

...gli Antipasti (Dapjes)

gli Antipasti di Mare (van het Zee)

Misto di Antipasti di Mare - 19

Assaggi Misti di Affumicati, Marinati, Gratinati ecc.

Gemengde zeevruchten voorgerechten

(Gemengde Smaken van gerookt, gemarineerd, gegratineerd, enz)

Mixed Cold and Warm Seafood Appetizers (Smoked, Marinated, Gratin, ...)

Insalata di Mare - 15

Zeevruchten salade

Seafood Salad

Tartare di Salmone Affumicato, Riso Venere e Ananas - 15

Tartaar van gerookte zalm, zwarte venusrijst, ananas

Smoked Salmon Tartare, Black Venus Rice, Pineapple

Tentacolo di Polpo, Crema di Patate e Spinaci - 15

Octopus Tentakel, Aardappelcrème en Spinazie

Octopus Tentacle, Potatoes Cream and Spinach

Gamberetti in Salsa Rosa profumati all'Arancia - 13

Oranje Geperfumeerde Garnaal in "Rozensaus"

Orange Scented Shrimp in "Rose Sauce"

gli Antipasti di Lago (van het Meer)

Antipasti di Lago Misto - 17

Assaggi Misti di Marinati, Essiccati ecc.

Gemengde voorgerechten op het meer

Gemengde smaken van Marinades, Gedroogd, enz.

Mixed Lakefood Appetizers (Marinated, Dried ...)

Sardine di Lago (Agone) Essiccate

con Julienne di Verdurine Croccanti e Polenta ai Ferri - 12

Traditioneel gedroogd meer Sardines met plantaardige Julienne en Polenta

Traditional Dried Lake Sardines with Vegetable Julienne and Polenta

gli Antipasti di Terra (van het Land)

Prosciutto Crudo di Parma e Melone - 12

Parmaham en meloen

Parma Ham and Melon

Caprese con Mozzarella di Bufala Campana - 12

Salade: Tomaten en Buffel Mozzarella

Salad: Tomatoes and Buffalo's Mozzarella

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

...iPrimi (Pasta gerechtten)

i Primi di Mare (van het Zee)

Spaghetti alle Vongole con Pomodorini Confit agli Agrumi - 14
Spaghetti met mosselen (venusschelpen) en tomatenconfijt met citrusvruchten
Spaghetti with Clams and Citrus Confit Tomatoes

Spaghetti allo Scoglio - 16,50
Spaghetti met zeevruchten
Spaghetti with Seafood

Risotto alla Pescatora - 16,50
Zeevruchten Risotto
Seafood Risotto

Penne al Salmone - 13
Penne met Zalmsaus
Penne with Salmon Sauce

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

Linguine all'Astice - 19
Spaghetti met kreeft
Spaghetti with Lobster

i Primi di Lago (van het Meer)

Paccheri al Ragù di Pesce di Lago - 13
Paccheri Pasta aan het Vissenmeer Ragout
Pasta in LakeFood Sauce

i Primi di Terra (van het Land)

Spaghetti al Pomodoro - 8
Spaghetti in Tomatensaus
Spaghetti in Tomato Sauce

Spaghetti al Ragù - 9
Spaghetti met Ragout
Spaghetti in "Bolognese Sauce"

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

Spaghetti alla Carbonara - 10
Spaghetti met ei, spek en parmezaan
Spaghetti with Egg, Bacon and Parmesan

Lasagne - 10

i Secondi di Mare (van Het Zee)

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

Calamari Fritti - 14
Gefrituurde inktvis
Fried Calamaries

Frittura Mista di Calamari e Gamberi - 16
Gefrituurde inktvis en Garnalen
Fried Calamaries and Shrimps

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

Cozze - 11
Gekookte Mosselen
Boiled Mussels

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

Filetto di Salmone ai Ferri - 15
Gegrilde zalm
Grilled Salmon

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

Branzino ai Ferri - 15
Gegrilde zeebaars
Grilled SeaBass

Branzino al Forno con Patate, Olive e Pomodorini - 18,50
Zeebaars Oven Gebakken met kersentomaten, aardappelen en olijven
SeaBass Oven Baked with Cherry Tomatoes, Potatoes and Olives

Tagliata di Tonno con Pomodorini e Melanzane Dorate - 17
Gesneden tonijnsteak met Cherri-tomaten en gouden gebakken aubergine
Sliced Tuna Steak with Cherri Tomatoes and Golden Fried Eggplant

...iSecondi (Hoofdgerecht)

i Secondi di Lago (van het Meer)

Varietà di Lago - 21

(Trota, Coregone, Salmerino al Forno con Verdure - Aole e Persico Fritti)
L'assortimento potrebbe subire variazioni secondo disponibilità di mercato

