



Coperto € 2.00

Antipasti

€...

<i>Antipasto Misto Soliti Amici</i> (mare e monti – caldo e freddo)	18.00
<i>Gnocco Fritto con Burrata, prosciutto crudo e pomodoro fresco</i>	11.00
<i>Pizzette Napoletane con pomodoro e parmigiano</i>	8.50
<i>Tartar di Fassone con stracciatella di Burrata e pinzimonio di verdure</i>	13.00
<i>Girello di vitello in salsa tonnata</i>	10.00
<i>Mozzarella di Bufala Campana 250g</i>	7.50
<i>Burrata di Andria 250 g con crostino ,filetti di acciuga di Cetara e datterini gialli</i>	10,00
<i>Fiori di zucca con ricotta e gamberetti* in tempura su coulis di pomodoro</i>	10.00
<i>Insalata di polpo alla Genovese</i>	13.00
<i>Tris di Mare</i> (ins.di polpo, carpaccio di spada affumicato, gamberi in salsa rosa)	15.00
<i>Moscardini affogati alla Siciliana con crostino</i>	12.00
<i>Tris di carpacci (salmone, polpo, spada)</i>	15.00
<i>Cozze alla Tarantina (pom, peperoncino, basilico)</i>	12.00
<i>cozze alla Marinara (aglio, pepe, prezzemolo)</i>	11.00
<i>Cozze alla Badessa (menta, limone, pomodorini)</i>	11.00
<i>Guazzetto cozze vongole e cannolicchi</i>	14.00

Primi di TERRA

€....

<i>Tagliolini al filetto di pomodoro e basilico</i>	8.50
<i>Gnocchi alla Sorrentina al gratin (pomod., mozz. filante, parmigiano)</i>	10,00
<i>Agnolotti alla Monferrina (ragù e sugo d'arrosto)</i>	11.00
<i>Fusilli al Ferretto con melanzane, pomodoro e pioggia di ricotta salata</i>	10.00
<i>Spaghetti alla Carbonara</i>	11.00
<i>Gnocchi di patate con crema di castelmagno e granella di pistacchio</i>	12.00
<i>Risotto con fior di zucca e Burrata alla zafferano</i>	12.00

Primi di MARE

€....

<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	13.00
<i>Paccheri Napoletani alla Procidana (ragù di mare)</i>	13.00
<i>Tagliolini alla Borbone (gamberi*,vongole,zucchine)</i>	13.00
<i>Spaghetti alla Scoglio in cartoccio (ai frutti di mare)</i>	16.00
<i>Tagliolini al salmone</i>	12.00
<i>Risotto ai frutti di mare*</i>	14.00
<i>Scialatielli ai frutti de mare* in crosta di pane</i>	18.00



Secondi di Pesce

<i>Branzino alla griglia</i>	15.00
<i>Orata alla mediterranea (pom, olive, patate)</i>	17.00
<i>Tocchetti di pesce spada ai pistacchi</i>	
<i>di Bronte con cipolla di Tropea caramellata</i>	17.00
<i>Salmone alla griglia su ventaglio di zucchine grigliate</i>	13.00
<i>Trancio di pesce spada alla griglia</i>	14.00
<i>Calamaretti grigliati su letto di d'insalata</i>	13.00
<i>Scottata di tonno al sesamo con caponata di zucchine</i>	17.00
<i>Frittura di calamari*</i>	12.00
<i>Frittura di gamberi* e calamari</i>	14.00
<i>Gamberoni Argentina alla griglia</i>	17.00
<i>Grigliata mista di pesce</i> <i>(gamberone*,branzino,spada,calamari,salmone e verdure miste)</i>	20.00
<i>Gran fritto misto di pesce</i>	17.00
<i>(frittura di paranza con gamberi* e calamari)</i>	

* potrebbe essere prodotto surgelato

LA FROLLATA IN VETRINA

SELEZIONE DI CARNE ITALIANE ED ESTERE , ESEMPIO:

LIMOUSIN ITALIA	€ 4.50 /hg
SCOTTONA ITALIA (femmina di età inferiore a 24 Mesi che non ha mai partorito)	€ 5.50 /hg
SCOTTONA POLONIA	€ 5.50 /hg
CARRE' POLONIA (femmina di età inferiore a 24 Mesi che non ha mai partorito)	€ 5.50 /hg
ANGUS SCOZIA	€ 7.50 /hg
PEZZATA ROSSA FRIULANA	€ 6.50 /hg
T.BONE PIEMONTE	€ 6.00 /hg
GALIZIANA	€ 7.50 /hg
BAVARESE	€ 6.50 /hg

