Antipasti di terra

Fritto all'italiana — **€ 6,00**
crocchè, arancino, frittele, patatine
potato croquettes, deep frid rice balls, fries

Crudo e mozzarella — **€ 12,00**
Prosciutto crudo di Parma, Fior di latte
Parma ham, mozzarella cheese

Caprese — **€ 10,00**
Pomodoro, fior di latte, basilico, origano
Tomatoes, mozzarella cheese, basil, oregano

Affettati misti — **€ 12,00**
Mixed selection of local charcuteie

Bresaola rucola e scaglie di parmigiano — **€ 10,00**
Bresaola, rocket and parmesan cheese

Zuppa di verdure all'italiana — **€ 10,00**
Mixed vegetables soup

Antipasti di mare

Caponata di mare — **€ 15,00**
pane biscottato, polipo, seppie, gamberetti, olive verdi, patate
biscuit bread, octopus, squid, prawns, green onlive, potatoes

Tris di mare — **€ 14,00**
tre assaggi scelti dallo chef in base alle preparazioni del giorno
3 different mini portion chef choice

Polipetto affogato — **€ 12,00**
octopus in tomato sauce

Carpaccio di pesce spada — **€ 12,00**
Carpaccio di pesce spada con salsa di pomodoro cotto al forno,
rucola e aceto balsamico sferificato
Swordfish carpaccio with oven baked tomato sauce,
with rocket sald and balsamic vinegar

Bruschette di mare — **€ 12,00**
Seafood bruschetta

Tartare di salmone con mela verde — **€ 13,00**
Salmone tartare with green apple

Coperto / Service charge € 2,00 per person

Primi piatti

Spaghetto con le vongole — **€ 18,00**
Spaghetto with clams, garlic and parsley

Scialatiello ai frutti di mare — **€ 16,00**
Scialatiello (typical local pasta) with mixed sea food

Risotto alla pescatora — **Min 2 pers** — **€ 18,00 p.p.**
calamari, gamberetti, cozze, vongole, lupini, fasolari,
pomodorino, aglio, olio extravergine
Mixed seafood sauce risotto

Fusilloni con baccalà — **€ 15,00**
fusilloni con baccalà, crema di broccoli e tarallo pugliese
Fusilli pasta with salt cod ,broccoli cream and crashed tarallo

Pacchero fritto — **€ 14,00**
pasta ripiena con ricotta, gamberetti, provola affumicata,
zest di limone, zucchine, pane grattato
fried pacchero (tubular pasta) filled with ricotta cheese, prawns,
smoked mozzarella cheese, courgettes, bread crumbs, lemon zest

"Past e pignat" — **€ 12,00**
Pasta mista, fagioli, pomodorino, aglio, olio extravergine
mixed pasta with beans, cherry tomatoes, garlic and olive oil

Raviolo Amalfitano — **€ 12,00**
pasta ripiena all'uovo, olio extravergine,
mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
egg raviolo filled with buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil

Tagliatelle alla bolognese — **€ 12,00**
olio extravergine, cipolla ,sedano, carote, macinato di vitello, pomodoro
minced beef, onions, celery, carrots, tomato sauce

Gnocchi alla sorrentina — **€ 12,00**
olio extravergine, cipolla, pomodoro, fior di latte, basilico
gnocchi with mozzarella cheese, onion and basil

Coperto / Service charge € 2,00 per person

Secondi piatti

Polipo grigliato su crema di patate **€ 14,00**
polipo, olio extravergine, rosmarino, timo, patate
grilled octopus on potato cream

Salmone al vapore **€ 16,00**
filetto di salmone al vapore servito con contorno a scelta
Steamed Salmon Fillett served with vegetables

Frittura di gamberi e calamari **€ 16,00**
Deep fried squid and prawns

Soutè misto **€ 12,00**
olio extravergine, aglio, pomodorini, prezzemolo, vongole, cozze, lupini, fasolari
Mixed seafood sautè with cherry tomatoes, garlic and parsley

