

---

## Antipasti

**Tris del Piemonte: vitello tonnato; lingua di vitello  
con bagnetto verde; peperoni arrosto con bagna caoda** <sup>(3,4,5,8,10,11)</sup> € 15

EN *Veal with tuna sauce; veal tongue with green sauce; peppers with bagna caoda*

FR *Veau sauce au thon; langue de veau à la sauce verte; poivrons avec bagna caoda*

DE *Kalbfleisch mit Thunfischsauce; Kalbszunge mit Grüner Soße; pfeffer mit bagna caoda*

**Tartare di manzo con tuorlo d'uovo e chips di Grana Padano** <sup>(3,5)</sup> € 15

EN *Beef tartare with egg yolk and Grana Padano's chips*

FR *Tartare de boeuf au jaune d'oeuf et chips de Grana Padano*

DE *Rindertartare mit Eigelb und Grana Padano Chips*

**Nervetti di vitello con fagioli** <sup>(12)</sup> € 12

EN *Veal nerves with beans*

FR *Nervetti de veau aux haricots*

DE *Kalbfleisch Nerven mit Bohnen*

**Selezione di salumi e formaggi con composte e mostarde fatte in casa** <sup>(5,12)</sup> € 15

EN *Cured meat and cheeses*

FR *Charcuterie et fromages*

DE *Gepökeltes Fleisch und Käse*

**Crudo di Parma "Galloni 20 Mesi" con giardiniera di verdure** <sup>(4,5,11,12)</sup> € 15

EN *Parma ham "Galloni 20 months" with vegetables in oil*

FR *Jambon de Parma "Galloni 20 mois" avec legumes à l'huile*

DE *Parmaschinken "Galloni 20 monate" mit Gemüse in Öl*

**Involtini di melanzane con lardo ossolano** <sup>(4,5)</sup> € 12

EN *Eggplants rolls with lard*

FR *Aubergines enroulées au lard*

DE *Auberginen-Rouladen mit Speck*

**Sarde alla "beccaficù" con caponata di verdure** <sup>(4,5,8,10,12)</sup> € 12

EN *Sardines "beccaficu" (rolled up with pecorino cheese and olives)*

FR *Sardines à la beccafico (farciées avec mie de pain, fromage, olives, persil)*

DE *Gefüllte Sardinen (mit Brot, Rosinen, Petersilien, Käse)*

## Primi

*Pasta prodotta nel nostro laboratorio con grani duri 100% italiani e trafilata al bronzo*

**Gnocchi ossolani di castagne e zucca con sugo ai funghi porcini** <sup>(2,3,4,5)</sup> € 15

EN *Gnocchi made with chestnuts and pumpkin with porcini mushrooms*

FR *Gnocchi à base de châtaignes et potiron aux cèpes*

DE *Gnocchi aus Kastanien und Kürbis mit Steinpilzen*

**Tagliatelle al ragu' bianco di coniglio  
con cipolla rossa in agrodolce e olio all'aneto** <sup>(3,4,12)</sup> € 15

EN *Tagliatelle with rabbit white sauce and soursweet onions and dill oil*

FR *Tagliatelle avec sauce blanche au lapin et oignons aigre-doux et huile d'aneth*

DE *Tagliatelle mit Kaninchenweiße Soße und Sauersüßzwiebeln und Dillöl*

**Fusilli con crema di cavolo rosso e pomodorini secchi sott'olio** <sup>(4,12)</sup> € 14

EN *Fusilli with red cabbage sauce and dried tomatoes in oil*

FR *Fusilli avec crème de chou rouge et tomates séchées à l'huile*

DE *Fusilli mit Creme von Rotkohl und Getrocknete Tomaten in Öl*

**Melanzane alla parmigiana** <sup>(5)</sup> € 14

EN *Eggplants parmigiana*

FR *Parmigiana (un gratin d'aubergines)*

DE *Auberginen Parmigiana*

**Spaghettoni con sugo alle sarde fresche e finocchietto** <sup>(2,4,5,8)</sup> € 15

EN *Spaghetti with fresh sardines and wild fennel*

FR *Spaghetti avec sardines et fenouil doux*

DE *Spaghetti mit frischen Sardinen und Fenchel*

**Paccheri al nero di seppia con code di gambero, calamari e stracciatella** <sup>(4,5,9,14)</sup> € 16

EN *Paccheri with cuttlefish ink with shrimps, squids and stracciatella cheese*

FR *Paccheri à l'encre de seiche avec crevette, calamar et fromage stracciatella*

DE *Paccheri mit Tintenfischtinte mit Garnele, Tintenfisch und Stracciatella Käse*

