



PIZZE



Margherita Euro 6.00

(pomodoro, mozzarella)
(tomato, mozzarella)
(tomate, mozzarella)

Aglione Euro 8.00

(pomodoro, aglione)
(tomato, garlic)
(tomate, ail)

Napoli Euro 8.00

(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)
(tomate, mozzarella, anchois, origan)

Capricciosa Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, origano)
(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, olives, oregano)
(tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives, origan)

Quattro stagioni Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive)
(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, olives)
(tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives)

Diavola Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(tomato, mozzarella, hot salami)
(tomate, mozzarella, salami piquant)

Wustel Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, wurstel)
(tomato, mozzarella, wurstel)
(tomate, mozzaella, wurstel)

Prosciutto crudo Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, raw ham)
(tomate, mozzarella, jambon cru)

Prosciutto cotto e funghi **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons)

(tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms)

(tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons)

Alitosa **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola)

(tomato, mozzarella, onions, gorgonzola)

(tomate, mozzarella, oignons, gorgonzola)

Alpina **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, brie, speck)

(tomato, mozzarella, brie, smoked ham)

(tomate, mozzarella, brie, jambon fumè)

Tonno e cipolla **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

(tomato, mozzarella, tuna fish, onions)

(tomate, mozzarella, thon, oignons)

Vegetariana **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)

(tomato, mozzarella, grilled vegetables)

(tomate, mozzarella, légumes sur le gril)

Norcina **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia)

(tomato, mozzarella, porcini mushrooms, sausage)

(tomate, mozzarella, cèpes, saucisse)

Americana **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel)

(tomato, mozzarella, french fried potatoes, wurstel)

(tomate, mozzarella, pommes frites, wurstel)

Delicata **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scamorza affumicata, speck)

(tomato, mozzarella, porcini mushrooms, smoked scamorza, smoked ham)

(tomate, mozzarella, cèpes, scamorza fumée, jambon fumè)



La leggera **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, gorgonzola)
(tomato, mozzarella, pepper, sausage, gorgonzola)
(tomate, mozzarella, poivrons, saucisse, gorgonzola)

La maialina **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, sausage, wurstel, cooked ham)
(tomate, mozzarella, saucisse, wurstel, jambon cuit)

Francescana **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, champignons, raw ham)
(tomate, mozzarella, champignons, jambon cru)

Bufalina **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico)
(tomato, buffalo's milk mozzarella, cherry tomato, basil)
(tomate, mozzarella de boufflonne, tomate cerise, basilic)

Ciaccino **Euro 2.50**

(flat bread)
(gâteau)

PIZZE BIANCHE

Estiva **Euro 9.00**

(mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana)
(mozzarella, raw ham, rocker, cherry tomato, parmigiano cheese)
(mozzarella, jambon cru, roquette, tomate cerise, parmesan)

Contadina **Euro 9.00**

(mozzarella, pomodoro fresco, salsiccia, grana)
(mozzarella, raw tomato, sausage, parmigiano cheese)
(mozzarella, tomate cru, saucisse, parmesan)

Quattro formaggi **Euro 9.00**

(mozzarella, fontina, scamorza, grana, gorgonzola)
(mozzarella, fontina cheese, smoked scamorza, gorgonzola, blue cheese, parmigiano cheese)
(mozzarella, fontina fromage, scamorza fumée, gorgonzola, fromage persill, parmesan)

Saporita **Euro 9.00**

(mozzarella, brie, radicchio, speck, noci)
(mozzarella, brie, red chicory, smoked ham, nut)
(mozzarella, brie, chicorée de Trèise, jambon fumée, noyer)

