

...gli Antipasti (Appetizers)

gli Antipasti di Mare **(from the Sea)**

Misto di Antipasti di Mare - 19
Assaggi Misti di Affumicati, Marinati, Gratinati ecc.
Mixed Cold and Warm Seafood Appetizers (Smoked, Marinated, Gratin, ...)

Insalata di Mare - 15
Seafood Salad

Tartare di Salmone Affumicato, Riso Venere e Ananas - 15
Smoked Salmon Tartare, Black Venus Rice, Pineapple

Tentacolo di Polpo, Crema di Patate e Spinaci - 15
Octopus Tentacle, Potatoes Cream and Spinach

Gamberetti in Salsa Rosa profumati all'Arancia - 13
Orange Scented Shrimp in "Rose Sauce"

gli Antipasti di Lago **(from the Lake)**

Antipasti di Lago Misto - 17
Assaggi Misti di Marinati, Essiccati ecc.
Mixed Lakefood Appetizers (Marinated, Dried ...)

Sardine di Lago (Agone) Essiccate
con Julienne di Verdurine Croccanti e Polenta ai Ferri - 12
Traditional Dried Lake Sardines with Vegetable Julienne and Polenta

gli Antipasti di Terra **(from the Land)**

Prosciutto Crudo di Parma e Melone - 12
Parma Ham and Melon

Caprese con Mozzarella di Bufala Campana - 12
Salad: Tomatoes and Buffalo's Mozzarella

**COPERTO E
SERVIZIO**
€ 2,50 cad.
Cover Charge
and Service

...i Primi (Pasta Dishes)

i Primi di Mare **(from the Sea)**

Spaghetti alle Vongole con Pomodorini Confit agli Agrumi - 14
Spaghetti with Clams and Citrus Confit Tomatoes

Spaghetti allo Scoglio - 16,50
Spaghetti with Seafood

Risotto alla Pescatora - 16,50
Seafood Risotto

Penne al Salmone - 13
Penne with Salmon Sauce

Rigatoni con Pesto di Pistacchio e Gamberi - 14
Rigatoni with "Pistachio Pesto" and Shrimps

Linguine all'Astice - 19
Spaghetti with Lobster

i Primi di Lago **(from the Lake)**

Paccheri al Ragù di Pesce di Lago - 13
Pasta in LakeFood Sauce

i Primi di Terra **(from the Land)**

Spaghetti al Pomodoro - 8
Spaghetti in Tomato Sauce

Spaghetti al Ragù - 9
Spaghetti in "Bolognese Sauce"

Orecchiette alla Campagnola - 9
(al sugo misto di Verdure)
Pasta with Tomato Sauce and mix Vegetables

Spaghetti alla Carbonara - 10
Spaghetti with Egg, Bacon and Parmesan

Lasagne - 10

i Secondi di Mare **(from the Sea)**

Frittura Mista di Paranza (per 2 persone) - 36
(Calamari, Gamberi, Scampi, Gallinella, Triglia, Merluzzo ecc)
Assortimento potrebbe variare secondo le disponibilità di Mercato
Mixed Fried Fish for 2 people

Calamari Fritti - 14
Fried Calamaries

Frittura Mista di Calamari e Gamberi - 16
Fried Calamaries and Shrimps

Cozze alla Marinara (con Pomodoro) - 12
Mussels with Tomatoes Sauces

Cozze - 11
Boiled Mussels

Grigliata Mista di Pesce e Crostacei - 23
(Scampo, Gambero, Aragostina, Spada, Salmone)
L'assortimento potrebbe subire variazioni secondo disponibilita di mercato
Mix Grilled Fish and Crustaceans

Filetto di Salmone ai Ferri - 15
Grilled Salmon

Filetto di Salmone al Forno alla Norvegese - 18,50
con Patate, Finocchio, Carote, Capperi e Olive
Salmon Oven Baked with Vegetables

Branzino ai Ferri - 15
Grilled SeaBass

Branzino al Forno con Patate, Olive e Pomodorini - 18,50
SeaBass Oven Baked with Cherry Tomatoes, Potatoes and Olives

Tagliata di Tonno con Pomodorini e Melanzane Dorate - 17
Sliced Tuna Steak with Cherri Tomatoes and Golden Fried Eggplant

...iSecondi (Main Course)

i Secondi di Lago (from the Lake)

Varietà di Lago - 21

(Trota, Coregone, Salmerino al Forno con Verdure - Aole e Persico Fritti)
L'assortimento potrebbe subire variazioni secondo disponibilita di mercato
Mixed LakeFish Baked and Fried

Trota ai Ferri - 13
Grilled Trout

Persico Dorato con Julienne di Verdure Croccanti - 15
Breaded Perch with Vegetable Julienne

i Secondi di Terra (Meat)

Filetto di Manzo ai Ferri - 18
Grilled Beef Fillet Steak

Tagliata di Controfiletto alla Rucola e Grana - 17
Sliced Sirloin Beef with Rocket and Parmesan

