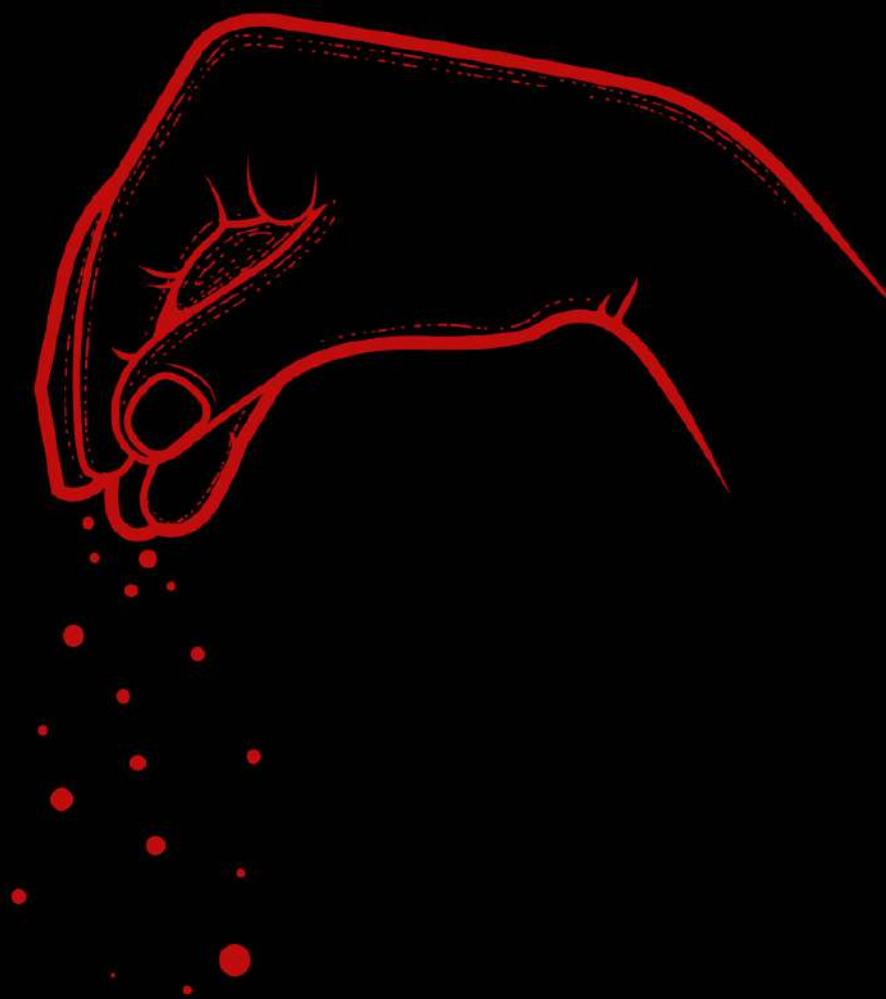


TRE PASSI VERSO LA TRADIZIONE ITALIANA



C U O R E M A N I T A V O L A



ANTIPASTI

BRUSCHETTE MISTE 	6
FOCACCIA CLASSICA  OLIO SALE ROSMARINO	7
FOCACCIA ALL'AGLIO  OLIO AGLIO MOZZARELLA	8
FOCACCIA TRICOLORE  SALSA VERDE ALL'AGLIO E PREZZEMOLO - MOZZARELLA - CHERRY	9
CAPRESE  MOZZARELLA FRESCA POMODORO BASILICO	10
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI  MARMELLATA DI FICHI E MIELE DI MILLEFIORI	12
TAGLIERE MAMMA MIA! MIX DI SALUMI E FORMAGGI CON TRANCI DI FOCACCIA	18
CARPACCIO DI MANZO RUCOLA POMODORINI SCAGLIE DI PARMIGIANO	16
VITELLO TONNATO	16.50
COZZE ALLA TARANTINA CON POMODORO A SCELTA LEGGERMENTE PICCANTI	12
CARPACCIO DI POLPO FLANGE DI ZUCCHINE PESTO DI BASILICO GRANA POMODORINI	16
TARTARE DI TONNO CAPPERI POMODORINI CHERRY CIPOLLA ROSSA	16.50
TARTARE DI BRANZINO ARANCIA POMODORINI ZUCCHINA CITRONETTE AL MANGO	17.50





