



Il Gambero
Ristorante - Pizzeria

Vieni a trovarci sul nostro sito
www.ristoranteilgambero.it



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie di fianco alla descrizione di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto. In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento. (Reg. UE 1169 del 2011).



1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - *cereals with wheat*** (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. **CROSTACEI - *crustacens*** e prodotti a base di crostacei.



3. **UOVA - *eggs*** e prodotti a base di uova (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*).



4. **PESCE - *fish*** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. **ARACHIDI - *peanuts*** e prodotti a base di arachidi.



6. **SOIA - *soya*** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.



7. **LATTE - *milk*** e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).



8. **FRUTTA A GUSCIO - *nuts*** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. **SEDANO - *celery*** e prodotti a base di sedano.



10. **SENAPE - *mustard*** e prodotti a base di senape.



11. **SEMI di SESAMO - *sesame*** e prodotti a base di semi di sesamo.



12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - *solphur dioxide and sulphites*** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. **LUPINI - *lupins*** e prodotti a base di lupini.



14. **MOLLUSCHI - *mollusc*** e prodotti a base di molluschi.

Le immagini inserite sono solo a scopo illustrativo / *Images included are for illustrative purposes only*

Alcuni ingredienti per motivi stagionali o di reperibilità, potrebbero essere di origine essiccata, conservata o surgelata.
Some ingredients for seasonal or availability reasons may be of dried, preserved or frozen origin.

Il pesce crudo servito nel nostro ristorante, viene preventivamente abbattuto a -20°C per 24 ore, come previsto dal Reg. CE 853/04.
Raw fish served in our restaurant, is previously blast chilled to -20°C for 24 hours, as required by EC Reg. 853/04.

coperto € 2,00

Ristorante



Antipasti di Terra

sea appetitizer

CARPACCIO di MANZO RUCOLA e GRANA <i>BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND GRANA</i>	€ 10,00	[3,7]
CRUDO di PARMA con MOZZARELLA di BUFALA <i>CRUDO DI PARMA WITH BUFFALO MOZZARELLA</i>	€ 9,00	[7]
BRESAOLA RUCOLA e GRANA <i>BRESAOLA ROCKET AND GRANA</i>	€ 8,00	[3,7]
BRUSCHETTA CLASSICA <i>CLASSIC BRUSCHETTA</i>	€ 3,00	[1]
GNOCCO FRITTO con SALUMI <i>GNOCCO FRITTO WITH COLD CUTS</i>	€ 10,00	[1]
GNOCCO FRITTO con FORMAGGI <i>FRIED GNOCCO WITH CHEESE</i>	€ 10,00	[1,7]
CAPRESE di BUFALA <i>CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA</i>	€ 8,00	[7]



Antipasti di mare

land appetitizer

IMPEPATA di COZZE <i>MUSSEL PEPPERED</i>	€ 8,00	[14]
COCKTAIL di GAMBERI <i>SHRIMP COCKTAIL</i>	€ 8,00	[2,3,10]
GAMBERETTI e PIOVRA alla CATALANA <i>SHRIMP AND OCTOPUS CATALAN STYLE</i>	€ 10,00	[2,14]
PIOVRA con PATATE e OLIVE <i>RAINBOW WITH POTATOES AND OLIVES</i>	€ 10,00	[14]
MISTO MARE ROSSO <i>MISTO MARE ROSSO</i>	€ 10,00	[2,4,14]
CAPELANTE e COZZE GRATINATE <i>GRATED CAPELANTE AND MUSSELS</i>	€ 8,00	[1,14]
ANTIPASTO "IL GAMBERO" <i>APPETIZER "IL GAMBERO"</i>	€ 15,00	[1,2,10,14]
<i>capelanate gratinate, cocktail di gamberi, piovra con patate, cozze gratinate scallops au gratin, shrimp cocktail, octopus with potatoes, mussels au gratin</i>		
SPIEDINI di GAMBERI GRATINATI <i>SKEWERS OF SHRIMP GRATIN</i>	€ 8,00	[1,2]



