



Antipasti

Selezione Mista di Salumi Ossolani	14,00
Carpaccio di Manzo al Sedano, Grana Padano ed Emulsione alla Senape	13,00
Prosciutto Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP	14,00
Prosciutto Crudo Vigezzino	12,00
Bresaola "Punta d'Anca" della Valtellina IGP alle Pere e Grana Padano	14,00
Vitello Tonnato	13,00
Mozzarella di Bufala Campana DOP alla Caprese 	10,00
Carpaccio Trota Affumicata al Pepe Rosa e Arancia	14,00
Insalata di Mare	13,00
Misto Mare	15,00
Antipasto di Mare Caldo e Freddo *	17,00

 Vegetariano

Coperto: 2,00 per persona



Primi piatti

Risotto allo Zafferano mantecato allo Stracchino 	13,00
Risotto ai Funghi Porcini 	13,00
Spaghettoni alla Crema di Burrata e `Nduja	14,00
Paccheri alla Norma 	13,00
Spaghetti alla Carbonara	13,00
Penne all'Arrabbiata 	12,00
Spaghetti al Pomodoro e Basilico 	11,00
Tagliatelle alla Bolognese	13,00
Ravioloni di Ricotta di Bufala ed Erbette al Burro e Salvia 	12,00
Bucatini all'Amatriciana	13,00
Tagliatelle alla Terminus	14,00
Tagliolini al Pesto di Zucchine, Menta e Pinoli 	13,00
Gnocchi Ossolani alla Fonduta di Bettelmatt 	15,00
Gnocchi al Gorgonzola e Noci 	13,00
Paccheri alle Seppie, Gamberi e Zucchine *	14,00
Spaghetti alle Vongole Veraci	16,00
Tagliolini ai Gamberi e Datterini *	14,00
Spaghetti allo Scoglio *	16,00



Secondi piatti









Piccata di Vitello alla Ticinese	19,00
Scaloppine di Vitello al Vino Bianco	17,00
Saltimbocca di Vitello alla Romana	18,00
Costoletta di Vitello alla Milanese	20,00
Cordon Bleu	20,00
Orecchia d'Elefante	18,00
Tagliata di Manzo Argentino al Radicchio, Riduzione di Vino Rosso e Scaglie di Grana Padano	22,00
Filetto di "Manzo Garronese" alla Griglia	21,00
Filetto di "Manzo Garronese" al Pepe Verde	22,00
Filetto di "Manzo Garronese" alla Senape Antica	22,00
Filetto di "Manzo Garronese" Lardellato con Toma Ossolana	22,00
Tartare di "Manzo Garronese"	21,00
Costata di Manzo alla Griglia (0,5 kg circa)	24,00
Costolette d'Agnello Neozelandese alla Griglia *	20,00



Secondi piatti

Cozze alla Marinara	12,00
Cozze alla Livornese	12,00
Sogliola alla Griglia *	17,00
Filetto di Salmone alla Griglia	18,00
Gamberoni alla Griglia *	22,00
Trancio di Tonno in Crosta di Sesamo	19,00
Grigliata Mista di Pesce *	22,00
Frittura Mista di Pesce *	18,00
Filetto di Orata alla Griglia *	18,00
Branzino alla Mediterranea *	18,00
Gamberoni alla Diavola *	23,00

Contorni

Verdure Miste alla Griglia 	5,00
Verdure di Stagione saltate in padella 	5,00
Patatine Fritte * 	5,00
Patate al Forno 	5,00
Riso Pilaw 	5,00
Insalata Verde 	5,00
Insalata Mista 	6,00
Assortimento Misto di Formaggi 	8,00



