

**NO STOP****11:00am****01:00am****HAPPY HOUR****6:00pm-7:00pm****DRINK  
+  
APPETIZER**

SINCE 1995

**RESTAURANT**

FREE WI-FI

**GLI ANTIPASTI - ENTREES**

Tegamino di melanzane alla parmigiana <i>Small-pan of aubergine "parmigiana"</i>	€ 9,00
Crostone con pomodoro fresco e basilico <i>Toasted bread with fresh tomato and basil</i>	€ 4,00
Crostone di burrata di Andria e alici di Cetara <i>Toasted bread with Andria's burrata and Cetara anchovies</i>	€ 8,00
Crostone con Lardo di Sauris alle erbe <i>Toasted bread with Lardo of Sauris flavoured with herbs</i>	€ 6,50
Sfornato di patate con fonduta al tartufo <i>Potato flan with truffle cheese fondue</i>	€ 10,00
Pinzimonio di verdure <i>Vegetable crudité's with salt, oil and pepper dressing</i>	€ 9,00

**...DAL BANCO - ...OFF THE COUNTER**

Gran Piatto di salumi <i>Tasting of Italian "Premium" cold cuts</i>	€ 16,00
Prosciutto di Parma 24 Mesi e mozzarella di bufala campana <i>Parma ham 24 months and buffalo mozzarella</i>	€ 12,00
Burrata di Andria e pomodorini confit <i>Andria's burrata with confit cherry tomatoes</i>	€ 10,00
Degustazione di formaggi italiani <i>Tasting of italian cheeses</i>	€ 14,00

I formaggi della nostra selezione sono serviti con confetture di verdura e frutta  
*Tasting selection of cheeses are served with fruit and vegetable preserves*

**I NOSTRI FRITTI ESPRESSI - OUR FRIED**

Fritto Misto: <i>Homemade mixed fried:</i>	
- Suppli** (2 per porzione) <i>Rice ball with mozzarella cheese in breadcrumbs (2 per portion)</i>	€ 3,50
- Arancino Siciliano** (2 per porzione) <i>Sicilian rice ball with rice (2 per portion)</i>	€ 3,50
In pastella ebraica (acqua, lievito e farina): <i>In jewish batter (water, yeast and flour):</i>	
- Fiori di zucca (2 per porzione) <i>Zucchini flowers (2 per portion)</i>	€ 3,50
- Filetti di baccalà** (2 per porzione) <i>Fried cod fillet (2 per portion)</i>	€ 5,00
- Misto (1 fiore, 1 suppli**, 1 arancino**, melanzane, zucchine, cavolo) <i>Mix plate (1 zucchini flower, 1 rice ball, 1 sicilian rice ball, aubergines, zucchini, cabbage)</i>	€ 10,00

\* Prodotto surgelato - Frozen product

\*\* Prodotto abbattuto a temperature negative - Product treated at negative temperature

