

# LE NOSTRE ATTIVITÀ SUL TERRITORIO



## Bar Flora

Rovato – Via Rudone, 13 - Tel. 030 7706105



## Bella Napoli

Chiari – Via Brescia, 1 - Tel. 030 711479



## Il Veliero

Rovato – Via Rudone, 1 - Tel. 030 723159



## Napule's

Erbusco – Via Iseo, 36 - Tel. 030 4192283



## Nubes

Brescia – Via S. M. della Battaglia, 3 - Tel. 333 7894737

Brescia – Via S. Faustino, 2 - Tel. 333 7894737



## O'Scugnizzo

Montichiari – Via tre Innocenti, 12 - Tel. 030 9960526



## Pulcinella

Iseo – Via Cremignane, 9 - Tel. 030 9868744

Antonio Villani e Fratelli ringraziamo la Clientela che ci segue sin dal 1989, cerchiamo sempre di accontentarvi, di offrirvi la massima serietà e i migliori prodotti, al giusto prezzo e dall'ottima qualità.

# **FORNITORI DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NEI NOSTRI RISTORANTI**

F.LLI RAINERI – prodotti alimentari – Rovato (Bs) – LOMBARDIA

MEDITPESCA – prodotti ittici – Paratico (Bs) – LOMBARDIA

VIVIANI PESCA – prodotti ittici – Pastrengo (Vr) – VENETO

MACELLERIA MAZZA – prodotti carni – Chiari (Bs) – LOMBARDIA

ITARCA – prodotti surgelati – Sant' Ilario d'Enza (Re) – EMILIA ROMAGNA

CASEIFICIO CIGNO – prodotti caseari – Agnadello (Cr) – LOMBARDIA

PORTOLANO – prodotti per pizzeria – Borgosatollo (Bs) – LOMBARDIA

OLEIFICIO COPPINI – prodotti oleari – S. S. Parmese (Pr) - EMILIA R.

ENOTECA FRATI – prodotti vini e distillati – Rovato (Bs) – LOMBARDIA

MARENZI BEVANDE – beverage – Castelli calepio (Bg) – LOMBARDIA

PELATI DAVIA – prodotti conservieri – Gragnano (Na) – CAMPANIA

FIOR DI LATTE D'AGEROLA – prodotti caseari – Agerola (Sa) – CAMPANIA

CASEIFICIO SALICELLA – prodotti caseari – Francolise (Ce) – CAMPANIA

CASA MODENA "GRANDI SALUMIFICI ITALIANI" – prodotti salumi

Modena (Mo) – EMILIA ROMAGNA

POSTAL SALUMI - prodotti salumi – Langhirano (Pr) – EMILIA ROMAGNA

VIANDER – prodotti alimentari – San Giovanni in croce (Cr) - LOMBARDIA

BINDI – prodotti dolciari – San Giuliano Milanese (Mi) – LOMBARDIA

MULINO BELOTTI – prodotti farine – Coccaglio (Bs) – LOMBARDIA

MULINO CASILLO – prodotti farine – Corato (Ba) – PUGLIA

LODA FRUTTA – prodotti ortofrutticoli – Rovato (Bs) – LOMBARDIA

# ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Anidride solforosa e solfiti.

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio ovvero al Titolare.  
La direzione

ALLEGATO II – “SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE” REG.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*);
  - b) maltodestrine a base di grano (\*);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (\*);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## INFO SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI

\* I nostri piatti che riportano l'asterisco potrebbero presentare al loro interno prodotti preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine.

Inoltre potrebbero presentare prodotti freschi di origine animale e prodotti di pesca somministrati crudi, ai quali viene applicato un abbattimento rapido di temperatura, per garantire la sicurezza e qualità. Come descritto nel piano HACCP ai sensi del REG. CE 582 / 04 e CE 853 / 04

# ANTIPASTI DI PESCE

## FISH STARTERS

### \*ANTIPASTO PULCINELLA € 16

ITA: Insalata di mare, cocktail di gamberetti  
fantasia di crostacei, salmone marinato, acciughe e cozze  
ENG: Seafood salad, shrimp cocktail, fantasy of crustaceans,  
salmon marinated, anchovy and mussels