ECC...,ECC,...ECC, in vetrina

I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI CON PATATE AL BRUCIO
E PIETRA CALDA DA ULTIMARE LA COTTURA



<i>Hamburger di Scottona 220g con patate al brucio</i>	<i>13.00</i>
<i>Hamburger di Fassone 220g con patate al brucio</i>	<i>12.00</i>
<i>Hamburger di Angus 220g con patate al brucio</i>	<i>13.00</i>
<i>Hamburger Pollo e Tacchino con patate al brucio</i>	<i>10.00</i>
<i>Entrecote di Angus alla griglia con patate al Brucio</i>	<i>17.00</i>
<i>Tagliata di vitello alla griglia con rucola e pomodoro</i>	<i>15.00</i>
<i>Finissima all'italiana con rucola e pomodoro pachino</i>	<i>10.00</i>
<i>Costolette d'Agnello impanato alle erbe</i>	<i>17.00</i>
<i>Costolette d'Agnello alla Griglia</i>	<i>15.00</i>

Per i più piccini...

Primi

	€...
Tom & Jerry	5.50
<i>(Pomodoro, basilico e parmigiano)</i>	
Snoopy	5.50
<i>(pesto genovese)</i>	
Paperino	5.50
<i>(ragù alla bolognese)</i>	

Secondi

Peppa pig	8.00
<i>(Milanese con patatine fritte)</i>	
Bam – Bam	8.00
<i>(Scaloppina al limone con patatine fritte)</i>	
Masha & Orso	8.00
<i>(Petto di pollo con patatine fritte)</i>	

PIZZE BABY

Ninja Biancaneve	3.50
<i>(mozzarella , parmigiano)</i>	
Ninja Margherita	3.50
<i>(pomodoro, mozzarella)</i>	
Michelangelo	4.00
<i>(pomodoro, mozzarella, patate)</i>	
Raffaello	4.00
<i>(pomodoro, mozzarella, wurstel)</i>	
Donatello	4.00
<i>(pomodoro, mozzarella, olive)</i>	
Leonardo	5.00
<i>(pomodoro, mozzarella, wurstel, patate)</i>	

Insalate

€....

<i>PRIMAVERA</i>	Verde,pomodoro,tonno,mozzarella	6.50
<i>SARSET</i>	Valeriana,rossa,uovo,grana,tonno	7.50
<i>ESOTICA</i>	Verde,gamberetti,mais,datterini gialli,ananas	8.50
<i>POLPO E CALAMARI</i>		10.00
	Verde,sarsette,rucola,sedano,patate lesse,pomodori,polpo e calamari al vapore	

Contorni

<i>Patate fritte</i>	5.00
<i>Patate al brucio</i>	5.00
<i>Verdure grigliate</i>	7.00
<i>Spinacino scottato</i>	6.00
<i>Insalata mista</i>	5.00
<i>Insalata di rucola e pomodoro</i>	5.00

SFIZI

- BRUSCHETTA VERACE 6.00
- BAGUETTE NANCY 10.00
con rucola , stracchino ,mozz fior di latte e prosciutto cotto
- BAGUETTE SAPORITA 10.00
con schiacciata Calabria ,gorgonzola ,friarielli e mozz fior di latte
- FOCACCIA SOLITI AMICI 10.00
mozz di Bufala, pom Piccadilly , basilico ,filetti di tonno , olio EVO
- FOCACCIA BURRATA 10.00
con prosciutto crudo , pom Piccadilly ,rucola e Burrata (250 g),olio EVO
- FOCACCIA PRIMAVERA 8.50
con mozz di Bufala, pomodori Piccadilly ,rucola , olio Evo
- FOCACCIA al LARDO 7.50
con lardo aromatizzato , olio Evo e pepe nero
- FOCACCIA al CRUDO 9.00
con Prosciutto Crudo di Parma, pomodori secchi del Cilento,
stracciatella di Burrata, olio Evo
- FOCACCIA SPECK 7.50
con speck dell'alto ADIGE IGP
- FOCACCIA ALLA NUTELLA 7.00

LE PIZZE con Farina Stroppiana

di Mulino Caputo, impasto indiretto a lievitazione naturale
di oltre 24 h a bassa temperatura, guarnite con ingredienti selezionate
proveniente da varie regioni Italiane.

Anche con variante d'impasto integrale e su prenotazione
impasto Senza Glutine e Mozzarella Vegetale o Senza Lattosio.

Per Rinforzo € 1,50/2,50

Burrata (250 g) € 5,00

Burrata (125 g) € 3,00

Impasto integrale: supplemento di 1,00 €

Impasto Senza Glutine: supplemento di 2,00 €

... DA OSCAR €.....