Primi di Terra

first courses of land

PENNE SPECK e VODKA <i>PENNE WITH SPECK AND VODKA</i>	€ 10,00	[1,7]
PENNE SALSICCIA e ZUCCHINE <i>PENNE SAUSAGE AND ZUCCHINI</i>	€ 9,00	[1]
GNOCCHI ai 4 FORMAGGI <i>GNOCCHI WITH 4 CHEESES</i>	€ 9,00	[1,3,7]
PACCHERI SPECK, PORCINI e ZAFFERANO <i>PACCHERI SPECK, PORCINI MUSHROOMS AND SAFFRON</i>	€ 10,00	[1,7]
GNOCCHETTI PANNA, ZOLA, GRANELLA DI NOCI <i>GNOCCHETTI CREAM, GORGONZOLA, WALNUT GRITS</i>	€ 10,00	[1,3,7,8]
RISOTTO con PORCINI <i>RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	€ 9,00	[3,7]
TAGLIATELLE con RAGÙ e PORCINI <i>TAGLIATELLE WITH RAGOUS AND PORCINI</i>	€ 11,00	[1,3,7]
SPAGHETTI alla CARBONARA <i>SPAGHETTI CARBONARA</i>	€ 9,00	[1,3,7]
PENNE all'ARRABBIATA <i>PENNE ARRABBIATA</i>	€ 7,00	[1]
RISOTTO alla MILANESE <i>RISOTTO MILANESE STYLE</i>	€ 9,00	[3,7]
SPAGHETTI POMODORO e BASILICO <i>TOMATO AND BASIL SPAGHETTI</i>	€ 8,00	[1]
TORTELLINI alla BOLOGNESE <i>TORTELLINI BOLOGNESE STYLE</i>	€ 8,00	[1,3]
PENNE PANNA e PROSCIUTTO <i>PENNE CREAM AND COOKED HAM</i>	€ 8,00	[1,7]
GNOCCHI alla SORRENTINA <i>GNOCCHI SORRENTINE STYLE</i>	€ 8,00	[1,3,7]
RISOTTO alla MONZESE <i>RISOTTO MONZESE-STYLE</i>	€ 9,00	[3,7]
salsiccia e zafferano - <i>sausage and saffron</i>		
RISOTTO con MELA VERDE e TALEGGIO	€ 9,00	[3,7]
<i>RISOTTO WITH GREEN APPLE AND TALEGGIO</i>		



Primi di Mare

first courses of sea

SPAGHETTI VONGOLE <i>SPAGHETTI CLAMS</i>	€ 12,00	[1,14]
SPAGHETTI allo SCOGLIO <i>SPAGHETTI WITH SEAFOOD</i>	€ 14,00	[1,2,4,14]
PACCHERI MELANZANE, PESCE SPADA, MENTA	€ 11,00	[1,4]
<i>PACCHERI EGGPLANT, SWORDFISH, MINT</i>		
LINGUINE all'ASTICE <i>LINGUINE WITH LOBSTER</i>	€ 16,00	[1,2]
LINGUINE in CROSTA SUPER <i>SUPER CRUSTED LINGUINE</i>	€ 17,00	[1,2,4,14]
<i>frutti di mare, gamberi e pasta di copertura - seafood, shrimpt and pasta topping</i>		
PACCHERI BRANZINO e PISTACCHIO <i>PACCHERI SEA BASS AND PISTACHIO</i>	€ 12,00	[1,4,8]
TAGLIATELLE GAMBERI, ZUCCHINE, ZAFFERANO	€ 11,00	[1,2]
<i>TAGLIATELLE SHRIMP, ZUCCHINI, SAFFRON</i>		
TAGLIATELLE al SALMONE <i>SALMON TAGLIATELLE</i>	€ 10,00	[1,4,7]
RISOTTO alla PESCATORA <i>RISOTTO WITH FISH</i>	€ 10,00	[2,4,14]
RISOTTO al NERO di SEPPIA <i>SQUID INK RISOTTO</i>	€ 10,00	[14]
PACCHERI in CROSTA al SAPORE di MARE <i>PACCHERI IN CRUST WITH SEA FLAVOR</i>	€ 19,00	[2,14]
<i>astice, vongole, pomodorini freschi, zucchini - lobster, clams, fresh cherry tomatoes, zucchini</i>		
RISOTTO "Il Gambero" <i>RISOTTO "IL GAMBERO"</i>	€ 12,00	[2]
<i>gamberoni, asparagi - prawns, asparagus</i>		
COUS COUS di PESCE <i>FISH COUS COUS</i>	€ 12,00	[2,4,14]
SPAGHETTI alla TARANTINA <i>SPAGHETTI TARANTINE STYLE</i>	€ 9,00	[14]
<i>cozze sgusciate, pomodorini freschi - shelled mussels, fresh cherry tomatoes</i>		
TAGLIATELLE CON SCAMPI E PORCINI <i>FISH COUS COUS</i>	€ 12,00	[1,2]



