

LA RICERCA DEL GUSTO è un percorso gastronomico attraverso i SAPORI PIU' COINVOLGENTI e gli INGREDIENTI DI ALTA QUALITA' della nostra penisola

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

SANTA MARGHERITA Lasagnetta alla ligure (A, C, G) <i>Lasagnetta with pesto sauce (A, C, G)</i>	10 €
PARTENOPE Pamigiana (C, G)	10 €
BOLOGNA Lasagna al ragù (A, C, G, I)	10 €
MONDELLO Cous cous di pollo e verdure (A, F, I) <i>Cous cous with chicken and vegetables (A, F, I)</i>	10 €
PORTOVENERE Riso venere con gamberi* e zucchine (B, I) <i>Venere rice with shrimps* and courgettes (B, I)</i>	11,5 €

SECONDI PIATTI / SECONDO COURSES

EOLIE Polpette di verdure al sugo, con spinacino (A, C, G) <i>Vegetable meatballs with spinacino (A, C, G)</i>	11,5 €
PADOVA Omelette di verdure con misticanza e pomodorini (C, G, F, I) <i>Vegetable Omelette with mixed salad and cherry tomatoes (C, G, F, I)</i>	10 €
LUCCA Rollè di macinato di manzo con erbe e formaggio (C, G) misticanza <i>Ground beef roll with herbs and cheese (C, G) and mixed salad</i>	11,5 €
MONTEROSSO Tentacoli alla Mignai: tentacoli di totani*, olive e pomodoro (F, I, P) <i>Tentacoli alla Mignai: Tentacles, olives and tomato (F, I, P)</i>	15 €
CAPOLIVERI Nesello*, fagiolini* e patate (D) <i>Bake, green beans* and potatoes (D)</i>	13 €

INSALATE / SALADS

10 €

La nostra misticanza è composta dalla valeriana, leggera e nutriente, dalle foglie carose dello spinacino e dalla rucola, amaro e leggermente piccante. Gli ingredienti possono variare in funzione delle stagioni.
Our mixed salad consists of valeriana, which is light and nutritious, the fleshy leaves of spinach, and rucola, which is bitter and slightly spicy. Ingredients may vary with the seasons

VIETRI SUL MARE
Misticanza, tonno, pomodorini, (D, N)
Mixed salad, tuna fillets, cherry tomatoes (D, N)

ETNA
Misticanza, salmone norvegese affumicato, mozzarella di bufala DOP, pomodorini (D, G)
Mixed salad, smoked Norwegian salmon, buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes (D, G)

TORINO
Misticanza, fettine di pera, noci, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (G, H, N)
Mixed salad, pear slices, walnuts, Parmigiano Reggiano DOP flakes (G, H, N)

PIATTI FREDDI / COLD DISHES

11,5 €

SALSOMAGGIORE
Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi, mozzarella di bufala campana DOP in fette (anche in versione affumicata e senza lattosio), pomodorini, rucola (G)
Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 months, slices mozzarella bufala campana DOP (also smoked or lactose-free), cherry tomatoes, rocket salad (G)

MONTEROTONDO
Panzanella: frisella, pomodorini, tonno, scalogno, olive leccino, olio EVO, origano (A, D, N)
Frisella, cherry tomatoes, tuna, shallot, leccino olives, EVO oil, oregano (A, D, N)

VALTELLINA
Bresada della Valtellina IGP, rucola e Parmigiano Reggiano DOP (G)
Bresada della Valtellina IGP, rocket and Parmigiano Reggiano DOP (G)

CONTORNI / SIDE DISHES 4 €

Verdure grigliate (melanzane e zucchine)
Grilled vegetables (aubergines and courgettes)

Patate al forno con rosmarino
Baked potatoes with rosemary

Puree di patate (C, G, N)
Mashed potatoes (C, G, N)

*ingrediente surgelato/frozen ingredient



PINSA ROMANA GOURMET



La nostra Pinsa Gourmet: solo farina, olio extravergine d'oliva, lievito e una lievitazione di 72 h con pasta madre.
Our Pinsa Gourmet: only flour, extra virgin olive oil, yeast and a leavening of 72 h with sourdough

PINSA ROMANA PARMA 9 €
Prosciutto crudo Parma 24 mesi e Scamorza appassita affumicata (A, F, G)
Prosciutto Crudo Parma 24 months and smoked dried Scamorza (A, F, G)

PINSA ROMANA NOVARA 9 €
Gorgonzola e Pera (A, F, G)
Gorgonzola and Pear (A, F, G)

PINSA ROMANA ALASKA 11 €
Salmon affumicato e crema bufalina (A, D, F, G)
Smoked salmon and bufalina cream (A, D, F, G)

BIRRE

Messina, con cristalli di sale | Alc 5.0% vol. | 33 cl 3 €
Ichnusa, non filtrata | Alc 5.0% vol. | 33 cl 3 €
Menabrea Chiara | Alc 5.0% vol. | 33 cl 3 €

