

ANTIPASTI DI CARNE - MEAT APPETIZERS

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E PIZZA FRITTA 1,5,8,9,12 RAW HAM OF PARMA SEASONED 24 MONTHS WITH FRIED BREAD DOUGH	€ 14,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE 1,5,8,9,12 RAW HAM OF PARMA SEASONED 24 MONTHS WITH MELON	€ 15,00
CARPACCIO DI "GIRELLO" MANZO (CARNE CRUDA) BEEF CARPACCIO (RAW MEAT)	€ 15,00
BURRATA PUGLIESE ALLA CAPRESE CON CROSTONE DI PANE 1,7,12 CAPRESE WITH APULIAN "BURRATA" CHEESE AND TOASTED BREAD	€ 12,00

ANTIPASTI DI PESCE - FISH APPETIZERS

GAMBERI IN SAOR CON CIPOLLA DI TROPEA* 1,2,5,8,12 SHRIMPS SAOR STYLE WITH RED ONION	€ 14,00
CAPELANTE GRATIN* 1,14 SCALLOPS GRATIN	€ 15,00
TRIS DI BACCALÀ (Mantecato, alla Mediterranea, in Umido) 1,4,6,7,8 TRIO OF DRIED SALTED COD FISH (Creamed, Mediterranean style and Stewed)	€ 16,00
SALTATA DI VONGOLE IN BIANCO 12,14 CLAMS SAUTEED IN WHITE WINE	€ 15,00
INSALATA DI PIOVRA CON OLIVE, PATATE, POMODORO E CAPPERI 4,12,14 OCTOPUS SALAD WITH BLACK OLIVES, POTATOES, TOMATOES AND CAPERS	€ 13,00
SELEZIONE MARCIANA* 1,2,4,8,9,12,14 SELECTION MARCIANA, MIX SEAFOOD STARTER	€ 20,00

INSALATE - SALADS - ANTIPASTI VEGETARIANI - VEGETARIAN PLATES

BRUSCHETTA DELLA CASA 1,7,12 POMODORO, BASILICO, AGLIO - TOMATO, BASIL, GARLIC	€ 10,00
PARMIGIANA DI MELANZANE 1,7,12 EGGPLANT PARMIGIANA STYLE	€ 14,00
INSALATA DI PERE CON PECORINO, NOCI E MIELE - 7,8 INSALATA, FORMAGGIO PECORINO, NOCI E MIELE - SALAD, SHEEP CHEESE, WALNUTS, HONEY	€ 12,00
INSALATA CESAR 1,3,4,7,8,10 INSALATA MISTICANZA, UOVO, PANE, PARMIGIANO, PANCETTA E POLLO MISTICANZA SALAD, EGG, BREAD, PARMESAN, BACON AND CHICKEN	€ 14,00
INSALATA NIZZARDA 1,4,8 FAGIOLINI, PATATE, POMODORINI, ACCIUGHE, CIPOLLA ROSSA, UOVA E OLIVE NERE FRENCH BEANS, POTATOES, TOMATOES, ANCHOVIES, RED ONIONS, EGGS AND BLACK OLIVES	€ 13,00

PIZZE

MARGHERITA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA 1,7,8,12	€ 9,00
DIAVOLA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE 1,7,8,12	€ 10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI 1,7,8,12	€ 12,00
SICILIANA - POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, TONNO 1,4,7,8,12	€ 11,00
PATATOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE 1,7,8,12	€ 13,00
VEGETARIANA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE 1,7,8,12	€ 14,00
4 FORMAGGI - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI ASSORTITI 1,7,8,12	€ 13,00
4 STAGIONI - POMODORO, MOZZ., OLIVE, PROSCIUTTO, FUNGHI, SALAME PICCANTE 1,7,8,12	€ 14,00
CAPRICCIOSA - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI 1,7,8,12	€ 13,00
CRUDO - SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO 1,7,8,12	€ 15,00
CALZONE - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI 1,7,8,12	€ 13,00
MARCIANA POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, GRANA, RUCOLA 1,7,8,12	€ 16,00