Secondi di Terra

main courses seafood

COSTATA ai FERRI con VERDURE <i>GRILLED RIB-EYE STEAK WITH VEGETABLES</i>	€ 17,00	
FILETTO ai FUNGHI PORCINI con SCAMORZA <i>PORCINI MUSHROOM FILLET WITH SCAMORZA CHEESE</i>	€ 16,00	[7]
FILETTO al PEPE VERDE <i>GREEN PEPPER FILLET</i>	€ 16,00	[7,10]
FILETTO di MANZO ai FERRI <i>GRILLED BEEF TENDERLOIN</i>	€ 15,00	
GRIGLIATA MISTA di CARNE <i>MIXED GRILL OF MEAT</i>	€ 16,00	
TAGLIATA di MANZO RUCOLA e GRANA <i>TAGLIATA OF BEEF WITH ARUGULA AND GRANA</i>	€ 13,00	[3,7]
TAGLIATA di MANZO ai FUNGHI PORCINI <i>BEEF TAGLIATA WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	€ 13,00	[7]
TAGLIATA di MANZO con OLIO e ROSMARINO <i>SLICED BEEF WITH OIL AND ROSEMARY</i>	€ 12,00	
GRAN COTOLETTA PRIMAVERA <i>SPRING COTOLETTA (BIG SCHNITZEL)</i>	€ 14,00	[1,3,7]
GRAN COTOLETTA alla MILANESE <i>MILANESE COTOLETTA (BIG CUTLET)</i>	€ 12,00	[1,3,7]
BISTECCA alla GRIGLIA <i>GRILLED STEAK</i>	€ 9,00	
GRIGLIATA VEGETARIANA con SCAMORZA <i>VEGETARIAN BARBECUE WITH SCAMORZA CHEESE</i>	€ 10,00	[7]
<i>misto verdure, scamorza grigliata - mixed vegetables, grilled scamorza cheese</i>		



Secondi di Mare

main courses of land

MISTO di PESCE alla GRIGLIA <i>MIXED GRILLED FISH</i>	€ 17,00	[2,4,14]
FRITTO MISTO <i>MIXED FRIED</i>	€ 15,00	[1,2,4,14]
FILETTO di BRANZINO o ORATA con ASPARAGI e PATATE <i>FILLET OF SEA BASS OR SEA BREAM WITH ASPARAGUS AND POTATOES</i>	€ 15,00	[4]
BRANZINO o ORATA alla GRIGLIA <i>BRANZINO OR GRILLED SEA BREAM</i>	€ 14,00	[4]
SPADA PRIMAVERA con RUCOLA e POMODORINI <i>SWORDFISH SPRING WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES</i>	€ 14,00	[4]
MISTO di CROSTACEI GRATINATI <i>MIXED SHELLFISH AU GRATIN</i>	€ 17,00	[1,2]
TAGLIATA di BRANZINO <i>SLICED SEA BASS</i>	€ 13,00	[4]
BRANZINO SOTTO SALE <i>BRANZINO IN SALT</i>	€ 15,00	[4]
BRANZINO IN CROSTA di PATATE <i>BRANZINO IN POTATO CRUST</i>	€ 15,00	[4]
SPADA AI FERRI <i>GRILLED SWORDFISH</i>	€ 12,00	[4]
TAGLIATA di SALMONE CON CAPPERI, OLIVE E POMODORINI FRESCHI <i>SALMON TAGLIATA WITH CAPERS, OLIVES AND FRESH CHERRY TOMATOES</i>	€ 15,00	[4]
TRIS "IL GAMBERO" <i>gamberoni, scamponi, spiedini di gamberi alla griglia - king prawns, langoustines, grilled shrimp skewers</i>	€ 17,00	[2]



