

Antipasti

Insalata verde ⁽¹¹⁾ € 5 **Insalata mista** ⁽¹¹⁾ € 9

EN *Green salad* FR *Salade verte* DE *Grüner Salat*

EN *Mixed salad* FR *Salade composée* DE *Gemischter Salat*

Tris Little Italy: Lingua con bagnetto verde, Carpaccio di carne salada, Sformatino alle erbe e toma ^(3,4,5,8,10,11,12) € 15

EN *Veal tongue with green sauce, carpaccio of carne salada, herb flan with Toma cheese*

FR *Langue de veau avec sauce verte, carpaccio de carne salada, flan aux herbes et Toma*

DE *Kalbszunge mit grüner Soße, Carpaccio von Carne Salada, Kräuterflan mit Toma-Käse*

Nervetti di vitello con fagioli ⁽¹²⁾ € 12

EN *Veal nerves with beans*

FR *Nervetti de veau aux haricots*

DE *Kalbsbacken in Gelée kalt*

Selezione di salumi e formaggi con composte e mostarde fatte in casa ^(5,12) € 15

EN *Cured meat and cheeses*

FR *Charcuterie et fromages*

DE *Aufschnitt platte mit fleisch und käse*

Crudo di Parma “Galloni 20 Mesi” con giardiniera di verdure ^(4,5,11,12) € 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*

Sarde alla “Beccaficù” con caponata di verdure ^(4,5,8,10,12) € 12

EN *Sardines “Beccaficu” (rolled up with pecorino cheese and olives)*

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

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

Vitello tonnato ^(3,10,11) € 15

EN *Veal with Tuna Sauce*

FR *Veau sauce au thon*

DE *Kalbfleisch mit Thunfischsauce*

Primi

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

**Fusilli integrali con sugo di melanzane, pomodorini,
basilico e ricotta affumicata *Alpe Burki*^(4,5,12)** € 14

EN *Whole wheat fusilli with eggplant sauce, cherry tomatoes, basil, and smoked ricotta from Alpe Burki*

FR *Fusilli complets avec sauce aux aubergines, tomates cerises, basilic et ricotta fumée d'Alpe Burki*

DE *Vollkorn-Fusilli mit Auberginensauce, Kirschtomaten, Basilikum und geräucherter Ricotta von Alpe Burki*

Melanzane alla parmigiana ⁽⁵⁾ € 14

EN *Eggplants parmigiana*

FR *Parmigiana (un gratin d'aubergines)*

DE *Auberginen Parmigiana*

Spaghettoni con sugo alle sarde fresche e finocchietto ^(2,4,5,8) € 16

EN *Spaghetti with fresh sardines and wild fennel*

FR *Spaghetti avec sardines et fenouil doux*

DE *Spaghetti mit frischen Sardinen und Fenchel*

Calamarata al nero di seppia con code di gambero e stracciatella ^(4,5,9,14) € 16

EN *Calamarata with cuttlefish ink with shrimps and stracciatella cheese*

FR *Calamarata à l'encre de seiche avec crevette et fromage stracciatella*

DE *Calamarata mit Garnele und Stracciatella (Käse)*

Zuppa di baccalà e ceci con pomodorini e olio all'aneto ^(8,11,12) € 16

EN *Salt cod and chickpea soup with cherry tomatoes and dill oil*

FR *Soupe de morue et pois chiches avec tomates cerises et huile à l'aneth*

DE *Stockfisch- und Kichererbsensuppe mit Kirschtomaten und Dillsöl*

Lasagne classiche con ragù di manzo ^(3,4,5,12) € 15

EN *Classic lasagna with beef ragù*

FR *Lasagnes classiques au ragù de bœuf*

DE *Klassische Lasagne mit Rinderragù*

Secondi

Roast-beef freddo all'inglese con carpaccio di zucchini ⁽¹²⁾ € 16

EN Cold roast beef with zucchini carpaccio

FR Roastbeef froid avec carpaccio de courgettes

DE Kaltes Roastbeef mit Zucchini-Carpaccio

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

EN Milanese veal steak with bone and baked potatoes

FR Cotolette de veau à la Milanaise avec pommes de terre

DE Kalbsschnitzel paniert mit knochen dazu kartoffeln

Pepite di pollo croccante con patate e salse fatte in casa ^(3,4,10,12) € 14

EN Crunchy chicken nuggets with potatoes and homemade sauces

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

DE Knuspriges chickennuggets mit Kartoffeln und hausgemachten Saucen

Filetto di branzino all'aneto con patate, frutti del capperio e pomodorini ^(4,8) € 18

EN Fillet of sea bass with dill, potatoes, caper berries, and cherry tomatoes

FR Filet de bar à l'aneth avec pommes de terre, câprons et tomates cerises

DE Seebarschfilet mit Dill, Kartoffeln, Kapernäpfeln und Kirschtomaten

**Pesce spada all'arancia con olive taggiasche,
pomodorini e insalata di finocchi e noci** ^(2,8) € 18

EN Swordfish with orange, taggiasca olives, cherry tomatoes, and fennel and walnut salad

FR Espadon à l'orange avec olives taggiasche, tomates cerises et salade de fenouil et noix

DE Schwertfisch mit Orange, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Fenchel-Nuss-Salat

Calamaro ripieno su crema di piselli e confettura di peperoni piccanti ^(4,5,9,12) € 17

EN Stuffed squid on pea cream with spicy pepper jam

FR Calamar farci sur crème de petits pois et confiture de poivrons piquants

DE Gefüllter Tintenfisch auf Erbsencreme mit scharfer Paprikamarmelade

Pizze

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

Reginella ^(4,5)		€ 8
IT Pomodoro, mozzarella, origano	FR Tomate, mozzarella, origan	
EN Tomato, mozzarella, organ	DE Tomaten, mozzarella, oregano	
Catari ^(4,5)		€ 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		
Malafemmena ^(4,5,8)		€ 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		
Maruzzella ^(4,5,8)		€ 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	
Anema e Core ^(4,5)		€ 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		
Angelina ^(4,5,14)		€ 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		
Luna Rossa ^(4,5,14)		€ 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	
Pinella ^(4,5)		€ 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 ^(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

<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 ^(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

<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 ⁽⁴⁾

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 ⁽¹²⁾

$\frac{1}{4}$ L / € 4,50

$\frac{1}{2}$ L / € 9

1 L / € 16

Caffetteria

Caffè *Illy* € 1.5 Orzo *Illy* € 2

¹¹ Coperto € 2

^{EN} Cover charge € 2