**LE PIZZE - PIZZAS**Lievitazione 48 ore con Farina Petra - *Rising Time 48 hrs with Petra flour*


Marinara - Pomodoro, alici, aglio, origano, peperoncino e capperi <i>Pizza Marinara - Tomato, anchovies, garlic, oregano, chilly, capers</i>	€ 9,00
Margherita <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>	€ 9,50
Margherita con funghi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and mushrooms</i>	€ 10,00
Napoli <i>Tomato sauce, mozzarella and anchovy fillets</i>	€ 10,00
Fiori di zucca, fiordilatte e alici <i>Pizza with zucchini flower, mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 10,00
Vegetariana con pomodoro, fiordilatte, funghi, melanzane, zucchine, cicoria e cavolo <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, aubergine, zucchini, chicory and cabbage</i>	€ 10,00
Capricciosa <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, prosciutto, egg, olives and artichokes</i>	€ 10,50
Sei formaggi (Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Parmigiano, scamorza affumicata, Stracchino) <i>Six different kinds of cheese (Mozzarella, blue, goat, Parmigiano, smoked scamorza, fresh Stracchino)</i>	€ 11,00
Diavola - Pomodoro, fiordilatte, salame piccante e 'Nduja <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami and 'Nduja (very spicy)</i>	€ 11,00
Fiordilatte, Gorgonzola e salsiccia <i>Pizza mozzarella cheese, blue cheese and sausage</i>	€ 11,00
Radicchio, noci e Gorgonzola <i>Red chicory, walnuts and Gorgonzola cheese</i>	€ 11,00
Margherita con prosciutto di Parma 24 mesi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and Parma ham 24 months</i>	€ 11,50
Funghi Champignon, salsiccia e fiordilatte <i>Champignon mushrooms, sausage and mozzarella cheese</i>	€ 11,50
Margherita con mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Pachino e mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce, cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Provola, fiordilatte, ricotta di bufala, pecorino e speck <i>Provola cheese, mozzarella cheese with buffalo ricotta and speck</i>	€ 12,00
Fiori di zucca, provola, pomodorini De Carlo, pecorino e pancetta <i>Zucchini flowers, provola cheese, cherry tomatoes, pecorino cheese and pancetta</i>	€ 12,00
Patate saltate al rosmarino e mozzarella di bufala campana <i>Sauteed rosemary potatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Bresaola punta d'anca, rucola, fiordilatte e scaglie di Parmigiano <i>Cured dry beef filet, arugola salad, mozzarella cheese and Parmigiano flakes</i>	€ 12,00
Popeye - Spinaci, salsiccia, Parmigiano <i>Spinach, sausage and Parmigiano</i>	€ 12,00
Bismark - Pomodoro, fiordilatte, uovo bio occhio di bue, basilico, scaglie di Parmigiano <i>Tomato, mozzarella cheese, Bio egg, basil, Parmigiano leaves</i>	€ 12,00
Parmigiana - Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, Parmigiano, basilico e origano <i>Tomato, buffalo mozzarella, eggplants, Parmigiano, basil and oregano</i>	€ 12,00
Alici di Cetara, pomodorini De Carlo e bufala campana <i>Cetara anchovies, De Carlo cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 15,00

Le pizze con fiordilatte possono essere servite con mozzarella di bufala. Extra € 2,50  
*Pizza with mozzarella cheese can be served with buffalo mozzarella cheese. Extra € 2,50*

**PIATTI DELLA TRADIZIONE - TRADITIONAL DISHES**

Bucatini artigianali all'Amatriciana con pepe nero di Sarawak <i>Homemade Bucatini with tomato sauce, bacon, Pecorino cheese and Sarawak black pepper</i>	€ 11,00
Spaghettoni artigianali alla Carbonara <i>Homemade Spaghettoni with eggs cream, bacon, Pecorino cheese, black pepper</i>	€ 11,00
Tonnarelli all'uovo Cacio e Pepe e fiore di zucca fritto <i>Homemade Tonnarelli (egg pasta) with Pecorino cheese, black pepper and fried zucchini flower</i>	€ 11,00
Mezze maniche artigianali alla Gricia <i>Homemade Mezzemaniche pasta with pork jowl, Pecorino cheese and black pepper</i>	€ 11,00
Saltimbocca alla romana <i>Veal scaloppine, ham sage in white wine and butter sauce</i>	€ 16,00
Pollo con i Peperoni <i>Chicken with red &amp; yellow peppers</i>	€ 18,00
Trippa <i>Tripe</i>	€ 16,00
Polpette al sugo <i>Meatballs in tomato sauce</i>	€ 14,00