Insalate

salad

IL GAMBERO	€ 11,00	[2,4,14]
<i>insalata mista, gamberetti, piovra, tonno</i> <i>mixed salad, shrimp, octopus, tuna</i>		
PRIMAVERA	€ 9,00	[3,4,7]
<i>insalata mista, tonno, uovo, pomodoro, olive, mozzarella di bufala</i> <i>mixed salad, tuna, egg, tomato, olives, buffalo mozzarella</i>		
ARGENTINA	€ 10,00	[3,7]
<i>insalata mista, manzo saltato in padella, scaglie di grana</i> <i>mixed salad, sauteed beef, shavings of grana</i>		
NIZZARDA	€ 9,00	[3,4]
<i>insalata mista, capperi, olive, uovo sodo, tonno, acciughe</i> <i>mixed salad, capers, olives, boiled egg, tuna, anchovies</i>		



Contorni

side dishes

PATATE SALTATE <i>SKIPPED POTATOES</i>	€ 4,00	[1,7]
PATatine FRITTE <i>FRIED POTATOES</i>	€ 4,00	[1]
PATATE al FORNO <i>BAKED POTATOES</i>	€ 4,00	
INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	€ 4,00	
VERDURE alla GRIGLIA <i>GRILLED VEGETABLES</i>	€ 5,00	
SPINACI al BURRO <i>SPINACH IN BUTTER</i>	€ 5,00	[7]
SPINACI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO <i>SPINACH GARLIC, OIL, CHILI</i>	€ 5,00	[7]



Formaggi

cheeses

MIX di FORMAGGI <i>MIX OF CHEESES</i>	€ 6,00	[3,7]
GRANA <i>GRANA</i>	€ 5,00	[3,7]
ZOLA <i>GORGONZOLA</i>	€ 5,00	[7]



Pizze



Pizze

AMERICANA	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte - <i>tomato, mozzarella, frankfurter, french fries</i>		
AMORE MIO	€ 7,00	[1,3,7]
mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, scaglie di grana <i>buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula, grana flakes</i>		
ANASTASIA	€ 7,00	[1,2,4,7]
pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone, rucola - <i>tomato, mozzarella, shrimp, salmon, arugula</i>		
BISMARCK	€ 6,50	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, cotto, uovo, grana - <i>tomato, mozzarella, cooked ham, egg, grana</i>		
BRACCIO di FERRO	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cotto, spinaci, ricotta <i>tomato, mozzarella, cooked ham, spinach, ricotta cheese</i>		
BUFALINA	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi - <i>tomato, buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes</i>		
BOMBA	€ 8,00	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, peperoni, uovo, zola <i>tomato, mozzarella, pepperoni, sausage, peppers, egg, gorgonzola</i>		
BRIANZA	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza affumicata <i>tomato, mozzarella, sausage, smoked scamorza cheese</i>		
CAPRICCIOSA	€ 7,00	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, cotto, acciughe, funghi, carciofi, olive, capperi, origano <i>tomato, mozzarella, cooked ham, anchovies, mushrooms, artichokes, olives, capers, oregano</i>		
CRUDO	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, crudo - <i>tomato, mozzarella, raw ham</i>		
DIAVOLA	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante - <i>tomato, mozzarella, pepperoni</i>		
FIOR di PIZZA	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, brie, salsiccia, rucola, pomodorini <i>tomato, mozzarella, brie, sausage, arugula, cherry tomatoes</i>		
FLORIDA	€ 7,00	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, grana <i>tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms, grana</i>		
FRUTTI di MARE	€ 7,50	[1,2,4,7,14]
pomodoro, mozzarella, misto mare - <i>tomato, mozzarella, mixed seafood</i>		

