

---

## 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 *Gepökeltes 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** <sup>(3,4,12)</sup> € 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** <sup>(3,4,11,12)</sup> €14

EN *Tagliatelle with meat ragù*

FR *Tagliatelle avec sauce de viande*

DE *Tagliatelle mit fleischsoße*

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

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** <sup>(5)</sup> €14

EN *Parmigiana eggplants*

FR *Aubergine parmesan*

DE *Aubergine mit parmesan*

**Tagliolini con sugo alle sarde fresche e finocchietto** <sup>(2,4,5,8)</sup> €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  
con code di gambero, calamari e stracciatella** <sup>(4,5,9,14)</sup> €16

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** <sup>(4,5)</sup> €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** <sup>(11,12)</sup> € 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** <sup>(3, 4)</sup> € 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** <sup>(11,12)</sup> € 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** <sup>(3,4,10,12)</sup> € 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** <sup>(4,8,11,12)</sup> € 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** <sup>(2,8)</sup> € 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** <sup>(4,5,9)</sup> € 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** <sup>(4,5)</sup> € 8

<sup>IT</sup> Pomodoro, mozzarella, origano

<sup>FR</sup> Tomate, mozzarella, origan

<sup>EN</sup> Tomato, mozzarella, origan

<sup>DE</sup> Tomaten, mozzarella, oregano

**Catari** <sup>(4,5)</sup> € 12

<sup>IT</sup> Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico

<sup>EN</sup> Tomato, mozzarella, bufala, cherry tomatoes, basil

<sup>FR</sup> Tomate, mozzarella, mozzarella de bufala, tomates cerises, basilic

<sup>DE</sup> Tomaten, mozzarella, büffelmozzarella, kirschtomaten, basilikum

**Malafemmena** <sup>(4,5,8)</sup> € 12

<sup>IT</sup> Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, frutti del capper, origano

<sup>EN</sup> Tomato, mozzarella, anchovies of the Cantabrian Sea, caper fruits, origan

<sup>FR</sup> Tomate, mozzarella, anchois de la Mer Cantabrique, capres, origan

<sup>DE</sup> Tomaten, mozzarella, sardellen des Kantabrischen meeres, kaper, oregano

**Maruzzella** <sup>(4,5,8)</sup> € 12

<sup>IT</sup> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea

<sup>FR</sup> Tomate, mozzarella, thon, Tropea oignons

<sup>EN</sup> Tomato, mozzarella, tuna, Tropea onions

<sup>DE</sup> Tomaten, mozzarella, thunfisch, Tropea zwiebeln

**Anema e Core** <sup>(4,5)</sup> € 13

<sup>IT</sup> Pomodoro, scamorza affumicata, Crudo di Parma, rucola

<sup>EN</sup> Tomato, smoked cheese, Parma ham, rocket

<sup>FR</sup> Tomate, fromage fumé à pâte filée, jambon de Parme, roquette

<sup>DE</sup> Tomaten, frischer weichkase, Parmaschinken, rucola

**Angelina** <sup>(4,5,14)</sup> € 14

<sup>IT</sup> Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine, curry, prezzemolo

<sup>EN</sup> Tomato, mozzarella, shrimps, zucchini, curry, parsley

<sup>FR</sup> Tomate, mozzarella, crevettes, courgette, curry, persil

<sup>DE</sup> Tomaten, mozzarella, garnele, zucchini, curry, petersilie

**Luna Rossa** <sup>(4,5,14)</sup> € 14

<sup>IT</sup> Pomodoro, mozzarella, gamberetti, olio all'aneto

<sup>FR</sup> Tomate, mozzarella, crevettes, huile d'aneth

<sup>EN</sup> Tomato, mozzarella, shrimps, dill oil

<sup>DE</sup> Tomaten, mozzarella, garnele, dillöl

**Pinella** <sup>(4,5)</sup> € 12

<sup>IT</sup> Mozzarella, peperoni, salame piccante, crema di stracciatella

<sup>EN</sup> Mozzarella, peppers, spicy salami, stracciatella cream

<sup>FR</sup> Mozzarella, poivrons, salami épicé, crème de stracciatella

<sup>DE</sup> Mozzarella, peperoni, würzige Salami, stracciatella creme

## Pizze

Solo la sera

**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

IT Mozzarella, gorgonzola, pere, origano  
EN Mozzarella, gorgonzola, pears, origan  
FR Mozzarella, gorgonzola, poires, origan  
DE Mozzarella, gorgonzola, birnen, oregano

**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

IT Calzone con pomodoro, mozzarella, scamorza, nduja, cipolle di Tropea, chiodini, Grana Padano  
EN Calzone with tomato, mozzarella, smoked cheese, nduja, Tropea onions, chiodini mushrooms, Grana Padano  
FR Calzone avec tomate, mozzarella, fromage fumé à pâte filée, nduja, oignons de Tropea, champignons chiodini, 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 <sup>(4)</sup>

Menabrea 33 cl / € 3 Schneider Weisse 5.2% 50 cl / € 7

Bionda 4.8%

Rossa 7.5%

Menabrea *Top Restaurant* 75 cl / € 13

Pils 5.2%

Bock 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>

1/4 L / € 4,50

1/2 L / € 9

1 L / € 16

## Caffetteria

Caffè *Illy* € 1.5 Orzo *Illy* € 2

<sup>IT</sup> Coperto, servizio e pane fatto in casa sono compresi nel prezzo

<sup>EN</sup> Homemade bread and cover charge are included in the price