

# Menù di terra

## Antipasti

|  |         |
|--|---------|
| <i>Prosciutto di Parma S. Ilario 30 mesi dop</i>                                       | € 12,00 |
| <i>Culatello di Zibello dop</i>  | € 12,00 |
| <i>Antipasto di salumi misti</i>   | € 12,00 |
| <i>Spalla cotta di S. Secondo calda accompagnata da confettura di ananas e zenzero</i> | € 12,00 |
| <i>Schiacciata bianca calda per accompagnare i salumi</i>                              | € 2,00  |
| <i>Bruschetta pomodorini e basilico</i>  | € 5,00  |
| <i>Insalatina di porcini crudi con scaglie di parmigiano</i>                           | € 11,00 |
| <i>Funghi fritti</i>   | € 12,00 |
| <i>Polentina con fonduta e porcini</i>   | € 13,00 |

## Primi

|  |         |
|--|---------|
| <i>Tortelli di patate con porcini</i>                                | € 14,00 |
| <i>Mezze maniche alle melanzane basilico e sfoglie di parmigiano</i> | € 12,00 |
| <i>Tortelli d'erbetta</i>  | € 10,00 |
| <i>Tortelli di zucca</i>   | € 10,00 |
| <i>Risotto al culatello</i>  | € 12,00 |
| <i>Risotto ai porcini</i>  | € 14,00 |

## Secondi

|   |         |
|---|---------|
| <i>Tagliata di Picanha con sfoglie di verdura grigliate</i> | € 18,00 |
| <i>Roast Beef all'inglese</i>                               | € 10,00 |
| <i>Cavallo pesto a piacere</i>                              | € 11,00 |
| <i>Filetto ai porcini</i>                                   | € 22,00 |

# Menù di mare

## Antipasti

|   |         |
|---|---------|
| <i>Gamberi al miele piccanti e arancia</i>                  | € 12,00 |
| <i>Il mare in insalata</i>                                  | € 12,00 |
| <i>Sfogliata di salmone marinato agli agrumi e crostini</i> | € 10,00 |
| <i>Zuppetta di Moscardini e crostini</i>                    | € 12,00 |

## Primi

|  |         |
|--|---------|
| <i>Tagliolini neri all'orto di mare</i>            | € 14,00 |
| <i>Spaghetti rosa con Mazzancolle</i>              | € 14,00 |
| <i>Calamarata</i>                                  | € 14,00 |
| <i>Riso Nero con brunoise di verdure e gamberi</i> | € 13,00 |
| <i>Spaghetti alle vongole</i>                      | € 12,00 |

## Secondi

|  |         |
|--|---------|
| <i>Rotolo di Branzino al forno con zucchinelle e mentuccia</i>           | € 16,00 |
| <i>Tagliata di Tonno su sfoglie di finocchio e arance in vinaigrette</i> | € 18,00 |
| <i>Fritto di Calamari e Gamberi</i>                                      | € 14,00 |
| <i>Calamari grigliati con pomodori gratin</i>                            | € 16,00 |
| <i>Spiedi di mare con mazzancolle calamari tonno polpo</i>               | € 15,00 |

Costo del servizio 2,50€ a persona

# Pizza alta FORNARINA

**condite dopo la cottura con prodotti di eccellenza italiana**

## Branccaccia

*Prosciutto cotto "BRANCHI", burrata composta di zenzero e ananas, gocce di pomodoro, pomodorini*

€ 12.00

## Vesuviana

*Pelati, bufala, basilico, Parmigiano grattugiato*

€ 9.00

## Pazza

*Pelati, bufala, pomodoro fresco, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi, rucola, scaglie di Parmigiano*

€ 13.00

## Crudo S.ILARIO

*Gocce di pomodoro, bufala, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi*

€ 12.00

## Culatello DOP

*Gocce di pomodoro, bufala, Culatello di Zibello*

€ 12.00

## Basca

*Mozzarella, conserva, origano, basilico, acciughe del Mar Cantabrico*

€ 10.00

## Asinella

*Gorgonzola, conserva, mortadella, salsa balsamica a gocce*

€ 9.00

## Trentin

*Conserva, cetrioli in aceto, speck, Toma Val Sesia*

€ 10.00

## Spalla cotta

*Conserva, giardiniera di verdure, spalla cotta*

€ 10.00

## Tavoliere

*Toma Val Sesia, conserva, friarielli, salame piccante, olive*

€ 9.50

## Dolce Autunno.

*Stracchino, mozzarella, crema di zucca, pancetta, gorgonzola*

€ 9.00

## Isotta

*Pelati, scamorza affumicata, parmigiano grattugiato, lardo, radicchio trevigiano, salsa al tartufo*

