

Antipasti

Tris del Piemonte: Lingua di vitello €15
con “bagnet” verde, Vitello tonnato, Capunet (3,4,5,8,10,11,12)

^{EN} Veal tongue with green sauce, Veal with tuna sauce, Cabbage stuffed with meat

^{FR} Langue de veau à la sauce verte, Veau sauce au thon, Chou farci à la viande

^{DE} Kalbszunge mit grüner soße, Kalbfleisch mit thunfischsauce, Kohlrouladen mit fleisch

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo e chips di Grana Padano (3, 5) €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 €12

^{EN} Veal nerve with beans

^{FR} Nerfe de veau aux haricots

^{DE} Kalbsnerven mit bohnen

Selezione di salumi e formaggi €15
con composte e mostarde fatte in casa (2,3,4,5,6,7,10,12)

^{EN} Cured meats and cheeses

^{FR} Charcuterie et fromages

^{DE} Gepökelttes fleisch und käse

Crudo di Parma *Galloni' 20 mesi'* con torta frita emiliana (4,5,11,12) €14

^{EN} Parma Ham "*Galloni 20 months*" with fried dumping

^{FR} Jambon de Parme "*Galloni 20 mois*" avec boulette frite

^{DE} Parmaschinken "*Galloni 20 monate*" mit gebratener knödel

Involtini di melanzane con lardo ossolano (4,5) €12

^{EN} Eggplant roll with lard

^{FR} Rouleau d'auberginen avec lard

^{DE} Auberginenrolle mit ruckenspeck

Sarde alla “beccaficù” con caponatina di verdure (4,5,8,10,12) €12

^{EN} Stuffed sardines with vegetables caponata

^{FR} Sardines farcies avec caponata de légumes

^{DE} Gefüllte sardinen mit pflanzliche caponata

Primi

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

Gnocchi di patate alle erbe con crema di cavolo e ravanelli sott'aceto ^(3,4,12) €14

^{EN} Herb's gnocchi with cabbage cream and pickled radishes

^{FR} Gnocchi d'herbes avec crème de chou et radis marinés

^{DE} Kräuterknödel mit Kohlcreme und eingelegte radieschen

Tagliatelle all'uovo con ragù di carne ^(3,4,11,12) €14

^{EN} Tagliatelle with meat ragù

^{FR} Tagliatelle avec sauce de viande

^{DE} Tagliatelle mit fleischsoße

Tagliolini al ragù bianco di coniglio €15

con cipolla in agrodolce e olio all'aneto ^(4,12)

^{EN} Tagliolini with rabbit, sweet and sour onions and dill oil

^{FR} Tagliolini avec lapin, oignons aigre-doux et huile d'aneth

^{DE} Tagliolini mit hase, zwiebeln süß & sauer und dillöl

Parmigiana di melanzane ⁽⁵⁾ €14

^{EN} Cured meats and cheeses

^{FR} Charcuterie et fromages

^{DE} Gepökelttes fleisch und käse

Tagliolini con sugo alle sarde fresche e finocchietto ^(2,4,5,8) €14

^{EN} Tagliolini with sauce with fresh sardines and fennel

^{FR} Tagliolini sauce aux sardines fraiches et fenouil

^{DE} Tagliolini mit sauce mit frischen sardinen und fenchel

Paccheri al nero di seppia €16

con code di gambero, calamari e stracciatella ^(4,5,9,14)

^{EN} Paccheri with cuttlefish ink with shrimps, squids and stracciatella

^{FR} Paccheri à l'encre de seiche avec crevette, calmar et stracciatella

^{DE} Paccheri mit tintenfischtinte mit garnele, tintenfisch und stracciatella

Crema di cavolfiore con crostini di pane e stracciatella ^(4,5) €12

^{EN} Cauliflower cream with bread croutons and stracciatella

^{FR} Crème de chou-fleur aux croutons et stracciatella

^{DE} Blumenkohlcreme mit croutons und stracciatella

Secondi

Coniglio alle erbe con carote al miele e timo e topinambur sott'olio ^(11,12) €16

^{EN} Herb rabbit, carrots with honey and thyme and topinambur in oil

^{FR} Lapin aux herbes, carottes au miel et au thym et topinambour à l'huile

^{DE} Kräuterkaninchen, karotten mit honig und thymian und topinambur in öl

Nodino di vitello alla milanese con patate ^(3,4) €18

^{EN} Veal cutlet with potatoes

^{FR} Cotelette de veau avec pommes de terre

^{DE} Kalbsschnitzel mit kartoffeln

**Rollè di vitello ripieno di carciofi
con crema di cavolo e cavolo rosso sott'aceto** ^(11,12) €15

^{EN} Veal roulade stuffed with artichokes with cabbage cream and pickled red cabbage

^{FR} Roulade de veau farcie aux artichauts aux crème de chou et chou rouge mariné

^{DE} Kalbsroulade gefüllt mit artischocken mit kohlcreme und eingelegter rotkohl