Cotoletta di Lonza - 11
Breaded Pork Loin Cutlet

Ribs di Maiale in Salsa Barbecue - 15
Pork ribs with Salsa Barbecue

Specialità Vegan

la nostra proposta d'Antipasto Vegan

Tortino di Cous Cous alla Mediterranea (Verdure, Pomodorini, Olive)
profumato al Curry - 11

Cous Cous with Vegetables, Cherry Tomatoes, Olives and Curry

la nostra proposta di Primo Vegan

Orecchiette alla Campagnola - 9

(al sugo misto di Verdure)

Pasta with Tomato Sauce and mix Vegetables

Quinoa con Verdurine e Bacche di Goji - 11

Quinoa with Vegetables and Goji Berries

la nostra proposta di secondo Vegan

Tagliata di Tofu con Patate, Carciofo e Pomodorini Confit - 11

Tofu with Potatoes, Artichokes and Confit Tomatoes

Contorni (Side Dish and Salad)

Verdure Lesse - 5

Boiled Vegetables

Insalata Verde - 5

Green Salad

Patatine Fritte - 5

French Fries

Insalatona Mediterranea - 10

Insalata Verde, Pomodoro, Olive,
Mozzarella, Tonno

Green Salad, Tomatoes, Olive,
Mozzarella, Tuna

Verdure ai Ferri - 5

Grilled Vegetables

Insalata Mista - 6

Mixed Salad

Caprese con Bufala Campana - 12

Tomatoes and Buffalo's Mozzarella

Insalata Nettuno - 10

Rucola, Pomodorini, Gamberetti,
Surimi

Rocket, Cherry Tomatoes, Shrimps,
Surimi

la nostra Pizza

Il nostro impasto è frutto di oltre 40 anni di esperienza nel settore. L'utilizzo di Farina Biologica di tipo "0", poco raffinata e ricca di fibre, addizionata di Lievito Madre e Olio Evo, il tutto unito ad una maturazione controllata di mediamente 36 ore, ci permettono di ottenere una pizza naturale e ben digeribile.

Cottura perfetta e uniforme nel nostro Forno a Legna alimentato a Pellet, per garantire una cottura PULITA, ECOLOGICA e ECOSOSTENIBILE.

Pizza sottile al centro e dal bordo non troppo pronunciato.

Diametro circa 30cm

Our Pizza dough trace its roots back to 40 years ago with the prime Pizzerias run by Our Family. We use type "0" flour, little refined, organic and with many fibre and Mother Yeast. Rising at least 36 Hours, the result of our dough is a natural and easy to digest Pizza. Our Pizza is thin in the middle with a low and crisp border. The diameter is approx 30cm. Uniformly and perfectly baked in our Fired Oven. A clean, ecologic and sustainable oven due to his pelle-wood double fuelling.

Le nostre pizze son disponibili anche con:

- Impasto di Farina INTEGRALE (+€1)
- impasto di Farine SENZA GLUTINE (+€2)

-

la Pizza con Farine Senza Glutine

Siamo ben a conoscenza dei problemi legati all'intolleranza al glutine e cerchiamo di venire incontro alle esigenze dei nostri clienti da oltre 20 anni; nonostante la nostra massima attenzione che poniamo in ogni passaggio il nostro ambiente lavorativo presenta delle criticità. Facciamo del nostro meglio per evitare qualsiasi contaminazione durante la preparazione, ma non possiamo garantire che il piatto sia al 100% senza glutine.

Porremo la massima attenzione nel condire la tua pizza senza glutine per cercare di evitare ogni sorta di contaminazione crociata, ma non disponiamo di un forno dedicato. Per evitare il contatto diretto, la pizza viene cotta in un piatto di alluminio ma nel medesimo forno con le altre pizze contenenti glutine.

We are aware of gluten intolerance and serve GLUTEN FREE food since 20 years.

We don't have separate kitchen for GLUTEN FREE pizza nor dedicated ovens.

We do our best to avoid any contamination during the preparation of gluten free Pizza but we can not guarantee that your Pizza will be 100% GLUTEN FREE.

In order to avoid direct contact GLUTEN FREE pizza is baked in a foil dish but in the same oven with other pizzas containing gluten.

We will be careful dressing your GLUTEN FREE pizza for avoiding cross-contamination

...la Pizzeria

le Pizze Bufalose

SORRENTO - 9,50

Pomodoro, Pomodorini freschi, Origano,
Olio Evo (Basilico e Mozzarella di Bufala
Campana a fine cottura)

Tomato Sauce, Cherry Tomatoes, Oregano (Basil,
Buffalo's Mozzarella after Cooking)

AMALFI - 11

Bianca con Mozzarella (Straciatella di Burrata
di Bufala campana, Pomodorini Secchi e
Acciughe di Cetara a fine cottura)

