

ANTIPASTI DI MARE - *Seafood starters*

- Specialità di mare a seconda del Pesce del giorno* € 24,00
*Fish selection based on daily special**
- Crema di Zucca con Polpo* alla piastra, Scalogno glassato,
polvere di Olive taggiasche e Liquirizia € 18,00
Pumpkin puree with pan-seared octopus, glazed shallot, Taggiasca olive and liquorice powder*
- Code di Gamberi* con Puntarelle su estratto di Pappa al Pomodoro € 16,00
Prawn tails with chicory hearts on tomato bread soup extract*
- Tonno scottato, in salsa di Soia e Zenzero, su crema di Piselli, € 20,00
servito con Cipolla marinata, Piselli freschi e chips di Riso al nero di Seppia
*Lightly cooked tuna marinated with soy sauce and ginger on a pea puree,
served with marinated onion, fresh peas and rice black chips with squid ink*

ANTIPASTI DI TERRA - *Earthfood starters*

- Degustazione di Salumi e Formaggi dei Crotti Lariani € 24,00
con abbinamenti di Miele e Confetture artigianali
Selection of rustic cold cuts and local cheeses served with honey and artisan jams
- Slinzega della Valtellina con Rucola e scaglie di Grana € 16,00
Valtellina air-cured beef with arugula and Parmesan cheese flakes
- Sformatino di Polenta taragna con ripieno di Roquefort e Noci € 14,00
Polenta taragna small pie filled with roquefort cheese and walnuts
-  Cheesecake con Zucchine, Salvia fritta e Melagrana € 16,00
Vegan cheesecake with zucchinis, fried sage and pomegranate

PRIMI PIATTI - First Course

Fusilli trafilati al bronzo con Polipo*, Pomodorini, Olive taggiasche e Capperi in fiore € 16,00
Bronze drawn fusilli with octopus, cherry tomatoes, Taggiasca olives and caper flowers*

Spaghetti alla chitarra con dadolata di Triglie profumate al Finocchietto, € 16,00
Pomodoro Pachino e crumble di Olive taggiasche
Homemade tagliolini, mullet chopped in cubes scented with wild fennel, Pachino cherry tomatoes and Taggiasca olive crumble

Bucatini alla gricia con code di Scampi* € 18,00
*Bucatini "alla gricia", with Pecorino cheese and pork jowl, with prawn tails**


Tagliatelle alla farina di Castagne con Funghi Porcini* € 16,00
*Chestnut flour homemade tagliatelle with porcini mushrooms**

Gnocchi di Lenticchie con Cotechino morbido e croccante e Fave di Cacao € 16,00
Homemade lentil gnocchi with tender and crunchy "Cotechino" pork sausage and cocoa beans powder

RISOTTI - Risottos

Risotto al pesce Persico* € 20,00
*Risotto with perch**

Riso al Latte con Castagne e Salsiccia € 16,00
Milk Risotto with chestnuts and sausage

 Risotto mantecato con Burro all'Olio extravergine d'Oliva € 18,00
con Menta piperita, Zucchine, Pinoli e Limone
Risotto creamed with extra virgin olive oil butter, peppermint, zucchini, pine nuts and lemon

LE NOSTRE ZUPPE - Our Soups

Zuppa toscana con estratto di Basilico € 16,00
Vegetables Tuscan soup with basil extract

Zuppa di Legumi con chips di Bacon croccante e crostini di pane tostato € 16,00
Legumes soup with crunchy bacon chips and toasted bread croutons

SECONDI DI PESCE - *Fish Second Course*

Grigliata di mare* "Giardino" <i>Selection of grilled sea fish* "Giardino"</i>	€ 26,00
Il classico fritto* di mare arricchito da Verdure croccanti (Calamari, Gamberi e ciuffetti di Calamaro) <i>Fried mixed sea fish* (squids and prawns) with crunchy vegetables</i>	€ 24,00
Scaloppa di Spigola con crema di Zucchine e Menta, Pomodorino aromatizzato alla Vaniglia e Petali di Cipolla rossa di Tropea marinata <i>Sea bass escalope with zucchini and mint cream, vanilla scented cherry tomatoes and marinated Tropea red onion</i>	€ 22,00
Tartare di Tonno pinna gialla con Avocado, Lime e Germogli di Soia <i>Yellow fin tuna tartare with avocado, lime and soy sprouts</i>	€ 24,00