**I PRIMI PIATTI - PASTAS**

Fettuccine all'uovo con funghi di stagione freschi e datterino confit <i>Egg fettuccine with fresh seasonal mushrooms and confit cherry tomatoes</i>	€ 11,00
Strozzapreti "Acqua e Farina" al ragù di carni bianche profumato ai tartufi <i>Water and flour Strozzapreti with white meat sauce flavored with truffles</i>	€ 11,00
Ravioli artigianali ricotta e spinaci, al pomodoro e basilico <i>Homemade ravioli with ricotta cheese and spinach, tomato sauce and basil</i>	€ 12,00
 Spaghetti artigianali alle vongole veraci <i>Homemade spaghetti with clams</i>	€ 14,00
Lasagna	€ 12,00
Gnocchi	€ 12,00

 **Special del Giorno**  
**Special of the day**

**LA ZUPPA E LA VELLUTATA - HOMEMADE SOUP AND CREAM**

Crema di porri e patate con julienne di porro fritto <i>Cream of leeks and potatoes with fried leek julienne</i>	€ 9,00
Zuppa di lenticchie e cicoria selvatica <i>Soup of lentils and wild chicory</i>	€ 10,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale.  
*For any information on substances and allergens, you can consult the documentation that will be provide by the staff on request.*

## LE FOCACCE

Al rosmarino € 4,50  
Focaccia bread with fresh rosemary

Pachino, bufala e basilico € 11,00  
Focaccia bread with cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil

Mortadella IGP € 10,50  
Focaccia bread with mortadella IGP

Rucola, Pachino, olive taggiasche e stracci di burrata di Andria € 12,00  
Focaccia bread with rocket salad, cherry tomatoes, black olives and Andria's burrata cheese

## I CALZONI

Fiordilatte, salame piccante e Gorgonzola € 11,00  
Calzone with mozzarella cheese, spicy salami and blue cheese

Fiordilatte e prosciutto cotto € 11,00  
Calzone with mozzarella cheese, oven roasted cooked ham

## I CLASSICI


Caprese ..... € 15,00  
Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil


Stracotto di pollo biologico, su rucola e pomodorini confit ..... € 16,00  
Sliced of Bio chicken on rocket salad and confit tomatoes

Tartare di manzo, suoi condimenti e tuorlo di uovo biologico ..... € 18,00  
Beef tartare with organic egg yolk

Ossobuco con piselli ..... € 16,00  
Veal shank stewed with peas and tomato

Agnello nostrano alla scottadito con broccolo romano saltato e colatura di alici ..... € 16,00  
Local countryside grilled lamb chops with sautéed roman broccolis and anchovies dripping

 Baccalà romanesco ..... € 18,00  
Cod fillet stuffed with onions, Gaeta's olives, sultanas, pine seeds, tomato sauce and oregan

 Frittura di Paranza ..... € 20,00  
Mediterranean mixed fish fry

## ALLA GRIGLIA - GRILL

Tagliata di manzo Black Angus australiano alla griglia con rucola, pomodorino De Carlo, scaglie di grana e sale Maldon ..... € 20,00  
Sliced Australian Black Angus beef sirloin grilled with rocket salad, De Carlo tomatoes, Parmesan flakes and Maldon salt

Filetto di manzo danese ..... € 20,00  
Danish beef fillet

Bistecca di manzo razza Chianina ..... € 6,00/hg  
"Chianina" beefsteak

Galletto allevato a terra, cotto alla diavola, con rosmarino ..... € 16,00  
e pannocchia di granturco (20 min)  
Free-range cornish game hen with rosemary and corn cob (20 min)

## I BURGER

Cheeseburger e patatine fritte fatte in casa ..... € 15,00  
Cheeseburger with homemade fries

Cheeseburger vegetariano e patatine fritte fatte in casa ..... € 15,00  
Vegetarian cheeseburger with homemade fries

 **Special del Giorno**  
Special of the day

## I CONTORNI - SIDES

Verdure di stagione all'agro ..... € 5,00  
Seasonal boiled vegetables

Verdure di stagione ripassate ..... € 5,00  
Seasonal stir fried vegetables in frying pan

Patate al rosmarino ..... € 5,00  
Sautéed potatoes with rosemary

Patatine fritte fatte in casa ..... € 6,00  
Homemade french fries

Radicchio e indivia belga alla brace ..... € 9,00  
Grilled red chicory and Belgian indivie