Gemengde meer vis, gebakken engefrituurd

Mixed LakeFish Baked and Fried

Trota ai Ferri - 13

Gegrilde forel

Grilled Trout

Persico Dorato con Julienne di Verdure Croccanti - 15

Gepaneerde baars met plantaardige Julienne

Breaded Perch with Vegetable Julienne

i Secondi di Terra (Vlees)

Filetto di Manzo ai Ferri - 18

Gegrilde Rundfiletbiefstuk

Grilled Beef Fillet Steak

Tagliata di Controfiletto alla Rucola e Grana - 17

Gesneden Entrecote met Raket en Parmezaan

Sliced Sirloin Beef with Rocket and Parmesan

Cotoletta di Lonza - 11

Gepaneerd varkensvlees Kotelet

Breaded Pork Loin Cutlet

Ribs di Maiale in Salsa Barbecue - 15

Varkensribben met Salsa Barbecue

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 met groenten, kersentomaten, olijven en kerrie
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 met tomatensaus en mix Groenten
Pasta with Tomato Sauce and mix Vegetables

Quinoa con Verdurine e Bacche di Goji - 11

Quinoa met groenten en Gojibessen
Quinoa with Vegetables and Goji Berries

la nostra proposta di secondo Vegan

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

Tofu met aardappelen, artisjokken en geconfijte tomaten
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

le Pizze Bufalose

SORRENTO - 9,50

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

TomatenSaus, kerstomaatjes, Origan (Basil,
BuffelMozzarella na het koken)

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

AMALFI - 11

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

Mozzarella (Buffalo Stracciatella, gedroogde
kerstomaatjes, ansjovis na het koken)

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

le Pizze Vegetarijane

ALLE VERDURE - 9,50

Margherita con Zucchini, Melanzane,
Asparagi, Peperoni

Margherita met Courgette, Aubergines,
Asperges, Peper

Margherita with Zucchini, Eggplant,
Asparagus, Pepper

CONTADINA - 9,50

Margherita con Verdure lesse

Margherita met gekookte groenten

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 Pазze

AL BRUCO - 10

Margherita con Prosciutto cotto, Funghi,
Wurstel e Uovo

Margherita met ham, champignons,
Frankfurters en ei

Margherita with Ham, Mushroom,
Frankfurters, Egg

ATOMICA - 11

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

Margherita met ham, champignons, artisjokken,
Pittige salami, olijven, ansjovis, ei

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

SUOCERA - 10,50

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

Margherita met Pittige Salami, Gorgonzola,
Anchoives, Capers

Margherita with Hot Salami, Gorgonzola,
Anchoives, Capers

RUCOLA SPECIALE - 10,50

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

Margarita met kerstomaatjes, gerookte kaas
(rucola en Parmezaanse kaas na het koken)

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

HAWAII - 8,50

Margherita con Prosciutto Cotto e Ananas

Margherita met ham en ananas

Margherita with Ham and Pineapple

le Pizze di Mare

CALAMARI - 12

Margherita con Calamari Fritti
Margherita met gebakken inktvis
Margherita with Fried Calamaries

SALMONE - 12

Margherita con Salmone Affumicato fine cottura
Margherita met gerookte zalm na het koken
Margherita with Smoked Salmon after cooking

FRUTTI DI MARE - 11

Pomodoro con Frutti di Mare Misti
Tomatensaus, zeevruchten
Tomato Sauce and Mix Seafood

VICHINGA - 13,50

Margherita con Panna (Salmone Affumicato a fine cottura)
Margherita met Room (gerookte zalm na het koken)
Margherita with Cream (Smoked Salmon after cooking)

MARE E MONTI - 14

Pomodoro, Frutti di Mare e Funghi Porcini
Tomatensaus met zeevruchten en eekhoorntjesbrood
Tomato Sauce, Wild Mushroom and Mix Seafood

BOREALE - 12

Margherita con Zucchine e Gamberetti
Margherita met garnalen en courgette
Margherita with Shrimps and Zucchini

TONNO E CIPOLLE - 8,50

Margherita con Tonno sott'olio e Cipolle
Margherita met tonijn in olie en uien
Margherita with Tuna in Oil and Onion

le Pizze Carnivore

AL CRUDO - 10

Margherita con Prosciutto Crudo di Parma a fine cottura
Margherita met Parmaham na het koken
Margherita with Parma Ham after cooking

BRESAOLA RUCOLA E GRANA - 11

Margherita (Bresaola, Rucola e Grana a fine cottura)
Margherita met (Bresaola (rundvlees), Rucola en Parmezaanse kaas na het koken)
Margherita with (Bresaola (beef cured meat), Rocket and Parmesan After Cooking)

SPECK E BRIE - 10

Margherita con Brie (Speck a fine cottura)
Margherita met Brie Cheese (Speck na het koken)
Margherita with Brie Cheese (Speck after Cooking)