SECONDI DI CARNE - *Meat Second Course*

Cotoletta di Vitello alla milanese con Rucola e Pomodorini <i>Breaded veal chop in Milanese style with arugula and cherry tomatoes</i>	€ 22,00
Tagliata di Manzo con purea di Cavolini di Bruxelles Aglio, Olio e Peperoncino <i>Sliced beef steak on a Bruxelles sprout puree scented with garlic, oil and chili pepper</i>	€ 24,00
Filetto a piacere <i>Beef fillet (cooked as you like)</i>	€ 26,00
Tartare di Manzo con Cipolla rossa di Tropea marinata e gelato artigianale alla Senape <i>Beef tartare with marinated Tropea red onion slices and homemade mustard ice-cream</i>	€ 26,00

CONTORNI - *Side Dishes*

Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 7,00
Patate fritte* o al Rosmarino <i>French fried potatoes* or potatoes with rosemary</i>	€ 5,00
Insalata di stagione <i>Salad in season</i>	€ 7,00
Rucola, Pomodorini e scaglie di Grana <i>Arugula, cherry tomatoes and Parmesan cheese chips</i>	€ 7,00

INSALATONE - *Big Salads*



Insalata Esotica

€ 16,00

Insalata dell'orto, Avocado, Papaya, Mango, Ananas, Fragole, Robiola di Riso integrale, Mandorle e crostini di Pane
Salad with avocado, papaya, mango, pineapple, strawberries, brown rice robiola cheese, almonds and bread croutons

Insalata Nizzarda

€ 16,00

Insalata dell'orto, Carote, Patate, Olive, Pomodori, Acciughe, Capperi, Fagiolini, Tonno, Uova e Mais
Salad, carrots, potatoes, olives, tomatoes, anchovies, capers, green beans, tuna, eggs and corn

Insalata del Contadino

€ 16,00

Insalata dell'orto, Pere a cubetti, Brie, listarelle di Bresaola, Nocciole
Salad, pears cubes, brie cheese, dry-salted beef strips, hazelnuts

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

Per informazioni riguardanti gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette dei nostri piatti, si prega di contattare, prima di ordinare le pietanze o le bevande, il nostro Responsabile, il Direttore del Ristorante.

For information about allergenic ingredients present in the recipes of our dishes, please contact our Restaurant Manager before ordering meals or drinks. Thank you.

* Ci scusiamo in anticipo con la nostra Clientela: gli arrivi del pescato sono giornalieri, in mancanza di reperibilità del prodotto, gli stessi POTREBBERO essere congelati.

The products signed like this could be frozen.

LE NOSTRE PROPOSTE GOURMET... PREPARATE A REGOLA D'ARTE

Scelte e pensate grazie all'esperienza e alla collaborazione tra Cucina e Pizzeria, studiate e provate per Voi...

Ico Paris (1, 6, 7, 12) €11,00
Mozzarella fiordilatte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodori essiccati al sole, Olive taggiasche, Basilico fresco
Mozzarella cheese, PDO buffalo mozzarella cheese, dried tomatoes, Taggiasca olives, basil

Dali (1, 4, 6, 7) €14,00
Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Cipolle Rosse di Tropea, Carpaccio di Tonno fresco Pinna Gialla
Tomato sauce, mozzarella cheese, Tropea red onions, Yellow Fin tuna carpaccio

Capogrossi (1, 3, 6, 7, 8, 12) €14,00
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Crema di Zucca, crumble di Amaretti, scaglie di Parmigiano Reggiano
PDO buffalo mozzarella cheese, pumpkin cream, crumbled Amaretti biscuits, Parmesan cheese slices

Mr. Savethewall (1, 4, 6, 7) €14,00
Mozzarella fiordilatte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini gialli del Piennolo, Alici del Cantabrico
Mozzarella cheese, PDO buffalo mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, Cantabrian anchovy fillets

DALLA PIZZERIA...

Marinara (1, 6) € 5,50
pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva
tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil

Margherita (1, 6, 7) € 6,50
pomodoro, mozzarella
tomato sauce, mozzarella cheese

La Verace (1, 6, 7) € 8,50
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine d'oliva
tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil

Giardino (1, 6, 7) € 9,50
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, caprino
tomato sauce, mozzarella cheese, dry-salted beef, arugula, goat cheese

4 Salumi (1, 6, 7) € 9,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, prosciutto cotto, salame piccante
tomato sauce, mozzarella cheese, sausages, frankfurter, ham, spicy salami

La Molisana (1, 6, 7) € 8,50
pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, scamorza affumicata
tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplants, smoked Scamorza cheese