€ 9.00

## Piaz

*Brie, conserva, patate, lardo, salsa al basilico*

€ 9.00

## Le nostre Fantasie

|  |         |
|--|---------|
| <i>Fiolesya</i><br><i>porcini, burrata, crudo S. Ilario, composta di zenzero e ananas, gocce di pomodoro, pomodorini</i> | € 12.00 |
| <i>Feccina</i><br><i>Pomodoro, funghi, bufala, crudo (dopo cottura)</i>  | € 12.00 |
| <i>Genovese</i><br><i>Pomodoro, mozzarella, pesto, pecorino, pinoli, basilico</i>  | € 8.00  |
| <i>Rustica</i><br><i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla, olive</i>                                       | € 8.50  |
| <i>Kessa</i><br><i>Gocce di pom., pomodoro fresco, bufala, scamorza, salsiccia, origano</i>                              | € 10.00 |
| <i>Sarda</i><br><i>Pomodoro, salsiccia, pecorino, aglio</i>  | € 9.00  |
| <i>Via Emilia</i><br><i>Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, salsa balsamica</i>                              | € 8.00  |
| <i>Tirolese</i><br><i>Pomodoro, mozzarella, uova, wurstel, speck</i>   | € 10.00 |
| <i>Gorgonzola e pera</i><br><i>Mozzarella, gorgonzola, pera</i>  | € 8.00  |
| <i>Marion</i><br><i>Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, ricotta salata</i>                                    | € 8.00  |
| <i>Giorgia</i><br><i>Pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia</i>   | € 9.00  |
| <i>Monia</i><br><i>Pomodoro fresco, stracchino, insalata</i>   | € 9.00  |
| <i>Cavallo pesto</i><br><i>Pomodoro, mozzarella, pesto di cavallo crudo, pepe, basilico</i>                              | € 9.00  |

|   |         |
|---|---------|
| Molisana  | € 9.00  |
| <i>Pomodoro fresco, zucchine, salsiccia, olive, ricotta stagionata</i>  |         |
| Mare e Monti  | € 10.00 |
| <i>Mezza rossa misto mare, mezza bianca porcini, salsiccia, zucchine</i>  |         |
| Alpeggio  | € 9.00  |
| <i>Toma Val Sesia, lardo, patate, porcini, pomodorini secchi, conserva</i>  |         |
| Mattutina   | € 10.00 |
| <i>Pelati, ricotta fresca, pancetta, uova</i>   |         |
| PUGLIESE  | € 7.50  |
| <i>Pelati, cipolla, parmigiano, olive, pomodoro fresco</i>  |         |
| Borgotaro   | € 10.00 |
| <i>Pomodoro fresco, mozzarella, porcini freschi (fuori stagione sott'olio), parmigiano</i>                          |         |
| Boscaiola   | € 9.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, misto funghi</i>   |         |
| Bismark   | € 7.00  |
| <i>Pelati, mozzarella, uova, pancetta</i>   |         |
| Sila  | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, cipolle, salame piccante, acciughe, capperi, olive, pomodori secchi</i> |         |

## I ripieni

|  |         |
|--|---------|
| Erice  | € 9.00  |
| <i>Pomodoro secco, mozzarella, pomodoro fresco, tonno, olive, rucola mais</i>            |         |
| Calzone Classico   | € 6.50  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>  |         |
| Calzone Speciale   | € 10.00 |
| <i>Mozzarella, pelati, funghi, gorgonzola, prosciutto crudo S. Ilario (dopo cottura)</i> |         |
| Calzone Napoli   | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozz, ricotta fresca, cotto, salame piccante, pepe, pelati</i>              |         |

|   |        |
|---|--------|
| Calzone Ortovecchio<br><i>Stracchino, rucola, verdure al vapore, pelati</i>         | € 8.50 |
| Calzone Gosè<br><i>Mozzarella, pomodoro, scamorza, salsiccia, cotto, friarielli</i> | € 9.00 |
| Calzone Bebè<br><i>Mozzarella, wurstel, patate fritte, ketchup</i>                  | € 8.00 |