FUMÈ	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, scamorza, speck - <i>tomato, mozzarella, scamorza, speck</i>		
FUNGHI PORCINI	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, funghi porcini - <i>tomato, mozzarella, porcini mushrooms</i>		
IL GAMBERO	€ 9,00	[1,2,4,7,14]
pomodoro, mozzarella, frutti di mare, gamberetti, salmone, tonno <i>tomato, mozzarella, seafood, shrimp, salmon, tuna</i>		
INCAZZATA	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, peperoncino <i>tomato, mozzarella, pepperoni, peppers, chili</i>		
INTER	€ 7,50	[1,2,3,7]
pomodoro, mozzarella, gamberetti, scaglie di grana, rucola <i>tomato, mozzarella, shrimp, grana flakes, arugula</i>		
JUVE	€ 7,00	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, grana - <i>tomato, mozzarella, raw ham, arugula, grana</i>		
LOKAS	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, zola, crudo - <i>tomato, mozzarella, gorgonzola, raw ham</i>		
LOS ANGELES	€ 7,50	[1,2,4,7]
pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti, peperoncino <i>tomato, mozzarella, tuna, shrimp, chili</i>		
MACELLAIA	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, pancetta - <i>tomato, mozzarella, fresh sausage, bacon</i>		
MARGHERITA	€ 5,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella - <i>tomato, mozzarella</i>		
MARINARA	€ 4,00	[1]
pomodoro, aglio, olio, origano - <i>tomato, garlic, oil, oregano</i>		
MARE e MONTI	€ 7,50	[1,2,7]
pomodoro, mozzarella, gamberetti, porcini - <i>tomato, mozzarella, shrimp, porcini mushrooms</i>		
MARCO	€ 7,50	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, grana <i>tomato, mozzarella, arugula, bresaola, grana</i>		
MATTA	€ 7,50	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, porcini, cotto, scaglie di grana <i>tomato, mozzarella, porcini mushrooms, cooked ham, grana flakes</i>		
MEZZA LUNA	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, porcini, crudo, rucola - <i>tomato, mozzarella, porcini mushrooms, raw ham, arugula</i>		
MILAN	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, olive - <i>tomato, mozzarella, pepperoni, onions, olives</i>		

NAPOLI	€ 6,00	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano - <i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>		
OLIVE	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, olive - <i>tomato, mozzarella, olives</i>		
ORTOLANA	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate - <i>tomato, mozzarella, grilled vegetables</i>		
PARMIGIANA	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana - <i>tomato, mozzarella, eggplant, grana</i>		
PIZZA PAZZA	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, patatine - <i>tomato, mozzarella, chips</i>		
PROFUMATA	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cipolle, zola - <i>tomato, mozzarella, onions, gorgonzola</i>		
PROSCIUTTO	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cotto - <i>tomato, mozzarella, cooked ham</i>		
PROSCIUTTO e FUNGHI	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cotto, funghi - <i>tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>		
PUGLIESE	€ 5,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cipolle, origano - <i>tomato, mozzarella, onions, oregano</i>		
QUATTRO FORMAGGI	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, formaggi vari - <i>tomato, mozzarella, various cheeses</i>		
QUATTRO SALUMI	€ 8,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cotto, crudo, speck, salame dolce <i>tomato, mozzarella, cooked ham, raw ham, speck, sweet salami</i>		
QUATTRO STAGIONI	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi <i>tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes</i>		
ROSSA VERDE	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, rucola, trevisana - <i>tomato, mozzarella, arugula, trevisana</i>		
SALSICCIA e FRIARIELLI	€ 7,50	[1,7]
mozzarella, salsiccia, cime di rapa <i>mozzarella, sausage, turnip tops</i>		
SICILIANA	€ 6,00	[1,4,7]
pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano - <i>tomato, anchovies, capers, olives, oregano</i>		
SPORTIVA	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi - <i>tomato, mozzarella, pepperoni, mushrooms</i>		
STREGA	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, porcini <i>tomato, mozzarella, pepperoni, porcini mushrooms</i>		

STO BENE	€ 7,50	[1,7]
mozzarella di bufala, zola, porcini, crudo <i>buffalo mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms, raw ham</i>		
SUPER DIAVOLA	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola <i>tomato, mozzarella, pepperoni, gorgonzola</i>		
TONNO e CIPOLLA	€ 6,50	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle - <i>tomato, mozzarella, tuna, onions</i>		
WURSTEL	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, wurstel - <i>tomato, mozzarella, frankfurter</i>		