Pepata di cozze **€ 10,00**
peppered mussels

Gamberoni arrostiti **€ 14,00**
Grilled king prawns

Tagliata di manzo o pollo **€ 15,00**
entrecôte di manzo/petto di pollo, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano
sliced beef entrecôte or sliced chicken breast with cherry tomatoes
rocket salad and parmesan flakes

Sovracosce di pollo al forno con patate **€ 14,00**
oven baked chicken thighs served with potatoes

Cotoletta di pollo o hamburger di scottona con patatine fritte o insalata **€ 10,00**
chicken cutlet or scottona hamburger served with french fries or lattuce

Contorni

Insalata Casereccia (maxi) **€ 10,00**
insalata, rucola, pomodorini, fior di latte, tonno, mais
lattuce, rocket, cherry tomatoes, mozzarella cheese, tuna and sweetcorn

Insalata Paesana (maxi) **€ 9,00**
Pane biscottato, pomodorini, fior di latte, tonno, tris di olive sott'olio, basilico, origano
biscuit bread, cherry tomatoes, tuna, olives in oil, mozzarella cheese

Insalata verde o mista **€ 4,00**
Green salad or mixed salad

Patate al forno **€ 6,00**
Oven baked potatoes

Patate fritte **€ 4,00**
French fries

Verdure grigliate **€ 6,00**
mixed grilled vegetables

Coperto / Service charge € 2,00 per person

Panini

Bora Bora **€ 12,00**
Mortadella DOP, stracciata di bufala, pistacchio di Bronte
Mortadella DOP, Buffalo mozzarella, pistache

Jamaica
1- Hamburger di scottona, mozzarella, di Agerola, pesto e pomodorini **€ 9,00**
2- Hamburger di chianina, mozzarella, di Agerola, pesto e pomodorini **€ 12,00**
1- scottona hamburger, mozzarella cheese, pesto and cherry tomatoes
2- chianina hamburger, mozzarella cheese, pesto and cherry tomatoes

Santo Domingo **€ 10,00**
crudo di Parma, mozzarella di bufala, melenzane grigliate, rucola
Parma ham, buffalo mozzarella, grilled aubergines, rocket

Maldive **€ 10,00**
Pulled pork, patate al forno e cipolla caramellata
Pulled pork, oven baked potatoes, caramelized onion

Cheeseburger **€ 13,00**
hamburger di chianina, cheddar, bacon, pomodoro, insalata, cipolla, senape, maionese
scottona hamburger, cheddar cheese, bacon, tomatoes, lattuce, onion, mustard, mayonnaise
Double Cheeseburger
Doppio hamburger di chianina, cheddar, bacon, pomodoro, insalata, cipolla, senape, maionese **€ 18,00**
Chianina double hamburger, cheddar cheese, bacon, tomatoes, lattuce, onion, mustard, mayonnaise

Le Nostre Specialità

La Bizzona **€ 11,00**
Pulled pork, provola, patete al forno e cipolla rossa caramellata
Pulled pork, smoked mozzarella cheese, oven baked potatoes caramelized onion

Bugiarda **€ 12,00**
provola, porcini, pancetta e patate al forno
Smoked mozzarella cheese, porcini mushrooms, bacon oven baked potatoes

Dei monti **€ 12,00**
Provola affumicata, salsiccia, porcini, prosciutto crudo, parmigiano a scaglie
Smoked mozzarella cheese, sausage, mushrooms, Parma ham, Parmesan

Esagerata **€ 10,00**
Fior di latte, porchetta di Ariccia, insalata, pate al forno
Mozzarella cheese, porchetta, lattuce, oven baked potatoes

Joker **€ 10,00**
Fior di latte, pesto, pomodorini, pancetta
Mozzarella cheese, pesto, cherry tomatoes, bacon

Pinocchio **€ 12,00**
Provola affumicata, crema di pistacchio, mortadella
Smoked mozzarella cheese, pistache cream, mortadella