FRIARELLI - 11

Bianca con Mozzarella, Salsiccia, Cime di Rapa, Parmigiano
Mozzarella, worst, raapstelen, Parmezaanse kaas
Mozzarella, Sausage, Turnip Greens, Parmesan

SAPORITA - 12

Bianca con Mozzarella, Brie, Grana, Pomodorini Secchi, (Pancetta fine cottura)
Mozzarella, gedroogde tomaten, brie, parmezaan (spek na het koken)
Mozzarella, Dried Tomatoes, Brie, Parmesan (Bacon after Cooking)

le Pizze Classiche

MARGHERITA - 6

Pomodoro e Mozzarella

Tomatensaus, Mozzarella,

Tomatoes Sauce and Mozzarella

AL PROSCIUTTO COTTO - 7,50

Margherita con Prosciutto Cotto

Margherita met Ham

Margherita with Ham

PROSCIUTTO E FUNGHI - 8,50

Margherita con Prosciutto Cotto e
Funghi Prataioli

Margherita met Ham en Champignon

Margherita with Ham, Mushroom

CAPRICCIOSA - 9,50

Margherita con Prosciutto Cotto,
Funghi Prataioli, Carciofi

Margherita met Ham, champignons, artisjokken

Margherita with Ham, Mushroom, Artichokes

AI 4 FORMAGGI - 9,50

Margherita con Formaggi Misti

Margherita met gemengde kazen

Margherita with Mix Cheese

DIAVOLA - 7,50

Margherita con Salamino Piccante

Margherita met Pittige Salami

Margherita with Hot Salami

NAPOLETANA - 7,50

Margherita con Origano e Acciughe di Cetara

Margherita met ansjovis en oregano

Margherita with Oregano and Cetara's Anchoives

ROMANA - 8,50

Margherita con Capperi, Origano
e Acciughe di Cetara

Margherita met ansjovis, kappertjes en oregano

Margherita with Oregano, Cappers and Anchoives

MEDITERRANEA - 7,50

Margherita con Pomodorini Freschi e Basilico

Margarita met kerstomaatjes, basil

Margherita with Cherry Tomatoes and Basil

i Calzoni

CALZONE ALLA NAPOLETANA - 7,50

Ripieno di Mozzarella e Prosciutto, con
Pomodoro esterno

met Tomatensaus, Mozzarella, Ham

With Tomato, Mozzarella, Ham

CALZONE FARCITO - 9,50

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

met ham, champignons, artisjokken

with Tomato, Mozzarella, Ham, Mushroom,
Artichoke

Le Aggiunte Classiche

PRIMA AGGIUNTA +€1,50

First Addition

SUCCESSIVE +€1

Next Addition

| | |
|--|--|
| PROSCIUTTO COTTO Ham | FUNGHI PRATAIOLI Mushroom Champignon |
| CARCIOFI Artichokes | WURSTEL Frankfurter |
| SALAME Local Salami | SALAMINO PICCANTE Hot Salami |
| GORGONZOLA Italian Blue Cheese | BRIE French Cheese |
| CAPPERI Capers | POMODORINI FRESCHI Cherry Tomatoes |
| SPINACI Spinach | RICOTTA Ricotta Cheese |
| UOVO Egg | OLIVE NERE Olives |
| SCAMORZA Italia Smoked Cheese | RUCOLA Rocket |
| GRANA Parmesan | TONNO Tuna |
| ANANAS Pineapple | CIME DI RAPA Turnip Greens |
| POMODORINI SECCHI Dried Tomatoes | ZUCCHINE Zucchini/Courgette |
| MELANZANE Eggplant | ASPARAGI Asparagus |
| PEPERONI Pepper | PANNA Cream |

PIZZA BABY -1

PIZZA SCHIACCHIATA +2

PIZZA CON IMPASTO INTEGRALE +1

PIZZA CON FARINE SENZA GLUTINE +2

Altre Aggiunte

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA +4

Addition of Parma Ham

SALAMELLA AL BRUT DI FRANCIACORTA +3

Addition of Local Sausage in Franciacorta Wine

BRESAOLA +3

Addition of Bresaola (Beef cured Meat)

SPECK +3

Addition of Speck

FUNGHI PORCINI +3

Addition of Wild Mushroom

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA +3

Addition of Buffalo's Mozzarella

STRACCIATELLA DI BURRATA DI BUFALA +3

Addition of Buffalo's Stracciatella

CALAMARI FRITTI +6

Addition of Fried Calamaries

SALMONE AFFUMICATI +6

Addition of Smoked Salmon

GAMBERETTI +4

Addition of Shrimp

Le pizze **SENZA GLUTINE** vengono cotte nello stesso forno delle altre pizze in padellini per evitare il contatto col ripiano del forno. Cerchiamo di porre la massima attenzione nel condimento e in ogni altra fase della preparazione, nonostante ciò, **NON** possiamo garantire la totale incontaminazione del prodotto