Delizia **Euro 10.00**

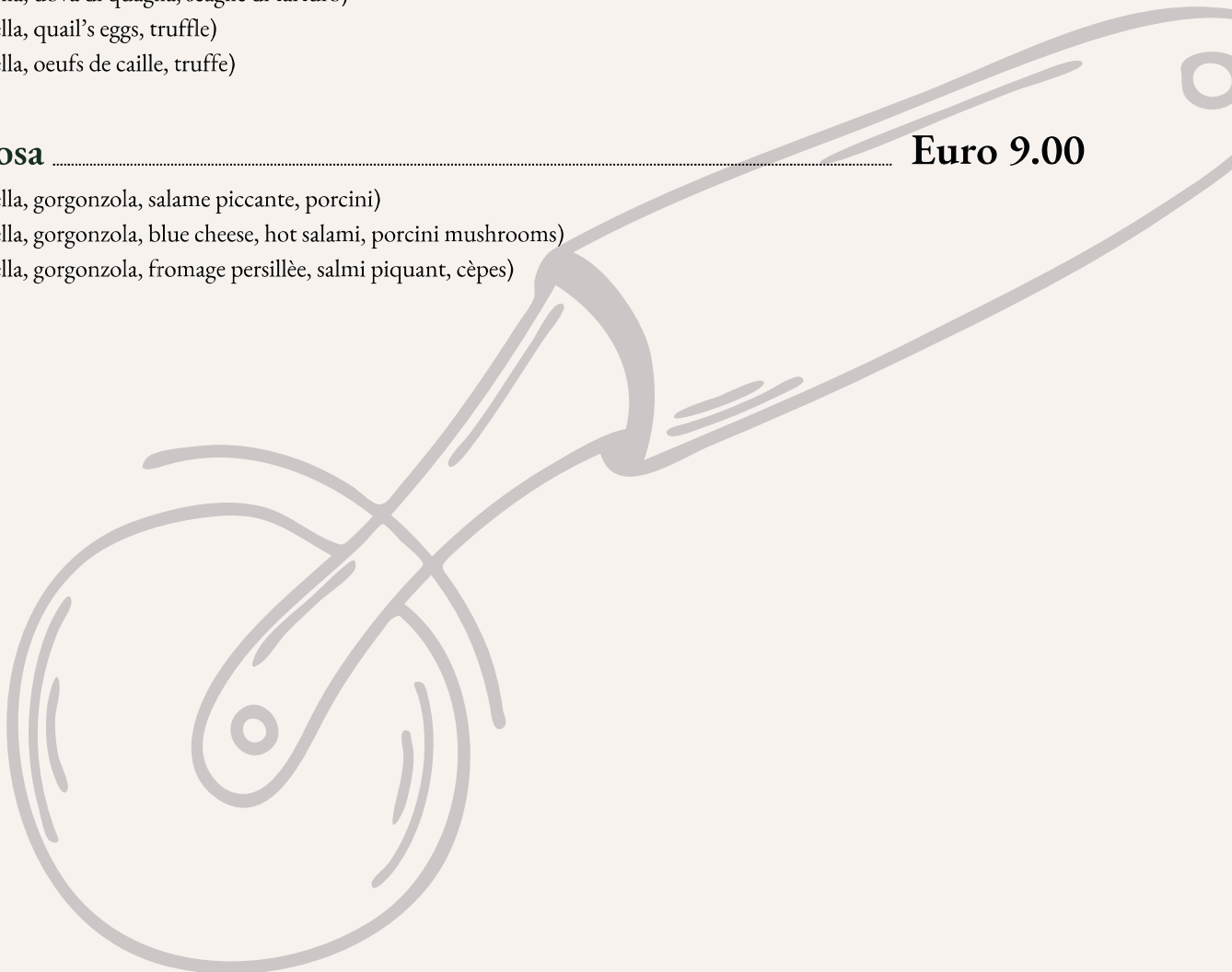
(mozzarella, olio al tartufo, porcini, scaglie di grana)
(mozzarella, truffle oil, porcini mushrooms, parmigiano cheese)
(mozzarella, huile de truffe, cèpes, parmesan)

Aristocratica **Euro 10.00**

(mozzarella, uova di quaglia, scaglie di tartufo)
(mozzarella, quail's eggs, truffle)
(mozzarella, oeufs de caille, truffe)

Gustosa **Euro 9.00**

(mozzarella, gorgonzola, salame piccante, porcini)
(mozzarella, gorgonzola, blue cheese, hot salami, porcini mushrooms)
(mozzarella, gorgonzola, fromage persillé, salmi piquant, cèpes)



DOLCI E FRUTTA

Torte della casa

(hand made cakes)
(gâteau de la maison)

Euro 5.00

Tortino al cioccolato

(chocolate flan)
(flan au chocolat)

Euro 5.00

Panna cotta

(cioccolato, caramello, frutti di bosco)
(cream pudding with chocolate, caramel or wild berries)
(crème cuite au chocolat, caramel ou fruits de bois)