Calzoni

calzoni

CALZONE LISCIO	€ 5,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cotto - <i>tomato, mozzarella, cooked ham</i>		
CALZONE FARCITO	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi - <i>tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes</i>		
CALZONE BRACCIO di FERRO	€ 6,50	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, spinaci, grana - <i>tomato, mozzarella, spinach, grana</i>		
CALZONE DELLA CASA	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola - <i>tomato, mozzarella, pepperoni, gorgonzola</i>		
CALZONE 4 FORMAGGI	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, brie, taleggio, scamorza - <i>tomato, mozzarella, brie, taleggio, scamorza cheese</i>		
CALZONE VEGETARIANO	€ 6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate - <i>tomato, mozzarella, grilled vegetables</i>		



Focacce

flatbread

CATANESE	€ 6,50	[1,3,7]
mozzarella di bufala, rucola, grana, pomodorini <i>buffalo mozzarella, arugula, grana, cherry tomatoes</i>		
ORTOLANA	€ 5,50	[1]
verdure grigliate <i>grilled vegetables</i>		
CAPRESE	€ 5,50	[1,7]
mozzarella di bufala, pomodoro fresco, olive, origano <i>buffalo mozzarella, fresh tomato, olives, oregano</i>		
PRIMAVERA	€ 6,00	[1]
rucola, crudo, pomodorini, olive, origano <i>arugula, raw, cherry tomatoes, olives, oregano</i>		
VALTELLINA	€ 6,00	[1,3,7]
bresaola, rucola, grana <i>bresaola, arugula, grana</i>		



Bevande - Vini



Bevande

drinks

ACQUA naturale o frizzante <i>STILL OR SPARKLING WATER</i>	1/2 litro €	2,00
BIBITE IN LATTINA <i>CANNED DRINKS</i>	33 cl €	2,50
VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO <i>HOUSE WINE WHITE/RED</i>	1/4 litro €	2,50
VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO <i>HOUSE WINE WHITE/RED</i>	1/2 litro €	4,50
VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO <i>HOUSE WINE WHITE/RED</i>	1 litro €	8,00

Birre alla spina e artigianali

draft and craft beer

BIRRA alla SPINA <i>SPINE BEER</i>	piccola - small €	3,00	media - medium €	5,00
FÜRST WALLERSTEIN (rossa) (red)	media - medium €	7,50			



Vini

wines

Rossi *red*

NERO D'AVOLA	€ 14,00
BARBERA	€ 14,00
BONARDA	€ 15,00
CHIANTI CLASSICO	€ 15,00

Bianchi *white*

FALANGHINA	€ 16,00
GRECO di TUFO	€ 16,00
VERMENTINO	€ 16,00
PINOT GRIGIO	€ 16,00
PINOT NERO V.B.	€ 16,00
CHARDONNAY	€ 12,00
PROSECCO	€ 12,00



Caffetteria

coffee

CAFFÈ <i>COFFEE</i>	€ 1,00
CAFFÈ CORRETTO <i>CORRECTED COFFEE</i>	€ 2,00
AMARI <i>BITTER</i>	€ 3,00
LIQUORI <i>LIQUEURS</i>	€ 3,00



Dolci della casa

house desserts

DOLCI al CARRELLO <i>SWEETS ON THE CART</i>	a seconda del gusto scelto	€ 4,00	
TARTUFO BIANCO/NERO <i>BLACK/WHITE TRUFFLE</i>		€ 5,00	[3,7]
TARTUFO BIANCO AFFOGATO <i>COFFEE-FLECKED WHITE TRUFFLE</i>		€ 6,00	[3,7]
TORRONCINO <i>TORRONCINE</i>		€ 5,00	[3,7,8]
TORRONCINO AFFOGATO <i>COFFEE-DROWNED TORRONCINO</i>		€ 6,00	[3,7,8]
SORBETTO al LIMONE <i>LEMON SORBETTO</i>		€ 4,00	
GELATI <i>ICE CREAMS</i>	a seconda del gusto scelto	€ 4,00	