**Vellutata di barbabietola con stracciatella, crostini di pane e olio all'aneto** <sup>(4,5,12)</sup> € 13

EN *Beetroot soup with stracciatella, bread croutons and dill oil*

FR *Soupe de betterave avec stracciatella croûtons et huile d'aneth*

DE *Rote-Bete-Suppe mit Stracciatella-Käse, Croutons und Dillöl*

---

## Secondi

**Coniglio alle erbe con carote al miele e timo** <sup>(12)</sup> € 16

EN *Herbal rabbit with carrots with thyme and honey*

FR *Lapin herbes aux carottes au thym et au miel*

DE *Kräuterkaninchen mit karotten mit thymian und honig*

**Rolle' di vitello con pancetta ossolana ripieno  
di asparagi su crema di barbabietola** <sup>(4,10,12)</sup> € 16

EN *Veal filled with asparagus with bacon on beet cream*

FR *Veau farci aux asperges au lard sur crème de betteraves*

DE *Mit spargel gefülltes kalbfleisch mit speck auf rübencreme*

**Nodino di vitello alla milanese con patate** <sup>(3,4)</sup> € 18

EN *Milanese veal steak with bone and baked potatoes*

FR *Cotolette de veau à la Milanaise avec pommes de terre*

DE *Kalbsknoten Milanese mit Kartoffeln*

**Pepite di pollo croccante con patate e salse fatte in casa** <sup>(3,4,10,12)</sup> € 14

EN *Crunchy chicken nuggets with potatoes and homemade sauces*

FR *Nuggets de poulet croustillant avec pommes de terre et sauces maison*

DE *Knuspriges Chicken Nuggets mit Kartoffeln und Hausgemachten Saucen*

**Filetto di trota salmonata burro e salvia con patate e salsa al limone** <sup>(4,12)</sup> € 16

EN *Salmoned trout fillet with butter and sage with potatoes and lemon sauce*

FR *Filet de truite saumonée au beurre et sauge avec pommes de terre et sauce au citron*

DE *Filet von der lachsforelle mit butter und salbei mit kartoffeln und zitronensauce*

**Pesce spada all'arancia con pomodorini confit e insalata di finocchi e noci** <sup>(2,8,12)</sup> € 17

EN *Orange swordfish with confit cherry tomatoes and fennel and walnuts salad*

FR *Esapdon à l'orange aux tomates cerises et salade de fenouil et noix*

DE *Schwertfisch mit Orange mit Confierten Kirschtomaten und Fenchel Walnuss Salat*

**Calamaro ripieno su purea di barbabietola e confettura di cacomela** <sup>(4,5,9,12)</sup> € 16

EN *Stuffed squid with beet puree and persimmon jam*

FR *Calamars farcis avec purée de betterave et confiture de kaki*

DE *Gefüllter Tintenfisch mit Rübeepüree und kaki Marmelade*

## Pizze

*Solo la sera — Only for dinner — Que le soir — Nur abends*

<b>Reginella</b> <sup>(4,5)</sup>		€ 8
IT Pomodoro, mozzarella, origano	FR Tomate, mozzarella, origan	
EN Tomato, mozzarella, organ	DE Tomaten, mozzarella, oregano	
<b>Catari</b> <sup>(4,5)</sup>		€ 12
IT Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico		
EN Tomato, mozzarella, bufala, cherry tomatoes, basil		
FR Tomate, mozzarella, mozzarella de bufala, tomates cerises, basilic		
DE Tomaten, mozzarella, büffelmozzarella, kirschtomaten, basilikum		
<b>Malafemmena</b> <sup>(4,5,8)</sup>		€ 12
IT Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, frutti del cappero, origano		
EN Tomato, mozzarella, anchovies of the Cantabrian Sea, caper fruits, organ		
FR Tomate, mozzarella, anchois de la Mer Cantabrique, capres, organ		
DE Tomaten, mozzarella, sardellen des Kantabrischen meeres, kaper, oregano		
<b>Maruzzella</b> <sup>(4,5,8)</sup>		€ 12
IT Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea	FR Tomate, mozzarella, thon, Tropea oignons	
EN Tomato, mozzarella, tuna, Tropea onions	DE Tomaten, mozzarella, thunfisch, Tropea zwiebeln	
<b>Anema e Core</b> <sup>(4,5)</sup>		€ 13
IT Pomodoro, scamorza affumicata, Crudo di Parma, rucola		
EN Tomato, smoked cheese, Parma ham, rocket		
FR Tomate, fromage fumé à pâte filée, jambon de Parme, roquette		
DE Tomaten, frischer weichkase, Parmaschinken, rucola		
<b>Angelina</b> <sup>(4,5,14)</sup>		€ 14
IT Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine, curry, prezzemolo		
EN Tomato, mozzarella, shrimps, zucchini, curry, parsley		
FR Tomate, mozzarella, crevettes, courgette, curry, persil		
DE Tomaten, mozzarella, garnele, zucchini, curry, petersilie		
<b>Luna Rossa</b> <sup>(4,5,14)</sup>		€ 14
IT Pomodoro, mozzarella, gamberetti, olio all'aneto	FR Tomate, mozzarella, crevettes, huile d'aneth	
EN Tomato, mozzarella, shrimps, dill oil	DE Tomaten, mozzarella, garnele, dillöl	
<b>Pinella</b> <sup>(4,5)</sup>		€ 12
IT Mozzarella, peperoni, salame piccante, crema di stracciatella		
EN Mozzarella, peppers, spicy salami, stracciatella cream		
FR Mozzarella, poivrons, salami épicé, crème de stracciatella		
DE Mozzarella, peperoni, würzige Salami, stracciatella creme		