## Le classiche

|   |        |
|---|--------|
| Margherita<br><i>Pomodoro, mozzarella</i>                                   | € 5.00 |
| Bufala<br><i>Pomodoro, bufala, basilico</i>                                 | € 8.00 |
| Marinara<br><i>Pomodoro, origano, aglio</i>                                 | € 5.00 |
| Caprese<br><i>Pomodoro fresco, bufala, basilico</i>                         | € 8.50 |
| Napoli<br><i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>                    | € 6.00 |
| Romana<br><i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi</i>           | € 7.00 |
| Siciliana<br><i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi, olive</i> | € 7.50 |
| Friarielli<br><i>Pomodoro, mozzarella, friarielli (verdure verdi)</i>       | € 7.00 |
| Rucola<br><i>Pomodoro, mozzarella, rucola</i>                               | € 6.50 |
| Cipolla<br><i>Pomodoro, mozzarella, cipolla</i>                             | € 6.50 |

|  |         |
|--|---------|
| Carciofi   | € 7.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, carciofi</i>                                  |         |
| Tonno  | € 7.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, tonno</i>                                     |         |
| Wurstel  | € 7.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>                                   |         |
| Salsiccia fresca   | € 8.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca</i>                          |         |
| Culatello  | € 12.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, Culatello DOP</i>                             |         |
| Chips  | € 6.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>                           |         |
| Crudo S. Ilario  | € 11.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi</i>        |         |
| Cotto  | € 8.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>                                |         |
| Funghi   | € 7.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>                                    |         |
| Salame Piccante  | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, Ventricina Calabrese (Salame di Calabria)</i> |         |
| Salame di Felino   | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, salame di Felino</i>                          |         |
| Bresaola   | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola</i>                                  |         |
| Speck  | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, speck</i>                                     |         |
| Diavola  | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, Ventricina Calabrese, salsiccia</i>           |         |

|   |         |
|---|---------|
| Spalla Cotta  | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, Spalla Cotta F.lli Grossi</i>                      |         |
| Quattro Stagioni  | € 9.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, salsiccia, olive</i> |         |
| Quattro Formaggi  | € 9.00  |
| <i>Mozzarella, scamorza, gorgonzola, brie, parmigiano</i>                   |         |
| Capricciosa   | € 9.00  |
| <i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, uova</i>             |         |
| Frutti di mare  | € 10.00 |
| <i>Pomodoro fresco, pelati, misto mare</i>                                  |         |
| Calamari  | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, calamari fritti</i>                                |         |
| Salmone   | € 10.00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, salmone marinato</i>                               |         |

*Richiedi la tua pizza con l'impasto che preferisci*

**FARINA 00 e FARRO • INTEGRALE • SENZA GLUTINE • SENZA LIEVITO**



# Le nostre Insalatone

## Siciliana.

*Insalatona mista con polpo e arance*

€ 14.00

## B.

*Carpaccio di manzo con Parmigiano su un letto di funghi, pomodorini, carciofi crudi e insalata*

€ 12.00

## D.

*Insalata fresca con tonno, uova, olive, peperoni, alici, cipollotti, insalata e pomodorini*

€ 9.00

## E.

*Affettato di bresaola con crostini al Brie, olive, insalata di rucola, sedano e funghi freschi*

€ 12.00

## G.

*Piccola tagliata di manzo con verdure al vapore, tomino e pomodorini*

€ 15.00

## H.

*Manzo, peperoni e zucchine grigliati accompagnati da fagioli, pancetta, salsa piccante, mais e rucola (piatto particolarmente piccante)*