BEVANDE / DRINKS

Coca-Cola 2,5 €
Coca-Cola Zero 2,5 €
Chinotto, Gazzosa, Aranciata 2,5 €
Tè freddo alla pesca | Peach iced tea 2,5 €

PANINI e PIADINE / SANDWICHES e PIADINE 8 €

Panini a scelta tra ciabatta* classica (A), ciabatta* ai semi (A, F, G, M). *Sandwiches a choice of classic ciabatta*(A), seed ciabatta*(A, F, G, M)*
Piadine a scelta tra classica (A), integrale vegan (A), mix legumi senza glutine. *Piadine a choice between classic (A), vegan wholemeal (A), gluten-free mix of legumes*

1. NOLO

Petto di tacchino, stracchino, paté di olive, valeriana (G)
Turkey, stracchino, olive pate, valerian (G)

2. BORMIO

Bresada della Valtellina IGP, patè di olive, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, rucola (G)
Bresada della Valtellina IGP, olive pate, Parmigiano Reggiano DOP flakes, rucola (G)

3. TOLEDO

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, melanzane a falde, mozzarella di bufala Campana DOP, rucola (G, N)
Prosciutto crudo di Parma DOP 24 months, eggplants, mozzarella di bufala Campana DOP, rocket (G, N)

4. SAN MARCO

Prosciutto cotto, mozzarella di bufala Campana DOP, alici (D, G)
Ham, mozzarella di bufala Campana DOP, anchovies (D, G)

5. VOMERO

Crema bufalina, friarielli, patè al peperoncino (G, N)
Bufalina cream, friarielli, pepper pate (G, N)

6. AEMILIA

(VEGAN) Spinacio, pomodori freschi, maionese vegana, melanzane a falde (F, N)
Spinach, cherry tomatoes, vegan mayo, eggplants (F, N)

*ingrediente surgelato/frozen ingredient



BEVANDE / DRINKS



Acqua naturale <i>Natural water</i>	1 €
Acqua frizzante <i>Sparkling water</i>	1 €
Tè freddo alla pesca <i>Peach iced tea</i>	2,5 €
Tè freddo al limone <i>Lemon iced tea</i>	2,5 €
Coca-Cola	2,5 €
Coca-Cola Zero	2,5 €
Chinotto, Gazzosa, Aranciata	2,5 €
Ginger beer, ginger ale	2,5 €
Acqua tonica <i>Tonic water</i>	2,5 €
Succo alla Pesca <i>Peach juice</i>	2,5 €
Succo all'Ananas <i>Ananas juice</i>	2,5 €
Succo all'ACE <i>Orange, Carrot, lemon juice</i>	2,5 €
Succo all'Albicocca <i>Apricot juice</i>	2,5 €
Succo alla Pera <i>Pear juice</i>	2,5 €
Succo al Mirtillo Nero <i>Blackberry juice</i>	2,5 €
Smoothie (Verde, Arancio, Giallo)	3 €
<i>Smoothie (Green, Orange, Yellow)</i>	3 €
Smoothie Viola <i>Purple Smoothie</i>	3,7 €

CAFFETTERIA



Caffè <i>Coffee</i>	1,1 €
Caffè Lungo <i>Long Coffee</i>	1,1 €
Caffè Macchiato <i>Coffee with milk</i>	1,1 €
Caffè Marocchino <i>Coffee w/chocolate & milk</i>	1,5 €
Caffè Decaffeinato <i>Deca Coffee</i>	1,3 €
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	1,5 €
Caffè d'Orzo <i>Barley Coffee</i>	1,3 €
Caffè al Ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	1,3 €
Caffè Shakerato <i>Shaken Coffee</i>	3,5 €
Caffè&Bocconcino DAI DAI (A, C, F, G)	2 €
<i>Coffee & Ice Cream DAI DAI (A, C, F, G)</i>	2 €
Cappuccino	1,5 €
Cappuccino Decaffeinato	1,6 €
Cappuccino d'Orzo	1,6 €
Latte Bianco <i>Milk</i>	1,3 €
Latte Bianco Vegetale <i>Vegetal Milk</i>	1,3 €
Latte Macchiato <i>Milk with coffee</i>	1,5 €
Cioccolata Calda <i>Hot chocolate</i>	2,5 €
Camomilla <i>Chamomile</i>	1,5 €
Tè Caldo <i>Hot tea</i>	2,5 €
Spremuta d'arancia <i>Orange juice</i>	4 €
Spremuta di pompelmo <i>Grapefruit juice</i>	4 €



L'APERITIVO GOURMET "DRINK & FOOD" 9 €



Aperol Spritz: Aperol, Prosecco, Soda
Campari Spritz: Campari, Prosecco, Soda
Hugo: St. Germain, Prosecco, Soda
Americano: Campari, Vermouth, Soda
Negroni: Campari, Vermouth, Gin
Peace Mule: Vodka, Ginger-Beer, Lime

Sbagliato: Campari, Vermouth, Prosecco
Mojito: Rum Zuccheru canna, Lime, Soda, Menta in foglie
Gin Tonic: Gin, Tonica
Gordon/Beefeater/Tanqueray
Gin Mare (11,00 €)

Prosecco/Birra/Vino/Analcolico

Scegli uno dei nostri cocktails, al cibo ci pensiamo noi!



