

DIAVOLA **7,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olive oil

AL CRUDO **7,50**
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, raw ham, olive oil

CAPRICCIOSA **8,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, uovo, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, egg, olive oil

CHIPS **7,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, fried potatoes*, olive oil

BRUSCHETTA **7,00**
salsa di pomodoro, salame piccante, pomodoro a pezzi, olive, olio d'oliva
tomato sauce, spicy salami, tomato slices, olives, olive oil

RUCOLA E GRANA **7,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, rocket, parmesan, olive oil,

007 **8,50**
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, uovo, wurstel,
piselli*, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, egg, wurstel, peas* olive oil

CAPRESE **9,00**
base pizza, mozz. fresca, pomodoro a fette, olio d'oliva, sale (tutto a crudo)
pizza dough, mozzarella, tomato slices, olive oil, salt (all served a raw)

MONTEBIANCO **8,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, panna
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, cream

4 FORMAGGI **7,50**
mozzarella, provolone, emmenthal, gorgonzola, olio d'oliva
mozzarella, provolone, emmenthal, blue cheese, olive oil

NORMA **8,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzana frita, pomodoro a pezzi, ricotta salata,
olio d'oliva | tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, tomato pieces, ricotta (cheese
salt), olive oil

4 STAGIONI **9,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, piselli, olio
d'oliva | tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, peas, olive oil

CARCIO SPECK **10,50**
crema di carciofi, mozzarella, speck, scaglie di grana, olio d'oliva
artichoke cream, mozzarella, smoked ham, parmesan, olive oil

CARBONARA **8,50**
mozzarella, pancetta, uovo, panna, scaglie di grana, olio d'oliva
mozzarella, bacon, egg, cream, parmesan, olive oil

PARMIGIANA **9,00**
salsa di pomodoro, melanz. frita, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, scaglie di grana,
olio d'oliva | tomato sauce, fried eggplant, mozzarella, ham, egg, parmesan, olive oil

BUFALA **8,50**
mozzarella di bufala, pomodoro a pezzi, olio d'oliva
buffalo mozzarella, tomato pieces, olive oil

SAPI BELLA **8,00**
mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, olio d'oliva
mozzarella, mortadella, pistachio, olive oil

MISTO BOSCO **9,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, radicchio, rucola, cipolla, scaglie di grana, olio
d'oliva | tomato sauce, mozzarella, mushrooms, red chicory, rocket, onion, parmesan,
olive oil

MISTO FUNGHI **9,50**
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi misti, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, mixed mushrooms, olive oil

PORCINI **9,50**
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, wild mushrooms, olive oil

SUSANNA **9,50**
mozzarella, formaggino, pomodoro a pezzi, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio
d'oliva | mozzarella, fresh cheese, tomato pieces, raw ham, parmesan, olive oil

BRESAOLA **9,50**
salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, dry-salted beef, rocket, parmesan, olive oil

FIOR DI CAMPO **11,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, involtino di melanzana frita (ripieno: salame piccante,
provolone), pomodoro a pezzi, olio d'oliva | tomato sauce, mozzarella, fried eggplant,
spicy salami, provolone, tomato pieces, olive oil

BOLOGNESE **11,00**
salsa di pomodoro, ragù bolognese, mozzarella, panna, prosciutto cotto, olio
d'oliva | tomato sauce, crushed beef and pork, mozzarella, cream, ham, olive oil

PIERO **10,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, salame dolce, provolone, olive, pomodoro a pezzi,
rucola, cipolla, acciughe, olio d'oliva | tomato sauce, mozzarella, sweet salami,
provolone, olives, tomato pieces, rocket, onion, anchovies, olive oil

AI SALUMI **9,50**
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salame dolce, salame
piccante, olio d'oliva | tomato sauce, mozz., ham, bacon, sweet salami, spicy salami,
olive oil

CALABRESE **12,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, speck, 'nduja, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, smoked ham, 'nduja, olive oil

CREMA DI ZUCCA E PANCETTA **11,00**
crema di zucca, pancetta, mozzarella, funghi, granella di pistacchio, olio d'oliva
pumpkin cream, bacon, mozzarella, mushrooms, pistachio, olive oil

CREMA DI ZUCCA E SPECK **11,00**
crema di zucca, speck, mozzarella, scaglie di grana, olio d'oliva, origano
pumpkin cream, smoked ham, mozzarella, parmesan, olive oil, oregano

SALMONATA **17,00**
pesto di pistacchio, mozzarella, salmone affumicato, rucola, olio d'oliva
pistachio pesto, mozzarella, smoked salmon, rocket, olive oil

MESSINESE **16,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzana frita, pesce spada,
menta, origano, prezzemolo, aglio, peperoncino, pepe nero, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, swordfish, mint, oregano,
parsley, garlic, red pepper, black pepper, olive oil