Mozzarella (Buffalo's Straciatella, Dried
Tomatoes, Anchoives after Cooking)

le Pizze di Mare

CALAMARI - 12

Margherita con Calamari Fritti

Margherita with Fried Calamaries

SALMONE - 12

Margherita con Salmone Affumicato fine cottura

Margherita with Smoked Salmon after cooking

FRUTTI DI MARE - 11

Pomodoro con Frutti di Mare Misti

Tomato Sauce and Mix Seafood

VICHINGA - 13,50

**Margherita con Panna (Salmone Affumicato a
fine cottura)**

Margherita with Cream (Smoked Salmon after
cooking)

MARE E MONTI - 14

Pomodoro, Frutti di Mare e Funghi Porcini

Tomato Sauce, Wild Mushroom and Mix Seafood

BOREALE - 12

Margherita con Zucchine e Gamberetti

Margherita with Shrimps and Zucchini

TONNO E CIPOLLE - 8,50

Margherita con Tonno sott'olio e Cipolle

Margherita with Tuna in Oil and Onion

le Pizze Pазze

AL BRUCO - 10

**Margherita con Prosciutto cotto, Funghi,
Wurstel e Uovo**

Margherita with Ham, Mushroom, Frankfurters, Egg

ATOMICA - 11

**Margherita con Prosciutto cotto, Funghi,
Carciofi, Salame Piccante, Olive, Acciughe di
Cetara, Uovo**

Margherita with Ham, Mushroom, Artichokes, Hot
Salami, Olives, Anchoives, Egg

SUOCERA - 10,50

**Margherita con Salamino Piccante,
Gorgonzola, Acciughe di Cetara, Capperi**

Margherita with Hot Salami, Gorgonzola,
Anchoives, Capers

RUCOLA SPECIALE - 10,50

**Margherita con Pomodorini e Scamorza
(Rucola e Grana a fine Cottura)**

Margherita with Cherry Tomatoes, Smoked Chees
(Rocket and Parmesan After cooking)

HAWAII - 8,50

Margherita con Prosciutto Cotto e Ananas

Margherita with Ham and Pineapple

le Pizze Vegetariane

ALLE VERDURE - 9,50

**Margherita con Zucchine, Melanzane,
Asparagi, Peperoni**

Margherita with Zucchini, Eggplant,
Asparagus, Pepper

CONTADINA - 9,50

Margherita con Verdure lesse

Margherita with Boiled Vegetables

PARMIGIANA - 8,50

**Margherita con Melanzane Grigliate e
Parmigiano**

Margherita with Grilled Eggplant and Parmesan

RICOTTA E SPINACI - 7,50

Pomodoro, Ricotta e Spinaci

Tomato Sauce, Ricotta Cheese, Spinach

le Pizze Carnivore

AL CRUDO - 10

Margherita con Prosciutto Crudo di Parma a fine cottura

Margherita with Parma Ham after cooking

BRESAOLA RUCOLA E GRANA - 11

Margherita (Bresaola, Rucola e Grana a fine cottura)

Margherita with (Bresaola (beef cured meat), Rocket and Parmesan After Cooking)

SPECK E BRIE - 10

Margherita con Brie (Speck a fine cottura)

Margherita with Brie Cheese (Speck after Cooking)

FRIARELLI - 11

Bianca con Mozzarella, Salsiccia, Cime di Rapa, Parmigiano

Mozzarella, Sausage, Turnip Greens, Parmesan

SAPORITA - 12

Bianca con Mozzarella, Brie, Grana, Pomodorini Secchi, (Pancetta fine cottura)

Mozzarella, Dried Tomatoes, Brie, Parmesan (Bacon after Cooking)

i Calzoni

CALZONE ALLA NAPOLETANA - 7,50

Ripieno di Mozzarella e Prosciutto, con Pomodoro esterno

Tomato, Mozzarella, Ham

CALZONE FARCITO - 9,50

Ripieno di Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi con Pomodoro esterno

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushroom, Artichokes

le Pizze Classiche

MARGHERITA - 6

Pomodoro e Mozzarella

Tomatoes Sauce and Mozzarella

AL PROSCIUTTO COTTO - 7,50

Margherita con Prosciutto Cotto

Margherita with Ham

PROSCIUTTO E FUNGHI - 8,50

Margherita con Prosciutto Cotto e

Funghi Prataioli

Margherita with Ham, Mushroom

CAPRICCIOSA - 9,50

Margherita con Prosciutto Cotto,

Funghi Prataioli, Carciofi

Margherita with Ham, Mushroom, Artichokes

AI 4 FORMAGGI - 9,50

Margherita con Formaggi Misti

Margherita with Mix Cheese

DIAVOLA - 7,50

Margherita con Salamino Piccante

Margherita with Hot Salami

NAPOLETANA - 7,50

Margherita con Origano e Acciughe di Cetara

Margherita with Oregano and Cetara's Anchoives

ROMANA - 8,50

Margherita con Capperi, Origano

e Acciughe di Cetara

Margherita with Oregano, Cappers and Anchoives

MEDITERRANEA - 7,50

Margherita con Pomodorini Freschi e Basilico

Margherita with Cherry Tomatoes and Basil