### \*ANTIPASTO PESCATORA € 18

ITA: Cozze, vongole, gamberetti, scampetti e calamari

### \*CAPESANTE GRATINATE € 3 cad.

ENG: Scallops au gratin

### OSTRICA CRUDA € 4 cad.

ENG: Raw oyster

### COCKTAIL DI GAMBERETTI

#### IN SALSA ROSA € 13

ENG: Shrimp cocktail in pink sauce

### CROSTINI AL SALMONE € 16

ENG: Salmon croutons

### \*INSALATA DI MARE € 16

ITA: Polpo, seppie, gamberetti, surimi e calamari  
ENG: Octopus, squids, shrimps, squids and surimi

### IMPEPATA DI COZZE € 10

ENG: Mussels in pepper salad

### COZZE ALLA MARINARA € 12

ITA: Olio, aglio, pomodoro, prezzemolo  
ENG: Mussels marinara: oil, garlic, tomato, parsley

### \*INSALATA DI POLPO

#### CON GAMBERETTI E CARCIOFI € 18

ENG: Octopus salad with squids and artichokes

### \*CRUDITÈ DI PESCE € 30

ENG: Fish cruditè

### SOUTÈ DI VONGOLE CON CROSTINI € 15

ENG: Soutè clams with toast

### SOUTÈ MISTO € 16

ENG: Soutè mussels and clams

### \*CARPACCIO DI TONNO

#### CON RUCOLA E GRANA € 16

ENG: Tuna carpaccio with rocket and grain

# ANTIPASTI

## TRADIZIONALI

### TRADITIONAL STARTERS

### ANTIPASTO PULCINELLA € 13

ITA: Affettato di crudo, coppa, salame  
pancetta, sott'olio e mozzarellina  
ENG: Ham, coppa, salame, bacon, with oil and mozzarella

### BRESAOLA OLIO E LIMONE € 11

ENG: Bresaola with oil and lemon

### CAPRESE CON BUFALA € 14

ITA: Pomodoro e mozzarella di bufala  
ENG: Tomato and mozzarella di bufala

### CARPACCIO DI MANZO

#### CON SEDANO E GRANA € 12

ENG: Beef carpaccio with celery and parmesan cheese

### \*FRITTO ALLA NAPOLETANA € 12

ENG: neapolitan fried

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA € 10

ENG: Buffalo mozzarella Campana

### \*MOZZARELLINE IMPANATE € 6

ENG: Mozzarella in bread

### \*OLIVE ASCOLANE € 6

ENG: Stuffed olives

### TAGLIERE DEL CONTADINO € 15

ITA: speck, bresaola, culaccia, salame,  
burratina e verdure alla griglia  
ENG: speck, bresaola, culaccia, salami  
burratina and grilled vegetables

### PROSCIUTTO CRUDO

#### DI LANGHIRANO € 13

ENG: Langhirano ham

### AFFETTATO DI CULACCIA

#### CON CROSTINI E BAGOSS € 14

ENG: Sliced culaccia with croutons and bagoss

# PRIMI DI PESCE

FISH PASTA DISHES

## \*SPAGHETTI PULCINELLA

AL CARTOCCIO € 18

ITA: Gamberone, scampo, cozze, vongole, gamberetti e calamari  
ENG: Prawns, norway lobster, mussels, clams, shrimps and squids

## \*PAELLA DI SOLO PESCE € 22

ITA: Scampo, gamberone, cozze, vongole,  
ins. di mare, piselli, peperoni e zafferano  
ENG: Norway lobster, prawns, mussels, clams,  
sea salad, peas, peppers and saffron

## PENNE AL SALMONE € 12

ENG: Penne with salmon

## PENNE ALLA POLPA DI GRANCHIO € 12

ENG: Penne with crab

## \*RISOTTO AI FRUTTI DI MARE € 16

ITA: Insalata di mare, cozze, vongole, scampetti e gamberetti  
ENG: Ins. sea, mussels, clams, prawns and shrimps