Autunno **€ 12,00**
Fior di latte, crema di noci, speck, noci sgusciate
Mozzarella cheese, walnut cream, walnuts, speck

Tramonti **€ 12,00**
Fior di latte, caciocavallo stagionato, salame dolce, pomodorini sott'olio
Mozzarella cheese, caciocavallo cheese, salami and tomatoes in oil

Annarè **€ 12,00**
Focaccia macchiata al pomodoro, pomodorino, giallo e rosso, stracchino
pesce spada e zest di limone
Focaccia pizza with yellow and red cherry tomatoes, stracchino cheese
sword fish and lemon zest

Frescona **€ 12,00**
Focaccia, crudo di Parma , rucola, pomodorini e stracciata di bufala
Focaccia, Parma ham, rocket, cherry tomatoes and buffalo mozzarella

"Calzonpizza" **€ 12,00**
Parte calzone: ricotta, salame dolce, fior di latte
Parte pizza: pomodoro, fior di latte, funghi porcini
Folded part: ricotta and mozzarella cheese, salame
Pizza part: tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms

"La cosa" -la nostra specialità **€ 15,00**
I due lati: ricotta,salame dolce, fior di latte/ provola affumicata, prosciutto cotto, pepe
Al centro: fior di latte, melanzane, salame piccante, gorgonzola, parmigiano grattugiato
"The Thing" - Our speciality
at the 2 sides: ricotta, mozzarella and smoked mozzarella chesse, salame, cooked ham, pepper
in the center: mozzarella gorgonzola and parmesan cheese, aubergines, spicy salame

Coperto / Service charge € 2,00 per person

Pizze Classiche

Margherita — **€ 7,00**
Pomodoro, fior di latte
Mozzarella cheese and tomatoes

Marinara — **€ 6,00**
Pomodoro, aglio, origano
Tomatoes, garlic and oregano

Bufalina — **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p.
Buffalo mozzarella cheese and tomatoes

Diavola — **€ 8,00**
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante
Mozzarella cheese, tomatoes, spicy salami

Romana — **€ 8,00**
Pomodoro, fior di latte, alici, olive nere, origano
Mozzarella cheese, tomatoes, anchiovies, black olives, oregano

Capricciosa — **€ 10,00**
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi
Mozzarella cheese, tomatoes, ham, mushrooms, artichokes

Ortolana — **€ 9,00**
Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni
Mozzarella cheese, tomatoes, aubergines, cougettes, peppers

Margherita con patatine — **€ 8,00**
Pomodoro, fior di latte, patatine fritte
Mozzarella cheese, tomatoes, french fries

Primavera — **€ 9,00**
Fior di latte, pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano
Mozzarella cheese, tomatoes, rocket, parmesan flakes

Nuvola — **€ 9,00**
Fior di latte, panna, prosciutto cotto, mais
Mozzarella cheese, cooking creams,. ham, sweetcorn

Broccoli e salsiccia — **€ 900**
Fior di latte, salsiccia, broccoli
Mozzarella cheese, sausage, broccoli

4 Formaggi — **€ 9,00**
Fior di latte, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano
Mozzarella, smoked mozzarella, gorgonzola and parmesan cheese

Coperto / Service charge € 2,00 per person

Tonno e cipolla € 9,00
Fior di latte, tonno, cipolla
Mozzarella cheese, tuna, onion

Pancetta e cipolla € 9,00
Fior di latte, pancetta, cipolla
Mozzarella cheese, bacon, onion

wurstel e patatine € 8,50
Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte
Mozzarella cheese, tomatoes, wurstel, french fries

Salsiccia e patatine € 8,50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, patatine fritte
Mozzarella cheese, tomatoes, sausage, french fries

Porticciolo € 11,00
Fior di latte, zucchine, gamberetti, parmigiano a scaglie
Mozzarella cheese, courgettes, prawns, parmesan cheese