Sfiziosa (1, 6, 7) € 8,00
mozzarella, pomodorini in cottura, pecorino, basilico fresco
mozzarella cheese, baked cherry tomatoes, pecorino cheese, fresh basil

Napoli (1, 4, 6, 7) € 8,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano

Romana (1, 4, 6, 7, 12)	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano</i>	
Siciliana (1, 4, 6, 7, 12)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano <i>tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, olives, oregano</i>	
Crudo (1, 6, 7)	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham</i>	
Regina (1, 6, 7, 12)	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, raw ham</i>	
Frutti di Mare (1, 2, 4, 6, 14)	€11,00
pomodoro, frutti di mare, prezzemolo <i>tomato sauce, seafood, parsley</i>	
Calzone Liscio (1, 6, 7)	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>folded over pizza - tomato sauce, mozzarella cheese, ham</i>	
Calzone Speciale (1, 6, 7)	€10,00
pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, funghi, salame piccante <i>folded over pizza - tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, ham, mushrooms, spicy salami</i>	
Speck e Zola (1, 6, 7)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck <i>tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, smoked ham</i>	
Esplosiva (1, 6, 7)	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, peperoni, aglio <i>tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, blue cheese, peppers, garlic</i>	
Tonno e Cipolle (1, 4, 6, 7)	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse di Tropea <i>tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, Tropea red onions</i>	
Calabrese (1, 6, 7)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami</i>	
Adamo ed Eva (1, 6, 7, 8)	€ 8,50
mozzarella, mela, gorgonzola, noci <i>mozzarella cheese, apple, blue cheese, walnuts</i>	
4 Stagioni (1, 6, 7, 12)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives, artichokes</i>	
Braccio di Ferro (1, 6, 7)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta <i>tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, ricotta cheese</i>	

Parmigiana (1, 6, 7)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano, olio extravergine d'oliva <i>tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplants, parmesan cheese, extra virgin olive oil</i>	
Gustosa (1, 6, 7)	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, grana <i>tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, sausage, Parmesan cheese</i>	
Mexico (1, 6, 7)	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, fagioli neri, pancetta, cipolle rosse di Tropea, peperoncino <i>tomato sauce, mozzarella cheese, black beans, bacon, Tropea red onions, hot chilli flakes</i>	
Valtellina (1, 6, 7, 12)	€10,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, scaglie di grana <i>tomato sauce, mozzarella cheese, dry-salted beef, porcini mushrooms, Parmesan cheese chips</i>	
Salmone e Porcini (1, 4, 6, 7, 12)	€12,00
mozzarella, salmone affumicato, porcini, scamorza affumicata <i>mozzarella cheese, smoked salmon, porcini mushrooms, smoked Scamorza cheese</i>	
Delizia (1, 2, 4, 6, 7)	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine <i>tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, zucchini</i>	
Wurstel e Patatine Fritte (1, 5, 6, 7, 8)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte <i>tomato sauce, mozzarella cheese, frankfurter, French fries</i>	
4 Formaggi (1, 6, 7)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana, leerdammer <i>tomato sauce, mozzarella cheese, taleggio cheese, blue cheese, Parmesan cheese, leerdammer</i>	
Bufalina (1, 6, 7)	€ 9,00
mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini <i>mozzarella cheese, buffalo mozzarella cheese, raw ham, cherry tomatoes</i>	
Vegetariana (1, 6, 7)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables</i>	
Porcini (1, 6, 7, 12)	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms</i>	
Rucola e Gamberetti (1, 2, 4, 6, 7)	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti <i>tomato sauce, mozzarella cheese, arugula, shrimps</i>	
Supplemento mozzarella (7) - extra mozzarella cheese	€ 1,50
Supplemento salumi - extra ham or salami	€ 2,50
Supplemento patatine fritte (1, 5, 6, 8) - extra French fries	€ 2,00
Supplemento impasto integrale (1, 6) - extra whole-wheat dough	€ 1,50

LE FOCACCE

Focaccia al Rosmarino (1, 6) <i>Focaccia with rosemary</i>	€ 4,00
Focaccia al profumo di Salvia con scaglie di grana in cottura (1, 6, 7) <i>Focaccia with sage and baked Parmesan flakes</i>	€ 5,00
Focaccia al Crudo (1, 6) <i>Focaccia with raw ham</i>	€ 8,00
Focaccia con Cipolle rosse di Tropea e Pecorino (1, 6, 7) <i>Focaccia with Tropea red onions and Pecorino cheese</i>	€ 8,00
Focaccia Siciliana (1, 4, 6) cipolle, acciughe, grana, pomodoro, origano, olio extravergine d'oliva <i>onions, anchovies, parmesan cheese, tomato sauce, oregano, extra virgin olive oil</i>	€ 7,50

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

Tutti gli ingredienti allergenici nelle nostre Pizze sono indicati accanto ad ogni nome.