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 16

ENG: Spaghetti with clams

## TROFIE VONGOLE E GAMBERETTI € 16

ENG: Trofie clams and shrimps

## ZUPPA DI PESCE € 28

ITA: Cozze, vongole, scampo, gamberone, calamari  
pesce spada, seppie e pesce di giornata  
ENG: Mussels, clams, norway lobster, prawns,  
squids, fish sword, cuttlefish and fish of the day

## \*PADELLA DELLO CHEF € 23

ITA: Pasta calamarata, ins. di mare, cozze  
vongole, granchio e gamberetti  
ENG: Squids pasta, sea salad, mussels  
clams, crab and shrimps

## \*SCIALATIELLO SFATICATO € 22

ITA: Pasta fatta in casa, calamari, gamberetti  
ins. di mare e moscardini  
ENG: Homemade pasta, calamari, shrimp  
seafood salad and octopus

## \*SCIALATIELLO AMALFITANO € 25

ITA: Pasta fatta in casa, cozze, vongole, gamberetti  
scampetti e pezzi di astice  
ENG: Homemade pasta, mussels, clams, prawns  
shrimps and pieces of lobster

# PRIMI TRADIZIONALI

TRADITIONAL PASTA DISHES

## RISOTTO PULCINELLA € 14

ITA: Zafferano, bagoss e porcini  
ENG: Saffron, white mushrooms and bagoss

## CASONCELLI BURRO E SALVIA € 10

ENG: Casoncelli with butter and sage

## GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 10

ITA: Pomodoro, mozzarella e grana  
ENG: Tomato, mozzarella and parmesan

## PAPPARDELLE

## AL RAGÙ DI CINGHIALE € 12

ENG: Pappardelle with wild boar sauce

## SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE € 10

ITA: Pomodoro e ragù di carne  
ENG: Tomato and meat sauce

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 12

ITA: Uova, pancetta, grana, pepe, e panna  
ENG: Eggs, bacon, parmesan cheese, pepper and cream

## TAGLIATELLE AI PORCINI € 14

ENG: Tagliatelle with porcini mushrooms

## PENNETTE ALL'ARRABBIATA € 9

ITA: Pomodoro, peperoncino e prezzemolo  
ENG: Tomato, chili pepper and parsley

## RISOTTO SPECK, RADICCHIO E NOCI € 13

PER 2 PERSONE

ENG: Rice with chicory, speck and noci  
FOR 2 PEOPLE

COPERTO € 2.50

# SECONDI DI PESCE

## MAIN FISH DISHES

### \*GRIGLIATA DI PESCE PULCINELLA € 55 PER 2 PERSONE

ITA: Spada, calamari, seppie, filetti di pesce, gamberoni, scampi, coda di rospo, salmone e verdure grigliate  
ENG: Sword fish, squids, cuttle fish fillets, shrimp, prawns, monkfish, salmon and grilled vegetables

### ORATA O BRANZINO AI FERRI € 22

Grilled sea bass

### \*CATALANA DI CROSTACEI € 35

ITA: Scampi, gamberoni, ½ astice, polpo cipolla, pinzimonio di verdure  
ENG: Shrimps, garnelen, ½ lobster, octopus onion, vinaigrette vegetables

### FILETTO DI BRANZINO CON VERDURE € 20

ENG: Fillet of sea bass with vegetables

### FILETTO D'ORATA IN CROSTA DI PATATE € 20

ENG: Fillet of sea bream with potato crust

### \*FRITTO DI CALAMARI € 15

ENG: Fried squids

### \*FRITTO IMPERIALE € 21

ITA: Calamari, gamberone, scampo, chele di granchio e seppie  
ENG: Squids, prawns, norway lobster, crab claw and cuttlefish

### \*FRITTO DI CALAMARI CON VERDURE CROCCANTI € 16

ENG: Fried squids with crunchy vegetables

### \*FRITTO MISTO € 16

ITA: Calamari e gamberetti  
ENG: Squids and shrimps

### \*GRIGLIATA DI PESCE € 22

ITA: Scampi, gamberoni, spada, salmone, seppia e calamari  
ENG: Norway lobster, prawns, sword fish, salmon, cuttlefish and squids