€ 12.00

## Speciale.

*Verdure crude e cotte, olive taggiasche e pollo alla griglia*

€ 12.00

# Carta Dolci

|   |        |
|---|--------|
| <i>Torta al cioccolato morbida</i>                | € 6.00 |
| <i>Tiramisu</i>                                   | € 6.00 |
| <i>Torta di mele con gelato di crema</i>          | € 6.50 |
| <i>Semifreddo con croccante di mandorle</i>       | € 6.00 |
| <i>Zabaione ghiacciato con fragole e meringhe</i> | € 6.00 |
| <i>Zuppa inglese</i>                              | € 6.00 |
| <i>Salame di cioccolato e salsa vaniglia</i>      | € 6.00 |
| <i>Sbrisolona</i>                                 | € 6.00 |
| <i>Sorbetto al limone e frutta fresca</i>         | € 6.00 |
| <i>Sorbetto al caffè</i>                          | € 6.00 |
| <i>Tartufo bianco o nero</i>                      | € 5.00 |
| <i>Macedonia di frutta fresca</i>                 | € 6.00 |

# Carta Vini

## Spumanti e Champagne

|   |         |
|---|---------|
| <i>Champagne Charles – Heidsieck Brut Res. Maison Heidsieck (Reims)</i> | € 60.00 |
| <i>Cremant D'Alsace Brut Maison Gustave Lorents (Bergheim)</i>          | € 25.00 |
| <i>Cremant D'Alsace Brut Rosè Maison Gustave Lorents (Bergheim)</i>     | € 25.00 |
| <i>Franciacorta Brut Az. Agr. Montenisa (FI)</i>                        | € 30.00 |
| <i>Franciacorta Brut Magnum Az. Agr. Montenisa (FI)</i>                 | € 60.00 |
| <i>Franciacorta Pas Dosè Az. Agr. Cavalieri (BS)</i>                    | € 35.00 |
| <i>Franciacorta Saten Az. Agr. Cavalieri (BS)</i>                       | € 35.00 |
| <i>Prosecco di Valdobbiadene "Bio" Az. Agr. Canevel (TV)</i>            | € 18.00 |
| <i>Trento DOC Extra Brut Az. Agr. Moser (TN)</i>                        | € 30.00 |

## Vini della nostra Regione

### Bianchi

|  |         |
|--|---------|
| <i>Malvasia dell'Emilia "Calzodalla" Az. Agr. Oinoe (PR)</i> | € 12.00 |
|--|---------|

### Rossi

|  |         |
|--|---------|
| <i>Colli Piacentini Gutturnio Riserva Cantina Bonelli (PC)</i> | € 14.00 |
| <i>Lambrusco dell'Emilia Az. Agr. Monte delle Vigne (PR)</i>   | € 12.00 |

### Bianchi Italiani

|   |         |
|---|---------|
| <i>Conte della Vipera "Sauvignon" Castello della Saia (TR)</i>    | € 25.00 |
| <i>Custoza Superiore "Amedeo" Az. Agr. Cavalchina (VR)</i>        | € 16.00 |
| <i>De Vite (Sauvignon-Muller Turgau) Az. Agr. Hofstatter (BZ)</i> | € 18.00 |
| <i>Etna Bianco Az. Agr. Firriato (TP)</i>                         | € 16.00 |
| <i>Falanghina Beneventano Viticoltori De Concillis (BN)</i>       | € 14.00 |
| <i>Friulano Az. Agr. Venica e Venica (GO)</i>                     | € 22.00 |
| <i>Gevuztraminer Alto Adige Az. Agr. Hofstatter (BZ)</i>          | € 20.00 |
| <i>Lugana 'L Lac Az. Agr. Cavalchina (VR)</i>                     | € 16.00 |
| <i>Ribolla Gialla "L'Adelchi" Az. Agr. Venica e Venica (GO)</i>   | € 24.00 |
| <i>Vermentino Bolgheri Tenuta Guado al Tasso (LI)</i>             | € 25.00 |