Euro 5.00

Cantucci e vin santo

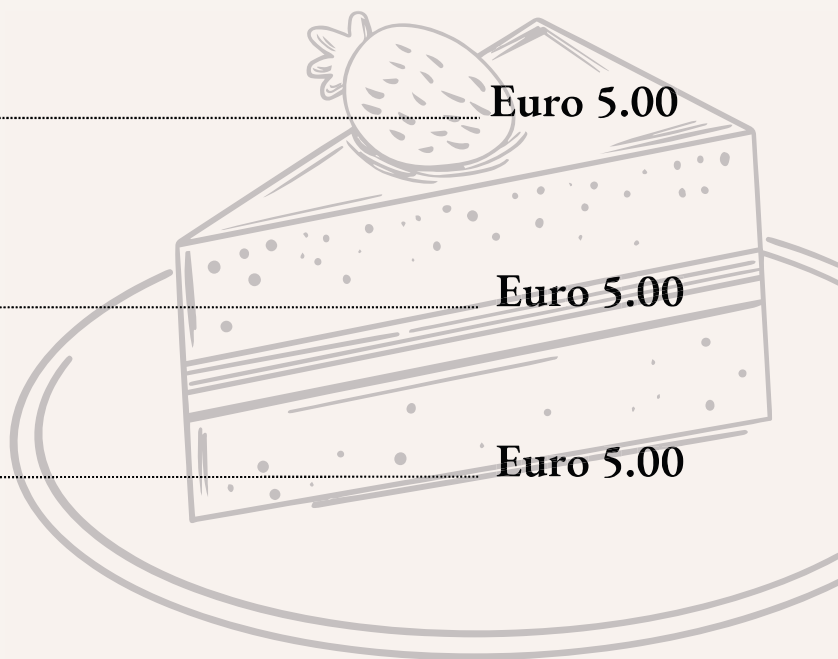
(cantuccini – dry biscuits with almonds – and dessert wine)
(cantuccini – biscuits croquants aux amandes – et vin de paille)

Euro 5.00

Sorbetto al limone

(lemon sorbet)
(sorbet au citron)

Euro 3.00





LE BEVANDE

Coca cola alla spina

Piccola	Euro 2.50
Media	Euro 3.50

Birra alla spina

Piccola	Euro 2.50
Media	Euro 4.00

Bibite in lattina

(Coca cola, Fanta, Sprite)

Euro 2.50

Coca-Cola in vetro da 33cl

Euro 3.00

Birre in bottiglia

(Ceres, Becks, Heineken, Corona)

Euro 3.50

Acqua

(Naturale - frizzante)

Euro 2.50

Vino della casa- i Chiari di Luna

(Rosso-Bianco)

Euro 10.0

0.75 L

1 Calice

Euro 3.50



BIRRA ARTIGIANALE “SARAGIOLINO”

Birra artigianale “Viola” in bottiglia da 33cl Euro 5.00

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. Presenta sedimenti naturali. Birra ambrata opalescente con riflessi aranciati. L’aroma è dolce e fruttato con sentori di miele. In bocca è calda, avvolgente, con note di malto e pera matura, nel finale un retrogusto di frutta secca e un amaro leggero e rinfrescante.

Ideale con formaggi stagionati ed erborinati della grande tradizione italiana, con arrostiti e stufati. Da provare in abbinamento a crostate di frutta.

Birra artigianale “Chiara” in bottiglia da 33cl Euro 5.00

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. Presenta sedimenti naturali. Birra chiara opalescente con riflessi dorati. L'aroma fresco e fruttato intenso dato dai luppoli regala sensazioni uniche. In bocca è morbida, corposa, con note di malto e frutta matura, il finale agrumato lascia il posto ad un amaro ben bilanciato.

Ideale come aperitivo e con piatti estivi come verdure e formaggi freschi, ma anche con carpacci e grigliate di pesce. Birra ideale in abbinamento al piatto italiano più famoso nel mondo: la pizza!

Birra artigianale gluten free/senza glutine Euro 5.00

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata.

IN VETRO da 33 cl. Nelle varianti BLOND o ALE.