### \*PESCE SPADA O SEPIE AI FERRI € 16

ENG: Grilled swordfish

### PESCE GIORNALIERO

### DALLA VETRINETTA € 5 / etto

ENG: Daily fish from the display case at the pound

# SECONDI DI CARNE

## MAIN MEAT

### GRIGLIATA DI CARNE CON VERDURE € 16

ITA: Salamina, petto di pollo, bistecca costoletta di agnello e lonza  
ENG: Sausage, chicken breast, steak, lamb chops and pork loin

### BISTECCA DI MANZO AI FERRI CON PATATINE FRITTE € 12

ENG: Grilled beef steak with french fries

### BISTECCA DI CAVALLO CON PATATINE FRITTE € 12

ENG: Horse steak with french fries

### COSTATA DI MANZO AI FERRI CON VERDURE € 18

ENG: Grilled rump steak with grilled vegetables

### FILETTO DI MANZO AI FERRI CON PATATE SABBIAIE € 20

ENG: Grilled beef fillet with potato blasted

### FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 20

ENG: beef fillet with green pepe

### PETTO DI POLLO AI FERRI CON PATATINE FRITTE € 12

ENG: Chicken breast grilled with fries

### SCALOPPINE AI PORCINI € 15

ENG: Escallops with white mushrooms

### SCALOPPINE AL LIMONE O VINO BIANCO € 13

ENG: Escallops with lemon or white wine

### TAGLIATA DI CAVALLO CON RUCOLA E GRANA € 13

ENG: Sliced horse meat with rocket and parmesan

### TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI € 16

ENG: Sliced beef with white mushrooms

### COTOLETTA CON PATATINE FRITTE € 13

ENG: Wiener Schnitzel with french fries

# INSALATONE

## SALADS

### PULCINELLA € 10

ITA: Gamberetti, patate lesse, fagiolini  
cipolle, origano, pomodorini, mais, bocconcini  
ENG: Shrimps, boiled potatoes, green beans  
onions, oregano, tomatoes, corn, mozzarella

### CAPRICCIOSA € 10

ITA: Insalata mista, bocconcini, gamberetti e mais  
ENG: Mixed salad, bocconcini, shrimps and corn

### GAMBERETTI € 11

ITA: Lattuga, rucola, gamberetti, pomodorini e mais  
ENG: Lettuce, arugula, shrimps, tomatoes and corn

### LIGHT € 10

ITA: Insalata mista, mais, tonno  
pomodorini, bocconcini e olive  
ENG: Mixed salad, corn, tuna  
cherry tomatoes, bocconcini and olive oil

### PRIMAVERA € 9

ITA: Insalata mista, tonno, mais  
emmental e pomodorini  
ENG: Mixed salad, tuna, corn  
tomatoes and Swiss cheese

# CONTORNI

## CONTOURS

### INSALATA MISTA € 4.5

ENG: Mixed salad

### PATATINE FRITTE € 5

ENG: Chips

### PATATE SALTATE € 5

ENG: Fied potatoes

### VERDURE ALLA GRIGLIA € 6

ENG: Grilled beetales

### VERDURE LESSE € 6

ENG: Boiled vegetables

### CROCCHETTE DI PATATE € 6

ENG: Potato croquettes

# FORMAGGI

## CHEESE

### TALEGGIO € 5

### BRIÈ € 5

### GORGONZOLA € 6

### GRANA € 6

### BAGOSS € 8

### FORMAGGI MISTI € 12

ENG: Mixed types of cheese

# PIZZA NAPOLETANA

## NAPLES PIZZA

La peculiarità della pizza napoletana è dovuta soprattutto alla sua pasta, la quale viene prodotta con un impasto simile a quello del pane, ossia completamente priva di grassi, morbida e rialzata, stesa a mano e cotta con un veloce passaggio in forno molto caldo dove viene lasciata umida e soffice fino a fine cottura.