Pizze

Le Tradizionali

MARINARA 	6,00
Pomodoro, Aglio, Origano	
MARGHERITA 	7,00
Pomodoro, Fiordilatte	
BUFALINA 	9,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP	
NAPOLI	8,00
Pomodoro, Fiordilatte, Filetti di Acciughe	
PROSCIUTTO	8,00
Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto	
4 STAGIONI	12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Olive Taggiasche	
PAESANA 	7,00
Pomodoro, Pecorino Moliterno IGP, Aglio, Basilico	
HAPPY SNACK	10,00
Pomodoro, Fiordilatte, Wurstel, Patatine Fritte *	
PROSCIUTTO E FUNGHI	10,00
Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon	
VEGETARIANA 	12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Broccoli, Melanzane, Peperoni e Zucchine	
4 FORMAGGI 	12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Toma Ossolana, Fontina, Gorgonzola	
DIAVOLA	8,00
Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante	
PORCINI 	9,00
Pomodoro, Fiordilatte, Funghi Porcini	
ROMANA	11,00
Pomodoro, Fiordilatte, Filetti di Acciughe, Capperi, Olive Taggiasche	
TONNARA	10,00
Pomodoro, Fiordilatte, Tonno, Cipolle Rosse	



Pizze

Le Particolari

FAGOTTINO	13,00
Fiordilatte, Salame Piccante, Pomodorini Freschi, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Rucola, Scaglie di Grana Padano DOP	
MEDITERRANEA	13,00
Pomodorini Pachino Soleggiati, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Capperi, Filetti di Acciughe, Basilico, Origano	
EMILIANA	13,00
Fiordilatte, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella di Bufala, Granella di Pistacchi	
BRUSCHETTA 	12,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodorini a Fine Cottura	
VIGezzINA	13,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto Crudo Vigezzino, Funghi Porcini	
RUSTICA	12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Gorgonzola, Prosciutto Crudo di Parma DOP	
BISPIZZA (metà calzone, metà pizza)	13,00
Calzone: Fiordilatte, Prosciutto Cotto - Pizza: Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Pomodorini Freschi, Rucola, Scaglie di Grana Padano DOP	
SAPORITA 	12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Pomodorini Pachino Soleggiati, Pecorino Moliterno IGP, Basilico	
TACCO E PUNTA	13,00
Pomodoro, Fiordilatte, Salamino Piccante Calabrese, Burrata di Bufala, Basilico	
PARMIGIANA	13,00
Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane Grigliate, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Scaglie di Grana Padano DOP	
ANNA	13,00
Pesto alla Genovese, Fiordilatte, Gocce di Pomodoro, Cipolle Rosse di Tropea, Code di Gamberi, Carpaccio di Pesce Spada Affumicato	
TERMINUS	12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Ragù di Manzo, Uovo, Pomodorini Freschi, Spinaci	



AFFUMICATA	12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Pancetta, Speck dell'Alto Adige IGP, Provola Affumicata	
CILENTANA	12,00
Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante, Broccoli, Provola Affumicata	
SALMONE	13,00
Pomodoro, Fiordilatte, Capperi, Cipolle Rosse, Salmone Affumicato	
FATTORIA	11,00
Pomodoro, Fiordilatte, Broccoli, Salsiccia Abbrustolita	
TREVISANA	12,00
Fiordilatte, Gorgonzola, Radicchio, Speck dell'Alto Adige IGP	
TARTUFATA	13,00
Crema al Tartufo, Fiordilatte, Funghi Porcini, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Scaglie di Grana Padano DOP	
AI TRE SAPORI	13,00
Crema di Carciofi, Fiordilatte, Cuore di Carciofi, Speck dell'Alto Adige IGP, Scaglie di Grana Padano DOP	
GENOVESE 	13,00
Pesto alla Genovese, Fiordilatte, Pomodorini Freschi, Rucola, Scaglie di Grana Padano DOP	
CERTOSINO	13,00
Certosino, Fiordilatte, Pomodorini Freschi, Speck dell'Alto Adige IGP	
CALZONE NORMALE	8,00
Fiordilatte, Prosciutto Cotto	



Informiamo la gentile Clientela che i nostri piatti possono contenere questi prodotti o tracce di essi che provocano allergie o intolleranze:

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, ecc...)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l o 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

I gentili Clienti sono pregati di informare il personale, qualora dovessero avere intolleranze o allergie alimentari, in modo tale di effettuare una scelta adeguata.

E' inoltre disponibile la consultazione del libro ingredienti.

Ringraziamo per la Vostra comprensione.

* In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato all'origine