Pepite di pollo croccante con patate e salse fatte in casa ^(3,4,10,12) €13

^{EN} Crispy chicken nuggets with homemade sauces and potatoes

^{FR} Nuggets de poulet croustillants avec sauces maison et pommes de terre

^{DE} Knusprige chicken nuggets mit hausgemachten saucen und kartoffeln

**Filetto di trota salmonata al burro e salvia
con patate e carote al miele e timo** ^(4,8,11,12) €16

^{EN} Salmoun trout fillet with butter and sage with potatoes and carrots with honey and thyme

^{FR} Filet de truite saumonée au beurre et à la sauge avec pommes de terre et carottes au miel et au thym

^{DE} Lachsforellenfilet mit butter und salbei mit kartoffeln und karotten mit honig und thymian

Pesce spada all'arancia con pomodorini confit e insalata di finocchi e noci ^(2,8) €17

^{EN} Orange swordfish with confit cherry tomatoes and fennel and walnuts salad

^{FR} Espadon 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 con patate schiacciate al prezzemolo ^(4,5,9) €16

^{EN} Stuffed squid with squashed potatoes with parsley

^{FR} Calamars farcis avec pommes de terre écrasé aux persil

^{DE} Gefüllter tintenfisch mit gequetscht kartoffeln mit petersilie

Pizze

Solo la sera

Reginella (4,5)

^{IT} Pomodoro, mozzarella, origano

^{EN} Tomato, mozzarella, organ

^{FR} Tomate, mozzarella, origan

^{DE} Tomaten, mozzarella, oregano

€ 8

Catari (4,5)

^{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

€ 12

Malafemmena (4,5,8)

^{IT} Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, frutti del capperio, 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

€ 12

Maruzzella (4,5,8)

^{IT} Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea

^{EN} Tomato, mozzarella, tuna, Tropea onions

^{FR} Tomate, mozzarella, thon, Tropea oignons

^{DE} Tomaten, mozzarella, thunfisch, Tropea zwiebeln

€ 12

Anema e Core (4,5)

^{IT} Pomodoro, scamorza affumicata, Crudo di Parma, rucola

^{EN} Tomato, smoked cheese, Parma ham, rocket

^{FR} Tomate, fromage fumè à pate filée, jambon de Parme, roquette

^{DE} Tomaten, frischer weichkase, Parmaschinken, rucola

€ 13

Angelina (4,5,14)

^{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

€ 14

Luna Rossa (4,5,14)

^{IT} Pomodoro, mozzarella, gamberetti, olio all'aneto

^{EN} Tomato, mozzarella, shrimps, dill oil

^{FR} Tomate, mozzarella, crevettes, huile d'aneth

^{DE} Tomaten, mozzarella, garnele, dillöl

€ 14

Pinella (4,5)

^{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

€ 12

Pizze

Solo la sera

Adil ^(4,5,8)

€ 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 ^(4,5)

€ 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 ^(4,5)

€ 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 ^(2,4,5,12)

€ 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 ^(4,5)

€ 11

^{IT} Mozzarella, gorgonzola, pere, origano

^{FR} Mozzarella, gorgonzola, poires, origan

^{EN} Mozzarella, gorgonzola, pears, origan

^{DE} Mozzarella, gorgonzola, birnen, oregano

Pierpa ^(4,5,8)

€ 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 ^(4,5)

€ 15

^{IT} Calzone con pomodoro, mozzarella, scamorza, nduja, cipolle di Tropea, chiodini, Grana Padano

^{FR} Calzone avec tomate, mozzarella, fromage fumé à pate filée, nduja, oignons de Tropea, champignons chiodini, Grana Padano

^{EN} Calzone with tomato, mozzarella, smoked cheese, nduja, Tropea onions, chiodini mushrooms, Grana Padano

^{DE} Calzone mit tomaten, mozzarella, frischer weichkase, nduja, Tropea zwiebeln, chiodini pilze, Grana Padano

Maxi

da € 20

Bevande

Acqua naturizzata Sidea 75 cl / € 2

Bibite in lattina 33 cl / € 3

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

Birre in Bottiglia ⁽⁴⁾

Menabrea	33 cl / € 3	Schneider Weisse 5.2%	50 cl / € 7
Bionda 4.8%			
Rossa 7.5%		Menabrea <i>Top Restaurant</i>	75 cl / € 13
Augustiner Edelstoff 5.6%	50 cl / € 7	Pils 5.2%	
		Bock 7.5%	

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 ⁽¹²⁾

1/4 L / € 4.5

1/2 L / € 9

1 L / € 16

Caffetteria

Caffè <i>Illy</i>	€ 1.5	Orzo <i>Illy</i>	€ 2
-------------------	-------	------------------	-----

^{IT} Coperto, servizio e pane fatto in casa sono compresi nel prezzo

^{EN} Homemade bread and cover charge are included in the price