## PIZZA S.T.G. (NAPOLETANA)

**aggiunta € 1.50**

su richiesta tutte le nostre pizze possono essere realizzate come la vera pizza napoletana

# LE INTOLLERANZE

## INTOLERANCES

PIZZA SENZA LIEVITO - aggiunta € 1.50  
PIZZA SENZA GLUTINE - aggiunta € 3.00  
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO -  
aggiunta € 1.50

# LE AGGIUNTE

## THE ADDITIONS

PIZZA INTEGRALE - aggiunta € 1.50  
DOPPIA MOZZARELLA - aggiunta € 1.50  
PIZZA SCHIACCIATA - aggiunta € 1.50  
AGGIUNTE VARIE - da € 1.00 a € 3.00

# LE NOSTRE

# FOCACCE

## OUR BUNS

### FOCACCIA ESTIVA € 9

ITA: Bufala, pomodorini e rucola  
ENG: Buffalo, cherry tomatoes and rocket

### FOCACCIA AGEROLESE € 8

ITA: Prosciutto crudo e Philadelphia  
ENG: Ram ham and Philadelphia

### FOCACCIA CAPRESE € 9

ITA: Bufala, pomodorini, crudo e radicchio  
ENG: Buffalo, tomatoes, ram ham and radicchio

### FOCACCIA NORVEGESE € 11

ITA: Salmone affumicato, Philadelphia e rucola  
ENG: Smoked salmon, Philadelphia and rocket

# LE PIZZE CLASSICHE

## CLASSIC PIZZAS

### \*PULCINELLA € 13

ITA: Pomodoro, insalata di mare, cozze, vongole, scampi, gamberoni e capesante  
ENG: Tomato, seafood salad, mussels, clams, shrimps, prawns and scallops

### A MODO MIO € 10

ITA: Pomodoro, scamorza, speck e porcini  
ENG: Tomato, smoked cheese, speck and cup mushrooms

### AMERICANA € 7

ITA: Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte  
ENG: Tomato, mozzarella cheese, hot dogs, french fries

### BAGOSS € 12

ITA: Pomodoro, mozzarella, porcini, crudo e bagoss  
ENG: Tomato, mozzarella, cup mushrooms, raw ham and bagoss

### BELLA BRESCIA € 12

ITA: Pomodoro, mozzarella, calamari, rucola e prosciutto  
ENG: Tomato, mozzarella, calamari, arugula and prosciutto

### BUFALINA € 9

ITA: Pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala  
ENG: Tomato, mozzarella and mozzarella of buffalo

### BUONGUSTAIA € 10

ITA: Pomodoro, mozzarella, pomodorini, speck e bufala  
ENG: Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, speck and mozzarellabuffalo

### CALAMARI € 12

ITA: Pomodoro mozzarella e calamari  
ENG: Tomato, mozzarella and squid

### CALZONE FARCITO € 8

ITA: Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi  
ENG: Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

### CAPRICCIOSA € 9

ITA: Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, and artichokes

### CIMICIURRI € 9

ITA: Pomodoro, mozzarella, salamino, cimiciurri e salsiccia  
ENG: Tomato, mozzarella, salami, sausage and cimiciurri

### CRUDO € 9

ITA: Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  
ENG: Tomato, mozzarella, ram ham

### DEL CAPO € 12

ITA: Mozzarella, pancetta, friarielli, gorgonzola e bufala  
ENG: Mozzarella, bacon, broccoli, blue cheese and bufala

### FANTASIA € 10

ITA: Pomodoro mozzarella, asparagi, speck e gorgonzola  
ENG: Tomato, mozzarella, asparagus, speck and gorgonzola

# LE PIZZE CLASSICHE

## CLASSIC PIZZAS

### TOTÓ € 11

ITA: Mozzarella, ricotta, salsiccia, friarielli  
ENG: Mozzarella, ricotta, sausage and friarielli

### FAVOLOSA € 12

ITA: Pomodoro, mozzarella, porcini e calamari  
ENG: Tomato, mozzarella, cup mushrooms and squid

### FRUTTI DI MARE € 9

ITA: Pomodoro, insalata di mare e cozze  
ENG: Tomato, seafood salad and mussels

### FUNGHI € 7

ITA: Pomodoro, mozzarella, funghi  
ENG: Tomato, mozzarella and mushrooms

### FUNGHI PORCINI € 9

ITA: Pomodoro, mozzarella, funghi porcini  
ENG: Tomato, mozzarella, cup mushrooms

