

ANTIPASTI DI MARE

MILLEFOGLIE DI SALMONE AFFUMICATO
CON CREMA DI OLIVE TAGGIASCHE E BURRATA

13 €

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA
STRACCIATELLA E POLVERE DI PESTO

16 €

TARTARE DI SALMONE
CON AVOCADO E CROCCANTE DI BARBABIETOLA

14 €

POLPO SCOTTATO
CON INSALATINA LEGGERA LIGURE

16 €

BACCALÀ IN "OLIOCOTTURA"
CON VELLUTATA DI PATATE

16 €

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO
BURRO E CROSTINI CROCCANTI

14 €

GAMBERI SCOTTATI
CON CREMA DI CECI E PEPERONI

14 €

IMPEPATA DI COZZE

10 €

CARPACCIO DI GAMBERO ROSA
GUACAMOLE, BURRATA E CRUMBLE DI SOIA E WASABI

16 €



antipasti

ANTIPASTI DI TERRA



TARTARE DI FASSONA BATTUTA 16 €
CON FONDUTA DI COMTE NOCCIOLA E PORCINI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 14 €

GRAN TAGLIERE MISTO DI SALUMI 25 €
CON FORMAGGI, GNOCCHI FRITTI, CONFETTURE,
OLIVE E POMODORINI

PALETA DI PATA NEGRA BLÀZQUEZ 24 MESI 18 €

UOVA MORBIDO CROCCANTE 14 €
FONDUTA DI FUNGHI E TARTUFO NERO

INSALATA DI CARCIOFO 10 €
E SCAGLIE DI GRANA

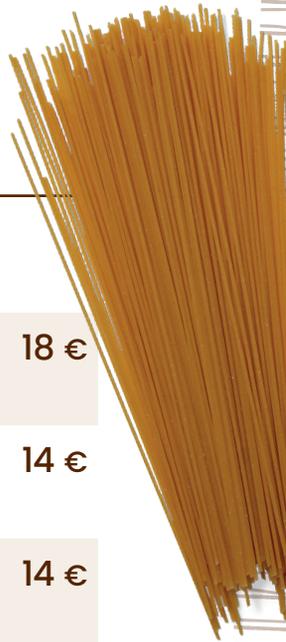
TARTARE DI POMODORO, AVOCADO E BURRATA 13 €
CON POLVERE DI PESTO



antipasti



PRIMI PIATTI



LINGUINE CAVALIER COCCO 18 €
CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE

TAGLIOLINI FRESCHI 14 €
CON ZUCCHINE, SPECK E FONDUTA DI PARMIGIANO

MEZZI PACCHERI 14 €
CON RAGÙ DI PESCE MEDITERRANEO

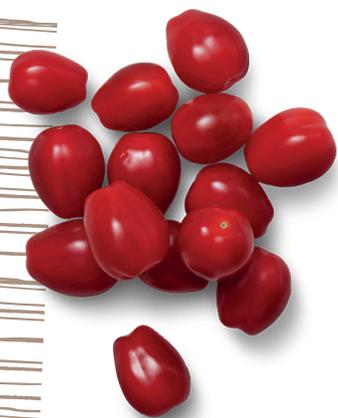
SPAGHETTI CON GAMBERI E SALSA LIMONE 14 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE 13 €

TAGLIOLINI GAMBERO ROSA 18 €
RICCIO DI MARE E OLIO AL LIMONE

TAGLIOLINI ALL'UOVO TARTUFISSIMO 18 €

CHITARRA AL NERO DI SEPPIA 16 €
AL SUGO DI PESCE, GAMBERO SCOTTATO E OLIO LIMONE



RISOTTI

"RISERVA SAN MASSIMO"



RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA
ZAFFERANO E GUANCIALE CROCCANTE