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO PUO' ESSERE DI ORIGINE CONGELATA SE NON DISPONIBILE FRESCO

* THE MARKED PRODUCT CAN BE OF FROZEN SOURCE IF NOT AVAILABLE FRESH

* LE PRODUITS MARQUÉ PEUT ÊTRE D'ORIGINE CONGELÉ SI PAS DISPONIBLE FRAIS

PER INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

FOR FURTHER INFORMATION REGARDING ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF

NO COPERTO, NO SERVIZIO - NO COVER, NO SERVICE CHARGE

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1,9,12,14 SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 15,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE 1,2,3,4,6,8,12,14 FRESH PASTA SPAGHETTI "ALLA CHITARRA" WITH SEAFOOD	€ 18,00
GNOCCHI FATTI IN CASA CON POMODORO FRESCO E BASILICO 1,3,7,9,12 HOMEMADE POTATO DUMPLINGS WITH FRESH TOMATO AND BASIL	€ 10,00
FETTUCCINE AL ALFREDO 1,3,7 PASTA FETTUCCINE ALFREDO WITH CHICKEN AND MUSHROOMS	€ 17,00
LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE* 1,3,6,7,9,12 LASAGNE WITH MEAT SAUCE	€ 14,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1,3,7 SPAGHETTI WITH PORK CHEEK, EGGS AND CHEESE	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA VENEZIANA CON SEPIE AL NERO 1,4,9,14 SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH IN BLACK SAUCE	€ 15,00
RISOTTO CON PESCE* RISOTTO WITH FISH AND SEAFOOD	€ 20,00

SECONDI PIATTI DI CARNE - MEAT MAIN DISHES

FEGATO ALLA VENEZIANA 1,7 LIVER VENETIAN STYLE WITH ONION	€ 19,00
OSSOBUCO IN GREMOLADA CON CONTORNI DI STAGIONE - 1,6,7,9,12 OSSOBUCO WITH GREMOLADA SAUCE AND VEGETABLES OF THE DAY	€ 20,00
TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNO DEL GIORNO 1,5,8 GRILLED BEEF TAGLIATA AND SIDE DISH OF THE DAY	€ 18,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED BEEF FILLET STEAK	€ 23,00
COSTATA "TOMAHAWK" 1 KG FOR RIBEYE- T - BONE IRISH ANGUS	€ 60,00
COSTATA DI SCOTTONA 30+ DRY AGED 1 KG FOR STEACK WITH BONE QUALITY SCOTTONA 30+ DRY AGED	€ 75,00

SECONDI PIATTI DI PESCE - FISH MAIN DISHES

CALAMARI FRITTI* 1,4,5,6,8,14 FRIED CALAMARI	€ 15,00
FRITTURA DI PESCE CON VERDURINE FRITTE* 1,2,4,5,8,12,14 MIXED FRIED FISH WITH VEGETABLES*	€ 17,00
PIOVRA ALLA GRIGLIA CON PATATA SCHIACCIATA E TAGGIASCHE* 4,14 GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES CREAM AND "TAGGIASCA" OLIVA	€ 19,00
TRANCIO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE* 1,4,12 GRILLED SEA BASS FILLET WITH VEGETABLES	€ 20,00
FILETTO DI MERLUZZO FRITTO CON VERDURE* 1,4,5,12 FRIED FILLET OF COD FISH WITH VEGETABLES*	€ 15,00
SEPIE AL SUO NERO CON POLENTA* 14 STEWED CUTTLEFISH IN BLACK SAUCE WITH POLENTA	€ 16,00
MAZZANCOLLE ALLA GRIGLIA* 2 GRILLED KING PRAWNS	€ 22,00

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE AL FORNO 1,7 BAKED POTATOES	€ 5,00
PATATE FRITTE* 1,5,8 FRENCH FRIES	€ 5,00
INSALATA MISTA 12 MIXED SALAD	€ 5,00
VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE SEASONAL SIDE DISH	€ 5,00

NO COPERTO, NO SERVIZIO - NO COVER, NO SERVICE CHARGE