C A F F E T T E R I A

Cappuccino/latte macchiato Euro 1.50

Caffè espresso Euro 1.00

Caffè decaffeinato Euro 1.00

Caffè d'orzo Euro 1.00

Tea / camomilla Euro 1.50

A M A R I E D I G E S T I V I

Liquori nazionali Euro 3.00

Liquori esteri Euro 3.50

Limoncello Euro 2.50

Grappa Barricata Euro 4.00

Spritz Euro 5.00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

- Si avverte la spettabile clientela che alcuni prodotti (quali crostacei, molluschi ecc) potrebbero essere acquistati surgelati e conservati a basse temperature qualora non siano disponibili freschi. I prodotti acquistati sono sempre di primissima scelta. Per ulteriori informazioni chiedere al personale presente in sala.
- The customers are aware that some products (such as crustaceans, molluscs, etc.) could be purchased frozen and stored at low temperatures if they are not available fresh. The products purchased are always of the highest quality. For more information ask the staff in the room.
- Les clients sont conscients que certains produits (tels que les crustacés, les mollusques, etc.) peuvent être achetés congelés et stockés à basse température s'ils ne sont pas disponibles frais. Les produits achetés sont toujours de la plus haute qualité. Pour plus d'informations, demandez au personnel présent dans la salle.

ALLERGENI



Informazione alla Clientela relativa alla presenza negli alimenti preparati e somministrati di ingredienti considerati allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile Clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti alcuni ingredienti considerati allergeni.

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche attraverso l'esibizione di idonea documentazione relativa alla eventuale presenza di allergeni.

Elenco degli ingredienti e alimenti allergenici presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze e prodotti che provocano allergie":

1) Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut); 2) Sedano e derivati; 3) Crostacei e prodotti a base di crostacei; 4) Senape e derivati; 5) Uova e prodotti a base d'uovo; 6) Semi di sesamo e derivati; 7) Pesce e prodotti base pesce; 8) Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg); 9) Arachidi e prodotti base arachidi; 10) Lupino e derivati; 11) Soia e prodotti base soia; 12) Molluschi e derivati; 13) Latte e prodotti base latte; 14) Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia).



Information to customers concerning the presence in prepared and administered foods of ingredients considered allergens or their derivatives

We advise the kind Customer that some ingredients considered allergens may be contained in the food prepared and administered in this exercise. Our staff is at your disposal to provide any support or additional information, including through the display of appropriate documentation related to the possible presence of allergens.

List of ingredients and allergenic foods present in Annex II of EU Reg. N. 1169/2011 - "Allergy-causing substances and products":

1) Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut); 2) Celery and derivatives; 3) Crustaceans and products based on crustaceans; 4) Mustard and derivatives; 5) Eggs and egg products; 6) Sesame seeds and derivatives; 7) Fish and fish based products; 8) Sulfur dioxide and sulphites (in concentrations higher than 10 mg / kg); 9) Peanuts and peanut base products; 10) Lupine and derivatives; 11) Soya and soya based products; 12) Molluscs and derivatives; 13) Milk and milk based products; 14) Nuts and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts).



Informations à la clientèle concernant la présence dans les aliments préparés et administrés d'ingrédients considérés comme des allergènes ou de leurs dérivés

Veuillez informer la clientèle que les aliments préparés et administrés dans cet exercice peuvent contenir certains ingrédients considérés comme des allergènes.

Notre personnel est à votre disposition pour fournir tout soutien ou information supplémentaire, y compris par la présentation d'une documentation appropriée concernant la présence éventuelle d'allergènes.

Liste des ingrédients et des aliments allergènes figurant à l'annexe II du Reg. UE n. 1169/2011 - "Substances et produits qui provoquent des allergies" :

1) Céréales contenant du gluten et des produits dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) ; 2) Céleri et dérivés ; 3) Crustacés et produits à base de crustacés ; 4) Moutarde et dérivés ; 5) Oeufs et produits à base d'œufs ; 6) Graines de sésame et dérivés ; 7) Poisson et produits de base de poisson ; 8) Anhydride sulfureux et sulfites (à des concentrations supérieures à 10 mg/kg) ; 9) Arachides et produits à base d'arachides ; 10) Lupin et dérivés ; 11) Soja et produits à base de soja ; 12) Mollusques et dérivés ; 13) Lait et produits laitiers ; 14) Fruits à coque et dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, noix Du Brésil, pistaches, noix de macadamia).