 **Special del Giorno**  
Special of the day

## LE INSALATE - SALADS

Mista ..... € 7,00  
Mix of greens and vegetables

Greca ..... € 8,00  
Greek salad (green salad, cucumber, feta cheese, black olives and tomatoes)

Brillo - rucola, pere, pinoli, Parmigiano reggiano e uvetta ..... € 10,00  
Our speciality salad with rocket salad, pear, raisins, pine nuts and Parmigiano cheese flakes

Verde con tonno, uova sode, olive, acciughe e patate ..... € 10,00  
Green salad with tuna, boiled eggs, olives, anchovies and steamed potatoes

Verde con funghi, caciotta dolce e dadolata di prosciutto cotto ..... € 9,00  
Green salad with mushrooms, caciotta mild cheese and ham

Spinaci, pere, noci e salsa tiepida al Taleggio ..... € 10,00  
Spinach salad with pears, walnuts and Taleggio cheese sauce

Bresaola, mela, Fontina e miele ..... € 10,00  
Bresaola salad with apple, Fontina cheese and honey

Pollo, verza viola, uva passa, julienne di carote e maionese al vino bianco ..... € 10,00  
Grilled chicken salad, with blu cabbage, carrots julienne, sultanas and white wine mayonnaise

 **Special del Giorno**  
Special of the day

Cestino Pane ..... € 1,50  
Bread basket

## LA PASTICCERIA - DESSERT

Cantucci alle mandorle con gelato allo zabaione e calice di vin santo ..... € 7,00  
Almonds cookies with eggnog ice cream and glass of vin santo wine

Strudel di pesche con salsa allo zabaione ..... € 8,50  
Peach Strudel with zabaione sauce

Millefoglie con crema Chantilly (frutti di bosco - arancia - cioccolato - fragola) ..... € 8,50  
Millefeuille with Chantilly cream (wild berries - orange - chocolate - strawberry)

Tiramisù classico con savoiardi artigianale ..... € 8,00  
Traditional tiramisù made with artisanal savoiardi

Cheesecake alle fragole ..... € 9,00  
Strawberry cheesecake

Torta di ricotta di bufala con cioccolato e marmellata di visciole ..... € 8,00  
Buffalo ricotta cheese cake, chocolate and sour cherry jam

Panna cotta alla liquirizia di Calabria e coulis di pere Kaiser ..... € 8,50  
Calabria liquorice cream pudding and Kaiser pears coulis

Geometria di cioccolato su terra di frolla bianca e cremoso al cioccolato ..... € 10,00  
Chocolate geometry on shortcrust and chocolate creamy

Semifreddo al pistacchio di Bronte, con riduzione ai lamponi ..... € 8,00  
Sicilian pistachio parfait, with raspberry reduction

Semifreddo al limoncello con macaron alla lavanda ..... € 8,00  
Limoncello parfait with lavender macaron

Gelati e sorbetti di nostra produzione con cialde di cioccolato, pistacchio e vaniglia ..... € 7,00  
Ice creams and sorbets from our production with chocolate waffles, pistachio and vanilla

Caffè Brillo (espresso, crema di mascarpone e scaglie di cioccolato) ..... € 4,00  
Brillo Espresso with mascarpone cream and chocolate flakes

Crostata, torte e biscotti della nostra pasticceria ..... € 8,00  
serviti con salsa di vaniglia, panna montata e cioccolato caldo  
Homemade tarts, cakes and cookies served with vanilla sauce, whipped cream and hot chocolate

## LA FRUTTA - FRESH FRUIT

Degustazione di frutta di stagione ..... € 9,00  
Seasonal fresh fruit

Selezione di frutti di bosco ..... € 11,00  
Wild berries selection

Fragole ..... € 9,00  
Strawberries

Ananas ..... € 8,00  
Pineapple