### GORGONZOLA € 8

ITA: Pomodoro, mozzarella, gorgonzola  
ENG: Tomato, mozzarella, gorgonzola

### MANGI E TACI € 10

ITA: Pomodoro, briè, porcini e speck  
ENG: Tomato, briè, mushrooms and speck

### MARINARA € 4.5

ITA: Pomodoro, origano e aglio  
ENG: Tomato, oregano and garlic

### MARGHERITA € 6

ITA: Pomodoro e mozzarella  
ENG: Tomato and mozzarella

### MONDRAGONE € 10

ITA: Pomodoro fresco, mozzarella, pomodorini  
rucola e mozzarella di bufala  
ENG: Fresh tomato, mozzarella, cherry tomatoes  
rocket and mozzarella of buffalo

### NAPOLETANA € 8

ITA: Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano  
ENG: Tomato, mozzarella, anchovies and oregano

### ORTOLANA € 8

ITA: Pomodoro, verdure ai ferri e grana  
ENG: Tomato, grilled vegetables and grana cheese

### PARMIGIANA € 10

ITA: Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana e crudo  
ENG: Tomato, mozzarella, fried eggplant, grain and raw

### PEPPINIELLO € 10

ITA: Pomodoro, mozzarella, taleggio e salsiccia  
ENG: Tomato, mozzarella, fromage et saucisson

COPERTO € 2.50

# LE PIZZE CLASSICHE

## CLASSIC PIZZAS

### POSILLIPO € 9

ITA: Pomodoro, gamberetti, rucola e polpa di granchio  
ENG: Tomato, shrimp, rocket et crabmeat

### PROSCIUTTO € 7

ITA: Pomodoro mozzarella e prosciutto  
ENG: Tomato, mozzarella et ham

### PROSCIUTTO E FUNGHI € 8.5

ITA: Pomodoro, mozzarella e prosciutto e funghi  
ENG: Tomato, mozzarella and ham and mushrooms

### PUGLIESE € 6

ITA: Pomodoro, mozzarella e cipolle  
ENG: Tomato, mozzarella and onions

### QUATTRO FORMAGGI € 8

ITA: Pomodoro, mozzarella, formaggi misti e gorgonzola  
ENG: Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese and mixed

### QUATTRO STAGIONI € 8

ITA: Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
carciofi, olive e origano  
ENG: Tomato, mozzarella, ham, mushrooms  
artichokes, olives and oregano

### ROMANA € 8

ITA: Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano  
ENG: Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano

### RUCOLA € 7.5

ITA: Pomodoro, mozzarella, rucola e grana a scaglie  
ENG: Tomato, mozzarella, rocket and parmesan in flave

### SALAMINO PICCANTE € 8

ITA: Pomodoro, mozzarella e salamino piccante  
ENG: Tomato, mozzarella and hot salami

### SALMONE € 10

ITA: Pomodoro, mozzarella e salmone  
ENG: Tomato, mozzarella and salmon

### SALSICCIA € 8

ITA: Pomodoro, mozzarella e salsiccia  
ENG: Tomato, mozzarella and sausage

### SFIZIOSA € 11

ITA: Pomodoro, mozzarella, radicchio, salmone, cipolle e grana  
ENG: Tomato, mozzarella, radicchio, salmon  
onion et grana cheese

### SICILIANA € 8

ITA: Pomodoro, acciughe, capperi, origano e olive  
ENG: Tomato, anchovies, capers, oregano and olives

### SOFIA € 12

ITA: Mozzarella, asparagi, salmone, burratina  
ENG: Asparagus, salmon, burratina

# LE PIZZE CLASSICHE

## CLASSIC PIZZAS

### SORPRESA € 11

ITA: Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi  
funghi, peperoni e cipolla  
ENG: Mozzarella, ham artichokes, mushrooms  
peppers and onion

### SORRENTINA € 9

ITA: Pomodoro, mozzarella e gamberetti  
ENG: Tomato, mozzarella and shrimp

### SPECK E BRIÉ € 9

ITA: Pomodoro, mozzarella, speck e brié  
ENG: Tomato, mozzarella, speck and brié

### SUOCERA € 9

ITA: Pomodoro, mozzarella, salamino piccante  
cipolla, acciughe e capperi  
ENG: Tomato, mozzarella, würzigen salami  
zwiebeln, sardellen, und kapern