14 €

RISOTTO MANTECATO
CON PISTACCHIO, TARTARE DI GAMBERI* E MANDORLE A FETTE

16 €

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA
MANTECATO AL CASTELMAGNO

12 €

RISOTTO CREMA DI BROCCOLI
CON SPECK

14 €

RISOTTO GAMBERI, CALAMARI
CON CREMA DI ZUCCHINE E MANDORLE

14 €

RISOTTO AGLI ASPARAGI
LARDO DI PATANEGRA IN CONCA DI MARMO E CRUMBLE AL BACON

14 €



SECONDI PIATTI



FRITTO DI GAMBERI* E CALAMARI*
CON ZUCCHINE E SALSA TARTARA

20 €

TONNO SCOTTATO
MARINATO AL SAKÈ, CON CREMA DI PATATE

24 €

CAPONATA CON TOTANI SCOTTATI
IN SALSA TERIYAKI

18 €

OMBRINA AL LIMONE
CON SPINACI E PATATE

20 €

RICCIOLA SCOTTATA
CON CREMA ALLE ERBE E LATTUGA ALL'OLIO PICCANTE

20 €

TAGLIATA DI MANZO E SCOTTONA
CON SALSA SENAPE E INDIVIA

22 €

PICCOLE MILANESINE DI VITELLO
CON PATATE

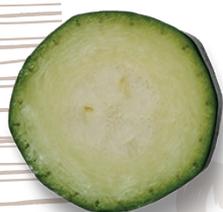
18 €

ORECCHIO DI ELEFANTE
CON PATATINE E POMODORINI

24 €

GUANCIALE DI PATANEGRA
AL VINO ROSSO CON PATATE

22 €



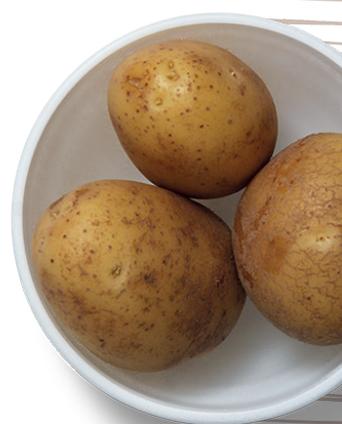
secondi



ALLA PIASTRA

con patate grigliate

| | |
|---|------|
| FILETTO DI MANZO CON MANDORLE E SCAGLIE DI PARMIGIANO SU CONFETTURA DI MIRTILLI | 22 € |
| COSTATA D MANZO SCOTTONA (CIRCA 4 HG) | 20 € |
| FIORENTINA SCOTTONA (CIRCA 7 HG) | 35 € |
| SCOTTADITO DI AGNELLO | 20 € |
| GALLETTO AL "MATTONE" | 18 € |
| BLACK ANGUS USA (CIRCA 2,5 HG) | 32 € |
| ENTRECÔTE INGLESE | 22 € |
| SPIEDINI DI POLLO AL SESAMO CON SALSA TERIYAKI | 16 € |



HAMBURGER

BAVARESE 15 €
MANZO, BURRATA, AVOCADO, POMODORI, INSALATA

SUMMER 15 €
MANZO, MELANZANE FRITTE, SCALOGNO, PROVOLA, MARMELLATA DI POMODORI

CLASSICA 15 €
MANZO, INSALATA, CHEDDAR, POMODORO, BACON

CARBONARA BURGER 15 €
MANZO, PANCETTA CROCCANTE, CREMA DI PARMIGIANO, UOVA

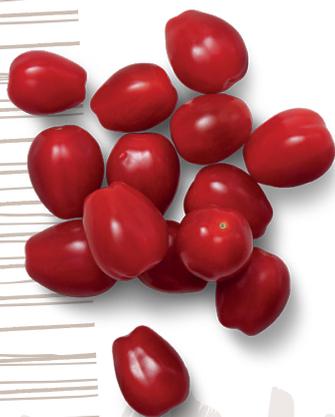
TERIYAKI BURGER 15 €
MANZO, ANANAS, CHEDDAR, SALSA TERIYAKI, BACON

BURGER DELL'OPI 15 €
MANZO, BACON, PROVOLA, NOCCIOLE, PESTO DI RADICCHIO

POLPO BURGER 15 €
POLPO*, CAPONATA DI MELANZANE, PINOLI, INSALATA, SCORZA DI ARANCIA

BURGER VEGETARIANO 13 €
HAMBURGER DI SOIA CON RUCOLA, ZUCCHINE, POMODORI SECCHI

BURGER PULLED PORK 16 €
COPPA DI MAIALE LEGGERMENTE AFFUMICATA, AROMATIZZATA E SFILACCIATA, INSALATA, SALSA BARBECUE, FORMAGGIO, PATATINE



hamburger

POKÈ

SALMONE

SALMONE, AVOCADO, EDAMAME, LATTUGA ROSSA, CETRIOLO, SESAMO E RISO

14 €

RICCIOLA

RICCIOLA, AVOCADO, EDAMAME, ANANAS, POMODORINI E RISO

15 €

GAMBERI

GAMBERI, AVOCADO, EDAMAME, POMODORINI, MANDORLE, SESAMO E RISO

14 €

DI TERRA

TARTARE MANZO, EDAMAME, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, GRANA E RISO