## Pizze

*Solo la sera — Only for dinner — Que le soir — Nur abends*

**Adil** <sup>(4,5,8)</sup> € 12

*IT Pomodoro, mozzarella, tonno, melanzane, pomodorini, basilico*  
*EN Tomato, mozzarella, tuna, eggplants, cherry tomatoes, basil*  
*FR Tomate, mozzarella, thon, aubergines, tomates cerises, basilic*  
*DE Tomaten, mozzarella, thunfisch, auberginen, kirsch tomaten, basilikum*

**Voce e Notte** <sup>(4,5)</sup> € 12

*IT Pomodoro, mozzarella, lardo, olio all'aglio, pecorino, prezzemolo*  
*EN Tomato, mozzarella, lard, garlic oil, pecorino cheese, parsley*  
*FR Tomate, mozzarella, lard, huile d'ail, fromage de brebis, persil*  
*DE Tomaten, mozzarella, ruckenspeck, knoblauchöl, schafskase, petersilie*

**Maria Mari** <sup>(4,5)</sup> € 12

*IT Mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini secchi, prezzemolo*  
*EN Mozzarella, peppers, eggplants, zucchini, dried cherry tomatoes, parsley*  
*FR Mozzarella, poivrons, courgette, aubergines, tomates cerises séchées, persil*  
*DE Mozzarella, peperoni, auberginen, zucchini, getrocknete Kirschtomaten, petersilie*

**Dotty** <sup>(2,4,5,12)</sup> € 11

*IT Mozzarella, taleggio, marmellata di cipolle, noci*  
*EN Mozzarella, taleggio, walnuts, onions jam*  
*FR Mozzarella, taleggio, noix, confiture d'oignon*  
*DE Mozzarella, taleggio, walnüsse, zwiebelmarmelade*

**Diva** <sup>(4,5)</sup> € 11

<i>IT Mozzarella, gorgonzola, pere, origano</i>	<i>FR Mozzarella, gorgonzola, poires, origan</i>
<i>EN Mozzarella, gorgonzola, pears, origan</i>	<i>DE Mozzarella, gorgonzola, birnen, oregano</i>

**Pierpa** <sup>(4,5,8)</sup> € 15

*IT Pomodoro, mozzarella, pesce spada, melanzane, pomodorini secchi, olive taggiasche, menta*  
*EN Tomato, mozzarella, swordfish, eggplants, dried cherry tomatoes, taggiasca olives, mint*  
*FR Tomate, mozzarella, espadon, aubergines, tomates cerises séchées, taggiasca olives, menthe*  
*DE Tomaten, mozzarella, schwertfisch, kirsch tomaten, taggiasca oliven, minze*

**Black Mamba** <sup>(4,5)</sup> € 15

<i>IT Calzone con pomodoro, mozzarella, scamorza, nduja, cipolle di Tropea, chiodini, Grana Padano</i>	<i>FR Calzone avec tomate, mozzarella, fromage fumé à pate filée, nduja, oignons de Tropea, champignons chiodini, Grana Padano</i>
<i>EN Calzone with tomato, mozzarella, smoked cheese, nduja, Tropea onions, chiodini mushrooms, Grana Padano</i>	<i>DE Calzone mit tomaten, mozzarella, frischer weichkase, nduja, Tropea zwiebeln, chiodini pilze, Grana Padano</i>

**Maxi** da € 20

---

## Bevande

Acqua naturizzata Sidea 75 cl / € 2

Bibite in bottiglia 33 cl / € 4

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta

### Birre in Bottiglia <sup>(4)</sup>

Menabrea 33 cl / € 4 Schneider Weisse 5.2% 50 cl / € 7

Bionda 4.8%

Rossa 7.5%

Augustiner Edelstoff 5.6% 50 cl / € 7

### Birra artigianale siciliana *birrificio dell'Etna*

Bionda 5.5% 33 cl / € 5 Rossa 6% 33 cl / € 5

50 cl / € 8 50 cl / € 8

### Vino della casa <sup>(12)</sup>

$\frac{1}{4}$  L / € 4,50

$\frac{1}{2}$  L / € 9

1 L / € 16

### Caffetteria

Caffè *Illy* € 1.5 Orzo *Illy* € 2

<sup>11</sup> Coperto € 2

<sup>EN</sup> Cover charge € 2