Per consultare la tabella degli allergeni, o per maggiori informazioni, rivolgersi al Personale di Sala.

I nostri Camerieri sono preparati per consigliarVi al meglio.

Per ulteriori indicazioni, si prega di contattare, prima di ordinare le pietanze o le bevande, il nostro Responsabile, il Direttore del Ristorante.

For information about any allergenic ingredients present in the recipes of our pizzas, please check the numbers next to each name.

To consult the allergens table or for any further enquiry, ask the Waiter to contact our Restaurant Manager before ordering meals or drinks. Thank you.

Coperto / Covercharge per person € 3,00

Dear Guests, please note that a fixed cover charge for each individual Customer is added to all final bills. This does not refer to a service charge and does not include a gratuity for our waiters.

Tip is not a compulsory payment, but it is left to the Guest's discretion for the service of the waiting Staff.

Il nostro Chef Pasticciere propone...

Our Pastry Chef recommends...



□

Tortino al Cioccolato / Chocolate lava cake

8,00

con cuore morbido fondente e gelato artigianale alla Vaniglia. Merita i 10 minuti d'attesa per la cottura...
chocolate lava cake with melted core, served with homemade vanilla ice-cream.
It is absolutely worth the 10 minutes wait for baking.

Cheesecake con composta di Arance, Timo e Zenzero

€6,00

Orange, Thyme and Ginger Cheese-Cake

base croccante di Biscotti sbriciolati legati dal Burro fuso, crema al Formaggio
e composta di Arance di Ribera DOP, Timo e Zenzero
crunchy base of crumbled biscuits and melted butter, cheese cream and a spiced orange compote with thyme and ginger

Apple Crumble

€6,00

Mela verde caramellata in padella con crumble di Pasta frolla aromatizzata alla Cannella e quenelle di gelato artigianale alla Vaniglia
caramelized green apple with crumble of shortcrust pastry flavoured with cinnamon and quenelle of homemade vanilla ice-cream

Bacon Brownie

€6,00

l'americana torta brownie in un accostamento insolito di Cioccolato fondente, Noci e Pancetta; un abbinamento fuori dal comune che svela un gusto audace, singolare ed inaspettato. Un contrasto tutto da assaporare. Servita tiepida con gelato artigianale alla Vaniglia.
the American dark chocolate cake with walnuts and bacon, served lukewarm, with homemade vanilla ice-cream.
An unusual combination that hides a bold, curious and unexpected taste.
A contrast to be savored in every bite.

Charlotte ai Marron Glacé / Chestnut and Rhum Charlotte

€7,00

un'inconfondibile corona di Savoiarda in cui è racchiuso un morbido ripieno di Ricotta fresca, crema bavarese ai Marroni e Rum
an old-fashioned cake surrounded by a ladyfingers ring enclosing a soft filling of fresh ricotta cheese, Bavarian cream with marrons glacés and rhum

Il Vegano 

€6,00

Pera marinata alle Arance e Vaniglia su crumble di Pasta frolla mantecata con Margarina vegetale, sopra una quenelle di Ricotta di Riso e Cioccolato biologico di Modica extra fondente, Cacao 75%. Una rivisitazione completamente vegana della torta Pere e Cioccolato che mantiene intatto tutto il suo gusto.
crumble of biscuits, oven-poached pear with orange and vanilla sauce,
quenelle of rice ricotta and fine organic extra dark rough ground chocolate, cocoa 75%
A completely vegan version inspired by the pear and chocolate cake which keeps its full taste intact.

Tiramisù

6,00

classico della tradizione italiana con Savoiarda imbevuti al Caffè, ricoperti di crema al Mascarpone e spolverata di Cacao amaro
a classic of the Italian tradition with savoiardi soaked in coffee, covered with mascarpone cream and a sprinkle of unsweetened cocoa powder

Peanut Butter Crunchy Bar €

7,00

il sapore deciso, intenso e salato del Burro d'Arachidi in questa torta croccante arricchita da gelato artigianale alla Vaniglia
the strong, intense and salty taste of the peanut butter in this crunchy cake enriched with homemade vanilla ice-cream