## Rosati Italiani

*Bolgheri Rosato "Scalabrone" Tenuta Guado al Tasso (LI)* € 25.00

## Rossi Italiani

*A-Quo IGT Toscana (Uvaggio) "Bio" Az. Agr. Molte Peloso (LI)* € 25.00

*Barbaresco "Serraboella 2013" Massimo Rivetti (CN)* € 48.00

*Barbera d'Alba "Pian Romualdo" Cantine Prunotto (CN)* € 20.00

*Barolo Ciabot "Mentin Ginestra 2005" Az. Agr. Domenico Clerico (CN)* € 90.00

*Barolo Ciabot "Mentin Ginestra 2007" Az. Agr. Domenico Clerico (CN)* € 80.00

*Bolgheri Rosso "Volpola" "Bio" Podere Sapaio (GR)* € 30.00

*Bolgheri Rosso "Il Briciato" Tenuta Guado al Tasso (LI)* € 28.00

*Chianti Classico "Bio" Az. Agr. Riecine (SI)* € 24.00

*Etna Rosso Az. Agr. Firriato (TP)* € 16.00

*Logrein "Vigna Steinraffler" Az. Agr. Hofstatter (BZ)* € 35.00

*Morellino di Scansano "Bio" Poggio Brigante (GR)* € 18.00

*Nebbiolo Langhe "Capsime-e" Az. Agr. Domenico Clerico (CN)* € 25.00

*Pinot Nero Alto Adige Az. Agr. Hofstatter (BZ)* € 20.00

*Primitivo Salento "Torcicoda" Tenuta Tormaresca (BA)* € 22.00

*Sansonina Rosso (Merlot) Az. Agr. Zenato (VR)* € 45.00

*Valpolicella Sup. "Ripasso" Az. Agr. Zenato (VR)* € 22.00

## Vini da fine pasto

*Moscato d'Asti Cantina Prunotto (AT)* € 16.00

*Passito di Lugana "Rigoletto" 375 ml. Az. Agr. Zenato (VR)* bicchiere € 4.00 € 25.00

## Birre Artigianali

### Belgio

*Birudhy Originale Doppio Malto 11° 750cc Ricetta Zago (PD)* € 22.00

*Birudhy Originale Doppio Malto 11° 1,5lt Ricetta Zago (PD)* € 45.00

*Birra Rouse de Brabalita (Rossa) 5° 750cc Birrificio Antony Martin's* € 15.00

### Spagna

*Birra Er Bouqueron con acqua di mare 750cc Birrificio Er Bouqueron* € 12.00

# Bevande

|   |   |
|---|---|
| <i>Acqua Naturale/Frizzante 700 ml</i>                  | € 3.00  |
| <i>Acqua Naturale/ Frizzante 500 ml</i>                 | € 1.50  |
| <i>Vino bianco frizzante alla spina</i>                 | $\frac{1}{4}$ € 3.00<br>$\frac{1}{2}$ € 5.00<br>1L € 8.00 |
| <i>Calice prosecco</i>                                  | € 4.00  |
| <i>Calice Franciacorta</i>                              | € 6.00  |
| <i>Calice vino bianco/rosso</i>                         | € 5.00  |
| <i>Calice lambrusco</i>                                 | € 3.50  |
| <i>Calice passito</i>                                   | € 5.00  |
| <i>Lambrusco bottiglia 375ml</i>                        | € 8.00  |
| <i>Birra alla spina piccola 300ml</i>                   | € 3.00  |
| <i>Birra alla spina media 400 ml</i>                    | € 5.00  |
| <i>Birra del Borgo Rossa "Reale" bott. 330 ml</i>       | € 6.00  |
| <i>Birra del Borgo Rossa "Reale" bott. 750 ml</i>       | € 13.00   |
| <i>Birra "Moretti" bott. 660ml</i>                      | € 4.50  |
| <i>Birra "Fisher" bott 650 ml</i>                       | € 8.00  |
| <i>Birra "Franziskaner Hefe-Weissbier" bott. 500 ml</i> | € 5.00  |
| <i>Birra "Beck's" bott. 330 ml</i>                      | € 3.00  |
| <i>CocaCola alla spina piccola 300 ml</i>               | € 3.00  |
| <i>CocaCola alla spina media 400 ml</i>                 | € 4.00  |
| <i>Sprite 330 ml</i>                                    | € 3.00  |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <i>Fanta 330 ml</i>           | € 3.00 |
| <i>Lemonsoda 330 ml</i>       | € 3.00 |
| <i>Estathè Limone 330 ml</i>  | € 3.00 |
| <i>Succo di frutta 330 ml</i> | € 4.00 |
| <i>Caffè</i>                  | € 2.00 |
| <i>Caffè doppio</i>           | € 3.00 |
| <i>Cappuccino</i>             | € 2.50 |
| <i>Orzo piccolo</i>           | € 2.50 |
| <i>Orzo grande</i>            | € 3.00 |
| <i>Camomilla/Thè caldo</i>    | € 2.00 |