COCKTAILS 6 €



Aperol Spritz: Aperol, Prosecco, Soda
Campari Spritz: Campari, Prosecco, Soda
Hugo: St. Germain, Prosecco, Soda
Americano: Campari, Vermouth, Soda
Negroni: Campari, Vermouth, Gin
Peace Mule: Vodka, Ginger-Beer, Lime

Sbagliato: Campari, Vermouth, Prosecco
Mojito: Rum Zuccheru canna, Lime, Soda, Menta in foglie
Gin Tonic: Gin, Tonica
Gordon/Beefeater/Tanqueray
Gin Mare (8,00 €)

VINO & BOLLICINE AL CALICE 5 €

La nostra passione per il vino e la continua ricerca del gusto ci porta a una frequente rotazione in cantina.

Diverse bottiglie sono proposte al calice. Chiedete al nostro personale per conoscere la nostra cantina del giorno.



LA NOSTRA CARTA DEI VINI È IL NOSTRO SCAFFALE ENOTECA



Le 5 mosse per la scelta del Vino/Bollicine/Birra

1. Scegli la tua bottiglia direttamente sullo scaffale. **IL PREZZO SERVITO SARÀ LO STESSO DI QUELLO A SCAFFALE**
2. Rivolgiti allo staff per la preparazione.
3. Degusta il tuo vino.
4. Aggiungi un tagliere di Salumi & Formaggi o una Pinsa Romana Gourmet (VEDI NELLA STUZZICHERIA)
5. Wine box (se avanza del vino ti porti la bottiglia a casa).



BIRRE

Messina, con cristalli di sale | Alc 5.0% vol. | 33 cl 3 €
Ichnusa, non filtrata | Alc 5.0% vol. | 33 cl 3 €
Menabrea Chiara | Alc 5.0% vol. | 33 cl 3 €

BEVANDE / DRINKS

Coca-Cola 2,5 €
Coca-Cola Zero 2,5 €
Chinotto, Gazzosa, Aranciata 2,5 €
Tè freddo alla pesca | Peach iced tea 2,5 €



TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI Gusto | Tradizione | Convivialità

Accurata selezione di salumi e formaggi italiani

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI S (consigliato per 1 pers.) 8 €

Selezione di due varietà di salumi e una varietà di formaggio, con pinsa o piadina

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI M (consigliato per 2 pers.) 12 €

Selezione di tre varietà di salumi e due varietà di formaggio, con pinsa o piadina

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI L (consigliato per 3 pers.) 16 €

Selezione di quattro varietà di salumi e due varietà di formaggio, con pinsa o piadina

Tutti i taglieri contengono i seguenti allergeni: A cereali contenenti glutine, C uova, F soia, G latte, H frutta secca, I sedano, N solfiti.

I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora: **cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi**, tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Chiedi informazioni allo staff

PINSA ROMANA GOURMET

La nostra Pinsa Gourmet: solo farina, olio extravergine d'oliva, lievito e una lievitazione di 72 h con pasta madre.

Our Pinsa Gourmet: only flour, extra virgin olive oil, yeast and a leavening of 72 h with sourdough



PINSA ROMANA PARMA 9 €

Prosciutto crudo Parma 24 mesi e Scamorza appassita affumicata (A, F, G)

Prosciutto Crudo Parma 24 months and smoked dried Scamorza (A, F, G)

PINSA ROMANA NOVARA 9 €

Gorgonzola e Pera (A, F, G)

Gorgonzola and Pear (A, F, G)

PINSA ROMANA ALASKA 11 €

Salmon affumicato e crema bufalina (A, D, F, G)

Smoked salmon and bufalina cream (A, D, F, G)

Lo sfizio | CHIPS

CHIPS PROBIOS | Sacchetto 40 g 1,40 €

Lenticchie e Paprika | Lenticchie e Rosmarino | Ceci e Pepe Nero

ALLERGENI/ALLERGENS

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso

A	cereali/cereals	H	frutta secca/dried fruits
B	crostacei/crustaceans	I	sedano/celery
C	uova/eggs	L	senape/mustard
D	pesce/fish	M	sesamo/sesame
E	arachidi/peanuts	N	anidride solforosa/sulphur dioxide
F	soia/soy	O	lupini/lupins
G	latte/milk	P	molluschi/clams

I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora: **cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi**, tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito Libro Ingredienti a disposizione su richiesta.

**ingrediente surgelato/frozen ingredient*

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CHIEDERE AL NOSTRO TEAM

FOR ANY INFO ASK TO OUR SKILLED STAFF