LA SOLITI AMICI 4 GUSTI 10.00

Bufalina, Burrata ,Prosciutto e Funghi ,Salsiccia e Friarielli

LA BOLOGNESE 9.00

con mozz fior di latte ,mortadella IGP Bologna ,
stracciatella di burrata e granella di pistacchio

LA SCALORA 10.00

con mozz fior di latte, , scarole cotte al vapore, olive taggiasche ,
pomodorini gialli del Vesuvio scaglie di parmigiano ,basilico, olio EVO

LA FASSONA 10.00

con pomodoro San Marzano, mozz. Fior di latte , polpettine di Fassona
dorate in olio d'oliva , lamelle di Provolone dolce, basilico e fiocchi di songino

L'EMILIANA 9.00

con pomodoro San Marzano ,mozz. fior di latte,
crudo, rucola e scaglie di parmigiano

LA BURRATA 9.00

con pomodoro San Marzano, basilico in foglia,olio Evo
e Burrata 250 g dopo cottura

LA CACIO & SALSICCIA	9.00
<i>mozzarella fior di latte, trevisana, salsiccia fresca e caciocavallo</i>	
IL GAMBERO	10.00
<i>con mozz. fior di latte, pomodoro pachino, stracchino, zucchine a jullienne, gamberi* rosa al vapore, olio Evo</i>	
DEL PESCATORE	12.00
<i>con pomodoro San Marzano, pomodori pachino, basilico, aglio, prezzemolo, origano e vaporata di frutti di mare*</i>	
LA TROPEANA	9.00
<i>con pomodoro San Marzano, pom pachino, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, parmigiano, cipolla rossa tropeana</i>	
LA TROPEANA ESPLOSIVA	9.00
<i>con pomodoro San Marzano , peperoni arrostiti , 'NDUJA , cipolla rossa di Tropea</i>	
LA NORVEGESE	12.00
<i>con mozz fior di latte , scamorza affumicata, pomodori Piccadilly, rucola , salmone affumicato ,pepe ,olio Evo</i>	
LA BUFALA E SALAME DI CINGHIALE	11.00
<i>con mozz di Bufala ,pomodoro pachino , salame di cinghiale,basilico, olio Evo</i>	
LA GUSTOSA	11.00
<i>con passata di datterini gialli ,fior di capperi , olive taggiasche , olio di peperoncino ,stracciatella di Burrata ,timo selvatico, spianata calabra dopo cottura ,basilico e filamenti di peperoncino</i>	
LA VOGLIA	11.00
<i>con passata di datterini gialli e pomodori gialli del Vesuvio, guanciaie croccante, mozz fior di latte, lamelle di pecorino, basilico</i>	

... LE CLASSICHE

€.....

LA MARINARA

5.50

*con pomodoro San Marzano, pomodoro pachino,
aglio fresco , origano di Pantelleria, basilico in foglia, olio Evo*

LA MARGHERITA CON FIOR DI LATTE

5.50

con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte, basilico in foglia, olio Evo

LA BUFALINA

7.50

*con pomodoro San Marzano ,
mozz di Bufala Campana , basilico in foglia,olio Evo*

LA BUFALA

8.50

mozz. di Bufala, pom. Pachino, basilico, olio EVO

LA SAPORITA

8.50

*con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, spianata Calabria
(salumificio San Vincenzo) e peperoni arrostiti*

LA PROSCIUTTO

7.00

con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, Prosc. Cotto ,basilico, olio Evo

L'ACCIUGA DI CETARA

8.00

*con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte,
acciuغه di Cetara e origano di Pantelleria*

LA DIAVOLA

7.00

con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte , spianata Calabria

LA PREFERITA

8.50

con mozz.fior di latte, stracchino, speck a jullienne e rucola

LA TONNO

8.00

con pomodori pachino, mozz. fior di latte, basilico e filetti di tonno all'olio d'oliva

IL CAPPERO DI PANTELLERIA E L'ACCIUGA (La Napoletana)

8.00

*con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, acciuغه ,
capperi, origano e olio Evo*

LA PARMIGIANA

9.00

*con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte, foglie di melanzane
fritte, parmigiano reggiano, basilico, olio Evo*

LA NATURA	8.50
<i>con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte, radicchio di Treviso, grill di melanzane e zucchine, peperoni arrostiti , basilico, olio Evo</i>	
LA SALSICCIA E BURRATA	8.50
<i>con pomodoro San Marzano, straciatella di Burrata in Cottura, salsiccia fresca , basilico in foglia, olio Evo</i>	
LA IGOR	7.50
<i>con pomodoro San Marzano, mozz. fior di latte, gocce di gorgonzola, origano ,basilico, olio EVO</i>	
LA SALSICCIA	8.00
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, olio EVO</i>	
LA 4 STAGIONI	8.50
<i>con pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte, prosciutto,carciofini, funghi, olive, olio EVO</i>	
LA VALDOSTANA	8.00
<i>con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte, prosciutto cotto, fontina, olio EVO</i>	
LA 4 FORMAGGI	8.50
<i>con mozz fior di latte, fontina, gorgonzola, parmigiano, origano di Pantelleria, olio EVO</i>	
LA SALSICCIA & FRIARIELLI	8.50
<i>con mozz fior di latte, salsiccia, friarielli, peperoncino, aglio, olio EVO</i>	
LA PROSCIUTTO E FUNGHI	7.50
<i>con pomodoro San Marzano, prosciutto, mozz fior di latte, funghi champignon, olio EVO</i>	
LA PIZZA CON RUCOLA	7.50
<i>con pom San Marzano, pomodoro pachino, mozz fior di latte, rucola, olio EVO</i>	
LA FESTIVAL	7.00
<i>con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte ,wurstel, patate fritte</i>	