Caprese € 9,00
Pomodoro a fette, fio di latte a fette, basilico, origano
Sliced ozzarella cheese, tomatoes, basil, oregano

Frutti di mare € 15,00
Pomodoro, calamari, gamberetti, polipo, cozze e vongole
Tomatoes, squid, octopus, clams, mussels, shrimps

Calzone farcito da € 10,00
(Ingredienti a scelta del cliente)
choose your ingredients

Pizze Giganti

Margherita € 22,00

Mista € 26 ,00
(da 2 o 4 gusti a scelta , con aggiunta di funghi porcini o crudo + 1,00 per gusto)
2 or 4 flavours, € 1,00 extra if you add parma ham or porcini mushrooms

Coperto / Service charge € 2,00 per person

Bibite

Coca cola/ coca cola 0 (33 cl)	**€ 3,50**
Fanta/ sprite/ estathè (33 cl)	**€ 3,50**
Redbull	**€ 4,50**
Acqua naturale/ frizzante (0,5 lt)	**€ 1,50**
Still or sparkling water (0,5 lt)	
Acqua naturale/ frizzante (1 lt)	**€ 2,50**
Still or sparkling water (1,5 lt)	
Vino bianco o rosso - fermo o frizzante	
Glass of sparking wine	
Bicchiere / *glass of wine*	**€ 4,00**

Birre classiche

Nastro azzurro (33 cl)	**€ 3,50**
Heineken (33 cl)	**€ 4,00**
Ceres (33 cl)	**€ 4,50**
Corona (33 cl)	**€ 4,50**
Tennent's super (33 cl)	**€ 4,50**
peroni non filtrata (33cl)	**€ 4,00**
Ichnusa classica (33 cl)	**€ 3,50**
Ichnusa non filtrata (33 cl)	**€ 4,50**
Messina Cristalli di Sale (33 cl)	**€ 4,00**
Peroni Capri (33 cl)	**€ 4,00**
Nastro azzurro (66 cl)	**€ 5,00**
Heineken (66 cl)	**€ 6,00**
Fischer (66 cl)	**€ 7,00**

Birre artigianali

Chouffe blond 33cl. (alc. 8 vol.)	**€ 6,00**
Kwak 33cl. (alc. 8,4 vol)	**€ 6,00**
Blanche De Namur 33cl. (alc. 4,5 vol.)	**€ 6,00**

Birra alla spina

Baffo d'Oro

Piccola	**€ 3,50**
Media	**€ 6,00**
Litro	**€ 13,00**
Litro e $^1/_2$	**€ 18,00**

Coperto / Service charge € 2,00 per person

Vino

Bianchi

Tredici D.O.P. **€ 20,00**
Cantina Tagliafierro, Tramonti - 13,5% (falanghina, biancazita, pepella)

Il Colle D.O.C. **€ 28,00**
Cantina Giordano, Tramonti - 12.5% (falanghina, fiano, biancazita)

Per Eva D.O.C. **€ 38,00**
Cantina San Francesco, Tramonti 13,5% (falanghina, ginestra, pepella)

Rosso

Tramunte D.O.P. **€ 20,00**
Cantina Tagliafierro, Tramonti - 12,5% (tintore, piedirosso)

Il Monte D.O.C. **€ 30,00**
Cantina Giordano, Tramonti - 13,0% (tintore, piedirosso)

Cardamone D.O.C. **€ 38,00**
Cantina Reale, Tramonti - 13,0% (tintore, piedirosso)

A' Scippata D.O.C. Riserva **€ 60,00**
Cantina Apicella, Tramonti - 14,5% (tintore, piedirosso)

Rosè

Capitirosè **€ 28,00**
Cantina Giordano, Tramonti - 12.5% (piedirosso)

Prosecco E Champagne

Pignoletto **€ 18,00**
Cartizzi **€ 30,00**
Moet & Chandon **€ 80,00**

Coperto / Service charge € 2,00 per person