14 €

VEGAN

AVOCADO, EDAMAME, LATTUGA ROSSA, CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE E RISO

12 €

CHICKEN

AVOCADO, POLLO GRIGLIATO, LATTUGA ROSSA, CAROTE, MANDORLE E RISO

13 €

TONNO

TONNO, AVOCADO, EDAMAME, MANGO, CAROTE E RISO

16 €



INSALATONE



LIGURE

ICEBERG, CORNETTI, PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI, POMODORI, OLIO DI PESTO, TONNO

10 €

POLLO

ICEBERG, POLLO GRIGLIATO, RUCOLA, UOVO SODO, ZUCCHINE GRIGLIATE, MAIS

10 €

CLASSICA

INSALATA MISTA, POMODORI, MAIS, MOZZARELLA DI BUFALA, UOVO SODO

10 €

ESOTICA

INSALATA VERDE, GAMBERI*, ANANAS, MANGO, MAIS, CAROTE

12 €

BRESAOLA

ICEBERG, RUCOLA, BRESAOLA, UOVO SODO, AVOCADO E POMODORINI

14 €



CONTORNI

PATATE SAUTÉ

4,5 €

BROCCOLI AGLIO OLIO PEPERONCINO

5 €

PATATINE FRITTE*

5 €

INSALATA

4 €

VERDURE GRIGLIATE O COTTE

5 €

PAK CHOI

5,5 €

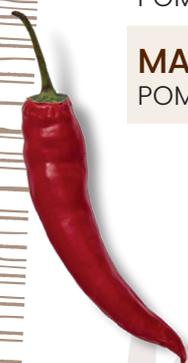


PIZZERIA

anche con impasto
integrale o senza glutine



| | |
|--|-------|
| 'NDUJA POMODORO, MOZZARELLA, 'NDUJA, OLIVE | 9,5 € |
| QUATTRO STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, ACCIUGHE, CAPPERI | 10 € |
| ASPARAGI MOZZARELLA, CREMA PARMIGIANO, ASPARAGI | 9,5 € |
| QUATTRO FORMAGGI MOZZARELLA, ZOLA, BRIÈ, PARMIGIANO | 11 € |
| BISMARCK POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, UOVA | 8,5 € |
| PIZZA STRACCIATELLA POMODORO, MOZZARELLA, STRACCIATELLA, CRUDO | 11 € |
| BRESAOLA POMODORO, MOZZARELLA, BRIÈ, RUCOLA, BRESAOLA, GRANA | 11 € |
| BUFALA E CRUDO POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E CRUDO | 11 € |
| CALZONE POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO | 8,5 € |
| CAPRICCIOSA POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE | 8,5 € |
| CON BUFALA POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA | 9 € |
| COTTO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO | 8 € |
| MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO | 7 € |
| MARINARA POMODORO, AGLIO, ORIGANO | 5,5 € |



piZZERIA



PIZZERIA

anche con impasto
integrale o senza glutine

| | |
|---|-------|
| NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO | 8 € |
| PIZZA SUD POMODORO, MOZZARELLA, CIME DI RAPA SALTATE, SALSICCIA | 9 € |
| REGINA POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO | 9 € |
| ROMANA POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO, CAPPERI | 9 € |
| SALAME PICCANTE POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE | 9,5 € |
| TONNO E CIPOLLA POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA | 9,5 € |
| VERDURE POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE | 8,5 € |
| WÜRSTEL POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL | 8 € |
| ZOLA POMODORO, MOZZARELLA E ZOLA | 9 € |
| GOLOSA DELL'OPI MOZZARELLA, PATÉ DI OLIVE, PARMIGIANO, SPECK | 11 € |
| MARE POMODORO, RUCOLA, VONGOLE, COZZE, GAMBERI*, CALAMARI* | 12 € |
| NORCINA MOZZARELLA, PARMIGIANO, SALSICCIA, TARTUFO NERO | 11 € |
| SALMONE BIANCA MOZZARELLA, PARMIGIANO, SALMONE | 11 € |
| PIZZA BIANCA STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO | 13 € |



piZZeria

PIZZE BABY

| | |
|-----------------------------|-------|
| COTTO BABY | 6,5 € |
| MARGHERITA BABY | 5,5 € |
| MARGHERITA BABY E PATATINE* | 7 € |
| WÜRSTEL BABY | 6,5 € |