LA GORGO E CIPOLLA	7.50
<i>con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte, gorgonzola, cipolla bionda , origano di Pantelleria ,olio EVO</i>	
L'ORTOLANA	7.50
<i>con mozz fior di latte, zucchini grigliate, zucchini grattugiate, parmigiano, olio EVO</i>	
LA GRECA	7.00
<i>con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte, olive , olio EVO</i>	
LA WURSTEL	7.00
<i>con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte ,wurstel, olio EVO</i>	
LA FUNGHI	7.00
<i>con pomod. San Marzano, mozz fior di latte ,funghi champignon ,olio EVO</i>	
LA GORGO PERE E NOCI	8.00
<i>con mozz fior di latte, gorgonzola, pere e noci sbriciolate</i>	
LA TONNO E CARCIOFINI	8.50
<i>con pomod. San Marzano, mozz fior di latte, tonno, carciofini, basilico, olio EVO</i>	
L'AMERICANA	6.50
<i>con pomodoro San Marzano , mozz fior di latte, patate fritte</i>	
LA SPECK E BRIE	8.50
<i>con mozz fior di latte, speck e Brie</i>	
LA BISMARCK	7.50
<i>con pomodoro San Marzano , mozz fior di latte ,prosciutto cotto,uovo</i>	
CALZONE RIPIENO	8.50
<i>con pomodoro San Marzano, mozz fior di latte ,ricotta , salame piccante, prosciutto cotto, parmigiano , olio Evo</i>	
CALZONE NAPOLETANO „ Fritto o al Forno”	8.00
<i>con pom San Marzano ,mozz fior di latte , prosciutto cotto e ricotta</i>	

Bevande

€

ACQUA NAT/FRIZ 0,75 cl	2.50
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA	4.00
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA	4.50
COCA COLA ALLA SPINA GRANDE	5.00
BIBITE IN LATTINA 0,33 cl	4.00
ESTATHE LIMONE/PESCA 0,33 cl	3.00

LE BIRRE

MENABREA ALLA SPINA

PICCOLA 0,25 cl BIONDA	4.00
PICCOLA 0,25 cl ROSSA	4,50
MEDIA 0,40 cl BIONDA	5.00
MEDIA 0,40 cl ROSSA	6.00

BOTTIGLIA

BECK'S 0,33 cl	4.00
CERES 0,33 cl	4.50
MORETTI 0,66 cl	4.50
TENNENT'S 0,33 cl	5.00
WEISS FRANZISKANER 0,50 cl	5.00
ICHNUSA NON FILTRATA 0,50 cl	5.50
ICHNUSA 0,66 cl	6.00
CANNABIS #MARIUANA# RED POWER 0,33 cl	5.00

VINO DELLA CASA (bianco/rosso)1 Litro	12.50
VINO DELLA CASA (bianco/rosso)1/2 Litro	6.50
VINO DELLA CASA (bianco/rosso)1/4 Litro	3.50

LA CRUS SACRA BIRRA artigianale

0,33 cl blonde	5.00
0,33 cl bruin	6.00
0,75 cl blonde	13.00
0,75 cl bruin	15.00
1,50 cl blonde	24.00

Dessert €

Dolci della Casa	4.00 /5.00
Sorbetto	4.00
Tartufo di Pizzo Calabro	5.00
Frutta fresca	4.00/6.00
Gelati	4.50
Gelato Ridotto	3.00

Aggiunta gelato 1.00 €
Aggiunta liquori 1.00 /2.00 €

Caffetteria €

Caffè	1.50
Decaffeinato	1.80
Caffè d'Orzo	1,80
Caffè al Ginseng	2.00
Caffè -corretto	2.00
Cappuccino	2.00

Liquori €

Limoncello	2.00
Mirto	2.60
Amaro	3.00
Grappa	3.00/4.50
Whisky	4.00/6.00
Cognac	5.00

SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE
DELLE EVENTUALE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI



Tabella 1. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011

1	cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2	crostacei
3	uova
4	pesce*
5	arachidi
6	soia*
7	latte*
8	frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9	sedano
10	senape
11	semi di sesamo
12	anidride solforosa e solfiti
13	lupini
14	Molluschi e i loro prodotti

* per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione