



REGISTRO ALLERGENI



FRUTTA A GUSCIO *Nuts*

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia* e i loro prodotti, *tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*).



SEDANO *Celery*

Sedano e prodotti a base di sedano.



SENAPE *Mustard*

Senape e prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO *Sesame*

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



ANIDRIDE SOLFOROSA *Sulphur Dioxide (Sulphites)*

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI *Lupin*

Lupini e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI *Molluscs*

Molluschi e prodotti a base di molluschi



GLUTINE *Cereals containing Wheat*

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Tranne: o Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; o Malto destrine a base di grano; o Sciroppi di glucosio a base di orzo; o Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



CROSTACEI *Celery*

Crostacei e prodotti a base di crostacei



UOVA *Egg*

Uova e prodotti a base di uova. (Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



PESCI *Fish*

Pesci e prodotti a base di pesce. *Tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; o gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*



ARACHIDI *Peanuts*

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



SOIA *Soya*

Soia e prodotti a base di soia. *Tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da sterolico olio vegetale a base di soia.*



LATTE *Milk*

Latte e prodotti a base di latte (Incluso lattosio) *Tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*

A N T I P A S T I

S T A R T E R S

Antipasto 19         30.00 €

10 Portate fantasie dello Chef (x 2 persone)

(10 Chef's Speciality)

Prosciutto e mozzarella di bufala  10.00 €

(Ham and Buffalo Mozzarella Cheese)

Selezione di salumi  12.00 €

(Selected Cured meats)

Selezione di formaggi stagionati  10.00 €

(Selected Aged Cheese)

Bresaola con valeriana, frutti di bosco e frutta secca  12.00 €

(Bresaola with Valeriana Salad, Berries and Dried Fruits)

Scamorza allo spiedo con prosciutto toscano   10.00 €

(Scamorza Cheese with Tuscan Ham)

Prosciutto e Melone o Prosciutto e Fichi (piatti stagionali) 12.00 €

(Ham with melon or Ham with figs) seasonal dishes

Fritto vegetale   8.00 €

(Fried Vegetables)

Bruschetta classica  1.00 €

(Toasted bread with salt and oil)

Bruschetta al pomodoro  2.00 €

(Toasted bread with salt, oil and tomatoes)

Bruschetta con radicchio e gorgonzola   3.00 €

(Toasted bread with Radicchio salad and Gorgonzola Cheese)

Bruschetta porcini e tartufo  3.00 €

(Toasted bread with Porcini Mushrooms and Truffle)

Bruschetta con carciofi freschi  3.00 €

(Toasted bread with Fresh Artichokes)

Bruschetta con puntarelle    3.00 €

(Toasted bread with Puntarelle Salad)

P R I M I P I A T T I

F I R S T C O U R S E S - P A S T A

Bucatini all'amatriciana    10.00 €
(Bucatini with Tomato Sauce and Bacon)

Spaghetti alla carbonara    10.00 €
(Spaghetti with Eggs And Bacon)

Tonnarello cacio e pepe    8.00 €
(Tonnarello with Pecorino Cheese and Black Pepper)

Pappardelle al ragù di cacciagione*      13.00 €
chiedere al personale le disponibilità del giorno
(Pappardelle with wild meat)

Fettuccine con funghi porcini freschi (piatto stagionale)   13.00 €
(Fettuccine with Porcini Mushrooms)

Fettuccine con funghi porcini e tartufo fresco   15.00 €
(Fettuccine with Porcini Mushrooms and fresh Truffle)

Tonnarello alla gricia con tartufo fresco     15.00 €
(Tonnarello with Bacon and fresh Truffle)

Gnocco al taleggio e tartufo fresco   15.00 €
(Gnocco with Taleggio Cheese and Truffle)

Ripieno del giorno       13.00 €
(Ravioli of the Day)

Primi piatti del giorno (chiedere al personale) €
(First courses of the day) ask to the waiter

S E C O N D I

S E C O N D C O U R S E S

Bistecca di manzo <i>(Grilled Beef Steak)</i>	15.00 €
Tagliata di manzo al rosmarino <i>(Sliced Beef Steak with Rosemary)</i>	13.00 €
Tagliata di manzo (ai porcini, al radicchio o ai carciofi) <i>(Sliced Beef Steak with Porcini Mushrooms or Radicchio salad or Artichokes)</i>	18.00 €
Fiorentina <i>(T-Bone steak)</i>	4.00 €/100 gr.
Filetto allo chateaubriand <i>(Sliced Tenderloin)</i>	20.00 €
Straccetti (ai porcini, al radicchio o ai carciofi) <i>(Thin slices of beef with Porcini Mushrooms or Radicchio salad or Artichokes)</i>	15.00 €
Ossobuco al tegame    <i>(Veal Knuckle)</i>	15.00 €
Coniglio alla cacciatora   <i>(Rabbit Meat)</i>	15.00 €
Secondi del giorno (chiedere al personale) <i>(Second courses of the day) ask to the waiter</i>	10.00 €

C O N T O R N I

S I D E D I S H E S

Cicoria (Coked chicory)	5.00 €
Insalata mista (Mix salad)	5.00 €
Patate al forno (Roasted potatoes)	5.00 €
Patate fritte* 🌾 (French fries)	5.00 €
Contorni stagionali (Seasonal sides)	6.00 €

* Prodotto surgelato/frozen products

F R I T T I

D E E P - F R I E D

Suppli       2.00 €

(Fried Rice Ball with Bolognese Sauce and Mozzarella Cheese)

Fiori di zucca     2.00 €

(Fried Courgette flower)

Filetti di baccalà    2.00 €

(Fried Salted Codfish)

Crocchette di patate*   4 pz 2.00 €

(Potato croquettes 4 pieces)

Olive ascolane*    10 pz 6.00 €

(Stuffed Fried Olives 10 pieces)

Fritto vegetale   8.00 €

(Fried Vegetables)

* Prodotto surgelato/frozen products

P I Z Z A

P I Z Z A S

Margherita 🍷 🍷 (Tomato Sauce and Mozzarella Cheese)	9.00 €
Marinara 🍷 🐟 (Tomato Sauce, Garlic and Oregano)	7.00 €
Napoli 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, and Anchovies)	9.00 €
Funghi 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese , Tomato Sauce, and Mushrooms)	9.00 €
Porcini 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese and Porcini Mushrooms)	10.00 €
Capricciosa 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Salami, Ham, Egg and Artichoke)	10.00 €
Rucola, pachino e bufala 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese, Rucola salad, Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella)	10.00 €
Bufala, pachino e parmigiano 🍷 🍷 (Buffalo Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes and Parmesan)	10.00 €

P I Z Z A

P I Z Z A S

Margherita, wurstel e patatine fritte 🍕 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Frankfurter Sausage and French Fries)	10.00 €
Patate e pancetta 🍕 🍷 (Mozzarella Cheese, Potatoes and Bacon)	10.00 €
Ortolana 🍕 🍷 (Mozzarella Cheese and Grilled Vegetables)	10.00 €
Diavola 🍕 🍷 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese, Tomato sauce, and Spicy Salami)	10.00 €
Quattro formaggi 🍕 🍷 (Four cheeses)	10.00 €
Fiori di zucca e alici 🍕 🍷 🐟 (Mozzarella Cheese, Courgette Flower and Anchovies)	10.00 €
Cicoria e salsiccia 🍕 🍷 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese, Cooked Chicory and Sausages)	10.00 €
Boscaiola 🍕 🍷 🍷 🍷 (Mozzarella Cheese, Mushrooms and Sausages)	10.00 €
Provola e speck 🍕 🍷 🍷 (Provola Cheese and Italian Smoked Ham)	10.00 €

LE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

Patate e tartufo   10.00 €
(Mozzarella Cheese, Potatoes and Truffle)

Pizza parmigiana   10.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Eggplant, Parmesan)

Gorgonzola, radicchio e noci    10.00 €
(Mozzarella Cheese, Radicchio salad and Walnuts)

Salmone, bufala e rucola    10.00 €
(Salmon, Buffalo Mozzarella Cheese and Rucola salad)

Margherita 'Nduja, melanzane e basilico   10.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Eggplant, Spicy Salami and Basil)

Tonno, carciofini e olive    10.00 €
(Mozzarella Cheese, Atuna, Artichokes and Olives)

Focaccia con puntarelle    10.00 €
(Focaccia with Puntarelle Salad)

Focaccia bufala, pomodorini e basilico   10.00 €
(Focaccia with Buffalo Mozzarella Cheese, Cherry Tomatos and Basil)

Focaccia con prosciutto tagliato a mano   10.00 €
(Focaccia with Hand Cutted Ham)

Focaccia mortadella e pistacchio  10.00 €
(Focaccia with Mortadella and Pistachio)

D O L C I E F R U T T A

D E S S E R T S & F R U I T

Al buffet      
(Buffet)

6.00 €

TRATTORIA

B A R

Caffè	1.50 €
Caffè decaffeinato	2.00 €
Orzo	2.00 €
Cappuccino	3.00 €
Amaro	3.00 €
Limoncello	3.00 €
Sambuca	3.00 €
Nocino	3.00 €
Gambrinus	3.00 €
Mirto	3.00 €

B E V A N D E

B E V E R A G E S

Acqua frizzante 1 L (Sparkling Water 1 liter)	2.00 €
Acqua naturale 1 L (Still Water 1 liter)	2.00 €
Birra alla spina Nastro Azzurro 0,4 L 🍷 (Draft Nastro Azzurro 0,4 liter)	5.00 €
Birra in bottiglia Peroni 0,66 L 🍷 (Peroni Bottled Beer 0,66 liter)	5.00 €
Coca Cola 1 L (Coke 1 liter)	5.00 €
Coca Cola 0,33 L in vetro (Coke 0,33 liter)	2.00 €
Gassosa 0,25 L (Sprite 0,25 liter)	2.00 €
Vino della casa 1 L 🍷 (Home made white wine 1 liter)	8.00 €

