

LE PIZZE OUR PIZZA

PUNTARELLE CON STRACCIATELLA Pomodoro, puntarelle, stracciatella e acciughe (1,4,7*) Tomato sauce, chicory sprouts, stracciatella cheese and anchovies	€ 13,00
PIZZA BIANCA CON MOCETTA DELLA VAL D'OSSOLA Mozzarella, rucola, Mocetta, grana padano (1,7*) Tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad and grana padano cheese	€ 14,00
BUFALINA Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco, bufala in uscita dal forno (1,7*) Tomato, mozzarella, rocket salad, fresh tomato and warm buffalo mozzarella	€ 13,00
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (1,7*) Tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano	€ 11,00
PORCINI E TARTUFO Mozzarella, funghi porcini, crema al tartufo bianco(1,7*) Mozzarella, porcini mushroom and white truffle cream	€ 18,00
REGINA CON FUNGHI PORCINI Pomodoro, mozzarella , prosciutto cotto, funghi porcini (1,7*) Tomato, mozzarella, ham and porcini mushroom	€ 12,00
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane (1,7*) Tomato, mozzarella, bell pepper, zucchini and eggplant	€ 9,00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella e basilico (1,7*) Tomato sauce, mozzarella and basil	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, scamorza, gorgonzola DOP, grana padano DOP(1,7*) Tomato, mozzarella, scamorza, gorgonzola and grana padano cheese	€ 12,00
PEPERINA Pomodoro, mozzarella e salame piccante (1,7*) Tomato, mozzarella and spicy salami	€ 10,00
PIZZA AL TONNO Pomodoro, mozzarella, tonno (1,4,7*) Tomato, mozzarella and tuna	€ 10,50
CALZONE REMBRANDT Pomodoro mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi (1,7*) Folded pizza with tomato, mozzarella, ham, artichokes and mushroom	€ 12,00

Il prezzo può variare da € 1,00 a € 4,00 a seconda degli ingredienti aggiuntivi su richiesta.

Price may vary upon special ingredients request from € 1,00 to € 4,00.

(*) Per informazioni su sostanze allergene consultare la tabella nel menu.

For allergenes information please check the back of the menu.

ANTIPASTI

Appetizers

BURRATA DI ANDRIA CON POMODORI SECCHI E ACCIUGHE (7,4*) Burrata cheese, sundried tomatoes and anchovies	€ 12,00
FIOCCHETTO CON GIARDINIERA Special part of Parma ham served with homemade preserved vegetables	€ 15,00
PROSCIUTTO DI MONTAGNA AFFUMICATO & STRACCIATELLA (7*) Smoked ham served with fresh stracciatella cheese	€ 14,00
PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO Typical Tuscany ham	€ 12,00
CARCIOFI E GRANA PADANO (7*) Raw artichokes salad with Grana Padano cheese, extra vergin olive oil and lemon	€ 13,00
MOCETTA DELLA VAL D'OSSOLA CON CARCIOFI MARINATI (10*) Special beef breasola with marinated artichokes	€ 14,00
MOSCARDINI IN GUAZZETTO CON POLENTA (14*) Stewed baby octopus, light tomato sauce and polenta	€ 12,00
GAMBERI CON CARCIOFI CRUDI E RUCOLA (2*) Prawn salad with raw artichokes and rocket salad	€ 14,00
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON PANE TOSTATO E BURRO (4*) Cantabrian sea anchovies served with toasted bread and butter	€ 14,00
PUNTARELLE CON ACCIUGHE (4*) Chicory sprouts salad with anchovies	€ 13,00

PRIMI PIATTI

First courses

GNOCCHI VERDI ALLO ZOLA (1,3,7*) Homemade potato gnocchi with gorgonzola cheese sauce	€ 12,50
TAGLIATELLE ALLA MAREMMANA (1,3,9,12*) Tagliatelle with Tuscany style meat sauce	€ 13,50
PACCHERI CON MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA (1,7*) Paccheri with eggplant, tomato sauce and aged ricotta cheese	€ 13,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (1,3,7*) Fresh spaghetti with Parma ham, sage and grana padano slices	€ 13,00
MACCHERONCINI FRESCHI ALLA CARBONARA (1,3,7*) Fresh maccheroni pasta Carbonara style, pork, eggs and cheese	€ 12,50
SPAGHETTI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE SGUSCIATI (1,2,3,4,12,14*) Fresh spaghetti, out of shell seafood and touch of tomato sauce	€ 14,00
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (7,12*) Risotto with porcini mushroom	€ 13,00

IVA & Servizio compresi nel prezzo. ACQUA € 2,50 - CAFFE' € 2,50 - COPERTO € 3,50
Tutti i prodotti di mare sono congelati o abbattuti secondo le normative Europee Haccp.
Seafood products have been frozen according to European Haccp regulations

Celiachia: il Ristorante non da garanzie da eventuali contaminazioni durante la preparazione.
Celiac Disease: the restaurant does not guarantee that food are free from any contamination during preparation.

SECONDI DI TERRA

Main dishes Meat

GUANCE DI VITELLO CON POLENTA (12*) Braised veal cheeks served with polenta	€ 24,00
COSTOLETTE DI AGNELLO NOSTRANO CON PATATE AL FORNO Pan seared lamb chops served with baked potatoes	€ 26,00
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (3,10*) Piedmont beef tartare	€ 22,00
TARTACCIO DELLO CHEF (3,10*) Chef's special tartare	€ 21,00
LA COSTATONA REMBRANDT (min. x 2) Grilled bone in rib-eye steak served with spinach and potatoes	€ 30,00 cad./ each
FILETTO DI MANZO DANISH CROWN CON CONTORNI (min. x 2) Pan seared beef tenderloin served with chef's side dishes	€ 29,00 cad./ each
RIB EYE DI BAVARESE ALLA GRIGLIA CON PATATE Grilled beef rib-eye served with potatoes	€ 28,00
"PADELLATA" DI CONTROFILETTO BAVARESE ALLE ERBE (min. x 2) Beef sirloin flavored with fresh herb, served with side dishes	€ 27,00 cad /each
HAMBURGER DI CHIANINA ALLA GRIGLIA CON PATATE (1*) Chianina beef burger served with potatoes	€ 23,00
TAGLIATA DI MANZO BAVARESE CON CARCIOFI TRIFOLATI Beef tagliata with artichokes sauteed	€ 25,00
TRIPPA ALLA TOSCANA (12*) Tuscany style veal tripe	€ 18,00

SECONDI DI MARE

Main dishes Fish & Seafood

BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4*) Grilled sea bass with rosemary	€ 26,00
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SPINACI SALTATI (4,11*) Sesame seeds crusted tuna steak served with sauteed spinach	€ 24,00
FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI (1,2,4,14*) Deep fried crispy squid and prawns	€ 25,00
PADELLATA DI ORATA ALLA VERNACCIA CON PATATE CARCIOFI E OLIVE Baked sea bream fillet served in cast iron pan with white wine, artichokes, potatoes and olives (4,12*)	€ 22,00 cad./ each (min. x 2)
TARTARE DI TONNO (4,10*) Tuna tartare with Chef's special dressing	€ 22,00

CONTORNI

Side Dish

PATATE CHIPS / Potatoes € 4,00 - CARCIOFI SALTATI / Sauteed artichokes € 7,00 – SPINACI/Spinach € 6,00
CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE/Sweet & sour red onion € 5,00 – INSALATA MISTA / Seasonal salad € 5,00