### TARTUFATA € 10

ITA: Mozzarella, porcini e crema di tartufo  
ENG: Mozzarella, cep mushrooms and truffle cream

### TERESINA € 10

ITA: Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi  
olive, capperi e peperoni  
ENG: Tomato, mozzarella artichokes, mushrooms  
olives, capers and peppers

### TIROLESE € 10

ITA: Pomodoro, speck, gorgonzola e porcini  
ENG: Tomato, speck, gorgonzola and cep mushrooms

### TONNO € 7.5

ITA: Pomodoro, mozzarella e tonno  
ENG: Tomato, mozzarella and tuna

### TONNO E CIPOLLE € 8.5

ITA: Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle  
ENG: Tomato, mozzarella, tuna and onions

### TRADIZIONALE € 10

ITA: Mozzarella, salciccia e friarielli  
ENG: Mozzarella, sausage and broccoli

### ZAZÀ € 10

ITA: Pomodoro, mozzarella, carciofi e gamberetti  
ENG: Tomato, mozzarella, artichokes and shrimp

COPERTO € 2.50

# BEVANDE

## DRINKS

ACQUA 1 LITRO € 2.5

Naturale O Gassata

ENG: still and sparli liter water

ACQUA ½ LITRO € 1.5

ENG: still and sparli half-liter water

BIBITE IN LATTINA € 3

ENG: canned drink

BIBITE ALLA SPINA PICCOLA € 4

ENG: small drink on tap

BIBITE ALLA SPINA MEDIE € 5

ENG: medium drink on tap

COCA-COLA 1 LITRO € 6

ENG: coca cola liter

BIRRA BIONDA PICCOLA € 4

ENG: small blonde beer

BIRRA BIONDA MEDIA € 5

ENG: medium blonde beer

BIRRA ROSSA PICCOLA € 4.5

ENG: small red beer

BIRRA ROSSA MEDIA € 6

ENG: medium red beer

# VINO DELLA CASA

## WINE OF THE HOUSE

VINO BIANCO FERMO

ENG: still white wine of the house

1 litro € 12 - ½ litro € 6 - ¼ litro € 3.5

VINO ROSSO

ENG: red house wine

1 litro € 13 - ½ litro € 7 - ¼ litro € 4

VINO BIANCO FRIZZANTE

ENG: sparkling white wine

1 litro € 12 - ½ litro € 6 - ¼ litro € 3.5

# LIQUORI

## SPIRITS

GRAPPA € 3

LIQUORI NAZIONALI € 3.5

LIQUORI ESTERI € 4

LIMONCINO € 2.5

WHISKY € 5.00

# BRANDY

## BRANDY

CARDINAL MENDOZA € 5

CARLOS PRIMERO € 5

VECCHIA ROMAGNA € 3

STRAVECCHIA € 3

# COGNAC

## COGNAC

BISQUIT € 7

COURVOISIER € 7

MARTEL € 7

REMY MARTIN € 7

# CAFFETTERIA

## COFFEE BAR

CAFFÈ € 1.5

CAFFÈ CORRETTO € 2

CAFFÈ ORZO € 2

GINSENG € 2

CAMOMILLA € 2

COPERTO € 2.50

# VINI BIANCHI

WHITE WINES

## LOMBARDIA

Bott. 0.75 lt

RAMPANETO CAVALLERI € 25

POLZINA BARONE PIZZINI € 22

CORTE DEL LUPO CÀ DEL BOSCO € 43

BIANCO IMPERIALE BERLUCCHI € 22

CURTE FRANCA FERGHETTINA € 22

BROLETTINO CÀ DEI FRATI € 28

LUGANA OTELLA € 22

Bott. 0.375 lt

POLZINA BARONE PIZZINI € 15

BIANCO IMPERIALE BERLUCCHI € 13

CURTE FRANCA FERGHETTINA € 13