PASTA

LASAGNA ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA 15.50

PARMIGIANA DI MELANZANE FATTA IN CASA 🌿 11.50

SPAGHETTI FATTI IN CASA

BELLA ITALIA 🌿 15
CREMA DI BURRATA E POMODORINI CON PARMIGIANO AL BASILICO

CARBONARA 15.50
UOVA GUANCIALE PECORINO PEPE NERO

VONGOLE E CAVIALE DI BASILICO 16

FRUTTI DI MARE 16.50
CALAMARI GAMBERI COZZE VONGOLE

TAGLIATELLE FRESCHE FATTE IN CASA

BOLOGNESE 15.50
RICETTA DELLA MAMMA CON RAGÙ DI CARNE

FUNGHI PORCINI 🌿 15

GAMBERETTI E SALMONE AFFUMICATO 15.50

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA

MAMMA MIA! 16
CALAMARI POMODORINI OLIVE PESTO DI BASILICO

SORRENTINA 🌿 15
AL FORNO CON POMODORO MOZZARELLA E BASILICO

GORGONZOLA NOCI E PERE 🌿 15

RAVIOLI FATTI IN CASA

FUNGHI PORCINI E TARTUFO 🌿 17.50

DI BRANZINO 17.50
BISQUE DI CROSTACEI E GAMBERI





PIZZA

LIEVITAZIONE 48H

SENZA GLUTINE

+2

ROMANA

7.50

POMODORO OLIO AGLIO ORIGANO

MARGHERITA

8.50

POMODORO MOZZARELLA BASILICO

NAPOLI

10

POMODORO MOZZARELLA FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRISCO

DIAVOLA

11.50

POMODORO MOZZARELLA SALAMINO PICCANTE

DIAVOLA SPECIAL

12.50

POMODORO MOZZARELLA SALAMINO PICCANTE GORGONZOLA

COTTO

11

POMODORO MOZZARELLA COTTO

COTTO E FUNGHI

12

POMODORO MOZZARELLA COTTO FUNGHI

CAPRICCIOSA

13.50

POMODORO MOZZARELLA COTTO FUNGHI SALSICCIA OLIVE

BOSCAIOLA

12.50

MOZZARELLA SALSICCIA FUNGHI GRANA

HAWAII

12

POMODORO MOZZARELLA COTTO ANANAS

TROPEA

11

POMODORO MOZZARELLA TONNO CIPOLLA



SICILIANA 	11
MOZZARELLA POMODORO FRESCO A FETTE ORIGANO CIPOLLA	
LA ISLA	12.50
POMODORO MOZZARELLA TONNO GAMBERI COTTO	
FRUTTI DI MARE	14.50
POMODORO MOZZARELLA COZZE VONGOLE TONNO GAMBERI	
POPEYE 	11
MOZZARELLA SPINACI GORGONZOLA	
QUATTRO FORMAGGI 	12
MOZZARELLA GORGONZOLA BRIE PARMIGIANO	
PARMIGIANA 	12
POMODORO MOZZARELLA MELANZANE GRANA BASILICO	
ALY 	13
POMODORO MOZZARELLA OLIO AGLIO FUNGHI RUCOLA PARMIGIANO A SCAGLIE	
EMILIA	14.50
POMODORO MOZZARELLA PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA GRANA POMODORINI	
VECCHIA MODENA	12
MOZZARELLA PANCETTA GRANA ACETO BALSAMICO	
BARBACOA	14
POMODORO MOZZARELLA SALSICCIA PANCETTA CIPOLLA SALSA BBQ	
PORK FESTIVAL	14
POMODORO MOZZARELLA SALSICCIA PANCETTA SALAMINO PICCANTE	
HARD ROCK	14.50
POMODORO MOZZARELLA SALSICCIA FUNGHI SALAME PICCANTE JALAPENO	
CALZONE CLASSICO	11.50
POMODORO MOZZARELLA COTTO	
CALZONE MAMMA MIA!	15
POMODORO MOZZARELLA FUNGHI FUORI FORNO PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA PARMIGIANO POMODORINI	





CARNE

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO	24.50
FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PEPE VERDE	26.50
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI	26.50
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA POMODORINI SCAGLIE DI GRANA	24.50

PESCE

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE	22.50
FILETTO DI BRANZINO AI FRUTTI DI MARE	23.50
POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI PATATE E RATATOUILLE DI VERDURE	24.50

OGNI PIATTO È ACCOMPAGNATO DA CONTORNO





DOLCI

CHRISCAKE CHEESECAKE DELLA CASA	6.50
TIRAMISÙ DELLA NONNA	6.50
PANNA COTTA TOPPING DI FRUTTI ROSSI O CIOCCOLATO	6
TAVOLOZZONE DEGUSTAZIONE MISTA DEI NOSTRI DOLCI	10
GELATO VANIGLIA CIOCCOLATO O MIX	4
GELATO ALLA VANIGLIA AFFOGATO AL CAFFÈ	5
GELATO AFFOGATO AL BRANDY VANIGLIA O CIOCCOLATO	6



IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO?

LA TUA OPINIONE.



TRE PASSI VERSO LA TRADIZIONE ITALIANA

CUORE

QUI NASCE L'AMORE PER I SAPORI AUTENTICI E LA VOLONTÀ DI PRESERVARE LE RICETTE TRAMANDATE DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE.

MANI

ESPERTE E PAZIENTI STRUMENTI DI CREAZIONE;
OGNI GESTO, OGNI TOCCO È UN TRIBUTO ALLA
MAESTRIA CULINARIA ITALIANA.

TAVOLA

IL LUOGO IN CUI LA TRADIZIONE ITALIANA PRENDE VITA
UNENDO FAMIGLIA, AMICI E SCONOSCIUTI.