FOCACCE

| | |
|-------------------------------|------|
| AI 4 FORMAGGI | 8 € |
| AL POMODORO | 5 € |
| LISCIA CON ORIGANO | 4 € |
| AL PATA NEGRA E STRACCIATELLA | 15 € |



pizze baby
focacce

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO ALLA GOCCIA 8 €
CON SALSA LAMPONI E GELATO AL FIOR DI LATTE

CREME BRULÉ 6 €
ALLA VANIGLIA BRUCIATA

TIRAMISÙ 5 €
CLASSICO

CARPACCIO DI ANANAS E MANGO 7 €
ALLO ZENZERO CON GELATO ALLA NOCCIOLA

AFFOGATO 7 €
(TORRONCINO O GELATO)

COMPOSIZIONE DI GELATI 6 €

COMPOSIZIONE DI SORBETTI 6 €

TORTA DELLA CASA 6 €

TARTUFO 6 €
NERO - BIANCO - PISTACCHIO - FICHI NOCI



BIRRE

alla spina

PEDAVERNA

ORIGINE: ITALIA

STILE: SUPERPREMIUM

GRADI ALCOLICI: 5,0% VOL.

FERMENTAZIONE: BASSA

COLORE: DORATO

20 cl

3 €

40 cl

5 €

DOLOMITI

ORIGINE: ITALIA

STILE: DOPPIO MALTO

GRADI ALCOLICI: 6,7% VOL.

FERMENTAZIONE: ALTA

COLORE: AMBRATO

20 cl

3 €

40 cl

5 €

VINO DELLA CASA

bianco e rosso

1 LITRO

12 €

1/2 LITRO

8 €

1/4 LITRO

4 €



biere

BIRRE

in bottiglia

ADNANS (33 CL)

5 €

ORIGINE: INGHILTERRA
STILE: IPA
GRADI ALCOLICI: 6,7% VOL.
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: AMBRATO

TIMMERMANS LAMBICUS BLANCHE (35,5 CL)

6 €

ORIGINE: BELGIO
STILE: BLANCHE
GRADI ALCOLICI: 4,9% VOL.
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: BIANCO

PEDAVERA GLUTEN FREE (33 CL)

4 €

ORIGINE: ITALIA
STILE: SENZA GLUTINE
GRADI ALCOLICI: 4,8% VOL.
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: GIALLO PAGLIERINO

HIRTER MORCHL (50 CL)

5,5 €

ORIGINE: AUSTRIA
STILE: DUNKEL
GRADI ALCOLICI: 5,0% VOL.
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: BRUNO CAMELLATO

BRAT (50 CL)

5,5 €

ORIGINE: GERMANIA
STILE: HELL
GRADI ALCOLICI: 5,5% VOL.
FERMENTAZIONE: BASSA
COLORE: BIONDO DORATO

MAISEL WEISSE (50 CL)

5,5 €

ORIGINE: GERMANIA
STILE: WEISS
GRADI ALCOLICI: 5,2% VOL.
FERMENTAZIONE: ALTA
COLORE: AMBRATO



BEVANDE

| | |
|---|-------|
| ACQUA (50 CL) - GASSATA O NATURALE | 2 € |
| ACQUA (75 CL) - GASSATA O NATURALE | 3 € |
| COCA COLA (1 LITRO) | 8 € |
| COCA COLA, COCA ZERO, SPRITE, FANTA (33 CL) | 3,5 € |
| THE FREDDO LIMONE O PESCA (33 CL) | 3,5 € |
| CAFFÈ | 1,5 € |

LIQUORI E DISTILLATI

| | |
|---------------------|-----|
| AMARO | 4 € |
| MIRTO | 4 € |
| LIMONCELLO | 3 € |
| GRAPPA | 4 € |
| GRAPPA BARRICATA | 6 € |
| WHISKEY | 5 € |
| WHISKEY INVECCHIATO | 7 € |
| RUM ZACAPA | 8 € |

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

* prodotto congelato | coperto 2 €