BROLETTINO CÀ DEI FRATI € 15

## TRENTINO ALTO ADIGE

Bott. 0.75 lt

MULLER THURGAU ALOIS LAGEDER € 22

GEWURZTRAMINER ALOIS LAGEDER € 25

## VENETO

Bott. 0.75 lt

PROSECCO VALDOBBIADENE SANDI € 25

Bott. 0.375 lt

PROSECCO VALDOBBIADENE SANDI € 16

# VINI BIANCHI

WHITE WINES

## CAMPANIA

Bott. 0.75 lt

COSTA D'AMALFI E. SANMARCO € 20

GRECO DI TUFO PAGANO € 20

PECTUS PAGANO € 25

FABULA PAGANO € 20

FIANO DI AVELLINO PAGANO € 25

Bott. 0.375 lt

COSTA D'AMALFI E. SANMARCO € 13

## SICILIA

Bott. 0.75 lt

LIGHEA DONNA FUGATA € 20

ALTAVILLA DELLA CORTE FIRRIATO € 20

## SARDEGNA

Bott. 0.75 lt

VERMENTINO CAPICHERA € 39

# VINI ROSSI

RED WINES

## LOMBARDIA

Bott. 0.75 lt

CURTE FRANCA BARONE PIZZINI € 25  
CORTE DEL LUPO CÀ DEL BOSCO € 45  
CURTE FRANCA FERGHETTINA € 25  
RONCHEDONE CÀ DEI FRATI € 30

Bott. 0.375 lt

CURTE FRANCA BARONE PIZZINI € 16  
CURTE FRANCA FERGHETTINA € 16  
RONCHEDONE CÀ DEI FRATI € 18

## VENETO

Bott. 0.75 lt

VALPOLLICELLA CLASSICO ZENATO € 25  
RIPASSO ZENATO € 30

## TRENTINO ALTO ADIGE

Bott. 0.75 lt

TEROLDEGO CASATA MONFORT € 28

## TOSCANA

Bott. 0.75 lt

CHIANTI LEONARDO DA VINCI € 25  
ROSSO MONTALCINO  
CAMPOGIOVANNI € 28  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
CAMPOGIOVANNI € 90  
PEPPOLI ANTINORI € 30

# VINI ROSSI

RED WINES

## CAMPANIA

Bott. 0.75 lt

AGLIANICO MASTROBERARDINO € 25  
COSTA D'AMALFI E. SAMMARCO € 22  
AGLIANICO ANGELUS Pagano € 30  
AGLIANICO GAURASI Pagano € 18

## SICILIA

Bott. 0.75 lt

NERO D'AVOLA DONNA FUGATA € 25

# VINI ROSATI

ROSÈ WINES

## LOMBARDIA

Bott. 0.75 lt

ROSA DEI FRATI CÀ DEI FRATI € 25

## CAMPANIA

Bott. 0.75 lt

ROSATO ROCCAMORFINA PAGANO € 20

# **BOLLICINE**

SPARKLING WINE

## **FRANCIACORTA**

Bott. 0.75 lt

BRUT PRESTIGÈ CÀ DEL BOSCO € 50

DOSAGE ZERO CÀ DEL BOSCO € 70

BLANC DE BLANC CAVALLERI € 50

BRUT ALMA BELLAVISTA € 50

BRUT GOLF 1927 BARONE PIZZINI € 50

BRUT FERGHETTINA € 40

MILLEDÌ FERGHETTINA € 55

## **VENETO**

Bott. 0.75 lt

CUVÈÈ EXTRA DRY VILLA CORNARO € 22

## **PIEMONTE**

Bott. 0.75 lt

MOSCATO DOLCE DUCHESSA LIA € 18

MOSCATO D'ASTI SARACCO € 25

# **CHAMPAGNE**

Bott. 0.75 lt

BRUT VINTAGE DOM PÈRIGNON € 250

BRUT YELLOW VEUVE CLICQUOT € 100

BRUT IMPERIAL MOÈT € 100

CRISTAL LOUIS ROEDERER € 350

# **PASSITI**

RAISIN WINE

## **SICILIA**

Bott. 0.5 lt

PASSITO DI PANTELLERIA

PELLEGRINO 2014 € 30

PASSITO DI PANTELLERIA

PELLEGRINO 2016 € 25

Bicchiere

PASSITO DI PANTELLERIA

PELLEGRINO 2014 € 6

PASSITO DI PANTELLERIA

PELLEGRINO 2016 € 5