Fresh tonnarelli pasta with ewe's cheese and black pepper



& MORE

TORTELLONI CON CUORE DI BURRATA (1,2,3,7,8)	23
con gambero rosso e tartare di datterini colorati <i>Burrata heart tortellone with red prawn and tomato tartare</i>	
CHICCHE DI PATATE	18
con radicchio al barolo e gocce di Zola (1,3,7,8,12) <i>Potato dumplings with nettles, with radicchio, Barolo wine and drops of blue cheese</i>	
TENTACOLO DI POLPO	20
con patate al timo, carciofi croccanti e olive di Gaeta (4) <i>Octopus tentacle with potatoes, thyme, crunchy artichokes and olives from Gaeta</i>	
TRANCIO DI OMBRINA	28
con caponatina di melanzane alla trapanese (1,4,8) <i>Slice of ombrina with aubergine caponata</i>	
COSTINE GLASSATE	24
con salsa BBQ, pomodori scalogno, aceto di lampone <i>Glazed ribs with BBQ sauce, tomatoes, shallots and raspberry vinegar</i>	
COSTOLETTA DI VITELLO VESTITA con rucola e pomodorini (1,3,7)	35
<i>Dressed veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	

DOLCI | DESSERTS

VENERE NERA	12
cremoso al cioccolato con cuore di nocciola e pan di spagna(1,3,5,6,7,8,11) <i>Creamy chocolate with hazelnut heart and sponge cake</i>	
RED VELVET (1,3,5,6,7,8,11)	12
Pan di spagna, crema di formaggio, liquore alchermes <i>Sponge cake, cream cheese, alchermes liqueur</i>	
MENEGHINA CON GELATO (1,3,5,6,7,8,11)	12
Torta tipica meneghina / <i>Typical Milanese cake with ice cream</i>	
COPPA AL LIMONE / <i>Sponge cake, vanilla cream, lemon sauce</i> (1,3,5,6,7,8,11)	12
FRUTTA FRESCA / <i>Fresh fruit salad</i>	12