GRATEN **17,00**
mozzarella, gamberi, pangrattato (pangrattato, ketchup, prezzemolo, aglio, olio d'oliva,
sale, pepe nero, origano, formaggio, salsa di pomodoro), olio d'oliva, origano
mozzarella, shrimp, bread crumbs (bread crumbs, ketchup, parsley, garlic, olive oil,
salt, black pepper, oregano, cheese, tomato sauce), olive oil, oregano

PESCATORA **20,00**
salsa di pomodoro, mozzarella, seppie, polipo, cozze, scampo, gamberi, vongole,
prezzemolo, peperoncino, olio d'oliva, origano
tomato sauce, mozzarella, cuttlefish, octopus, mussels, scampo, shrimps, clams,
parsley, red pepper, olive oil, oregano

KEKKO **12,00**
mozzarella di bufala, cime di rapa, salsiccia, olio d'oliva
buffalo mozzarella, turnip greens, sausage, olive oil

CAMPAGNOLA **12,00**
crema di asparagi, mozzarella, salsiccia, scaglie di grana, olio d'oliva
cream of asparagus, mozzarella, sausage, parmesan, olive oil

VERDEMARE **17,00**
crema di asparagi, mozz., gamberetti, pomodoro a pezzi, olio d'oliva, prezzemolo
cream of asparagus, mozzarella, shrimp, tomato pieces, olive oil, parsley

PURGATORIO **12,00**
mozz. di bufala, salame piccante, cipolla, gorgonzola, 'nduja, olio d'oliva
buffalo mozzarella, spicy salami, onion, blue cheese, 'nduja, olive oil

SUPPLEMENTI | ADDITIONS:
prosciutto crudo, speck, pancetta, creme, mozzarella fresca
raw ham, smoked ham, bacon, creams, fresh mozzarella **2,50**

porcini, misto funghi, bufala, bresaola, cime di rapa, mozz. senza lattosio **4,00**
wild mushrooms, mixed mushrooms, buffalo mozz., dry-salted beef, turnip greens,
lactose-free mozzarella

gamberi, salmone, pesce spada **6,00**
shrimp, smoked salmon, swordfish

PATatine FRITTE*/FRIED POTATOES* **3,00**

RESTANTI/OTHER **1,50**

*PRODOTTO SURGELATO/*FROZEN PRODUCT

COPERTO | PLACE SETTING **3,00**

NOTE: in mancanza di pesce fresco sarà servito pesce surgelato
NOTE: in the absence of fresh fish will be served froze fish

FRUTTA E DESSERT FRUIT AND DESSERT

**DOLCE DEL GIORNO
DESSERT OF THE DAY** **5,00**

**FRUTTA DI STAGIONE
FRUIT OF THE SEASON** **4,00**

CAFFETTERIA COFFEE SHOP

CAFFÈ | COFFEE **1,00**

**CAFFÈ DECAFFEINATO-ORZO
DECAFFEINATED-BARLEY COFFEE** **1,50**

CAPPUCCINO | THE **2,00**

AMARO | BITTER LIQUEUR **4,00**

SORBETTO | LEMON SORBET **3,00**

MOSCATO | PASSITO **6,00**

GRAPPA BIANCA | BARRICATA **6,00**

WHISKY | COGNAC | RUM **6,00**

APEROL SPRIZ **6,00**

BEVANDE BEVERAGES

Acqua minerale: naturale | frizzante 75cl **2,50**
Mineral water: natural or sparkling 75cl

Lattine: coca cola, coca zero, fanta, sprite, chinotto, the limone/pesca 33cl. **3,00**
Cans: coca cola, coca zero, fanta, sprite, chinotto, tea lemon | peach 33cl.

COCA COLA 1l **4,50**

BIRRA 33cl **3,00**

BIRRA 66cl **4,50**

Succo di frutta 20cl | fruit juice 20cl **2,50**

Bicchiere vino bianco | rosso | prosecco **4,00**
Wine by the glass white | red | prosecco

ALLERGENI ALIMENTARI E, QUELLI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI

Regolamento (UE) n. 1169/11
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio, cioè` mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO
PERTANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE
CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN
FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A
RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

bed & breakfast
La Castellana
MARINA DI RAGUSA

Via Isola dei Porri, Marina di Ragusa - Cell. 339 7714668



IMPERIAL
by Piero

menu
ristorante
pizzeria

ANTIPASTO DI PESCE FISH HORS D'OEUVRES

MISTO MARE | MIXED SEAFOOD 22,00
assaggi misti di pesce | mixed samples of fish

MISTO AFFUMICATO | MIXED SMOKED 19,00
tonno, pesce spada, salmone, prezz., origano, pepe nero, olio d'oliva
tuna, swordfish, salmon, parsley, oregano, black pepper, olive oil

MISTO GRATINATO | MIXED GRATIN 20,00
assaggi misti di pesce gratinato (panatura: pan grattato, ketchup, prezzemolo, origano, sale, pepe nero, olio d'oliva, aglio, formaggio, salsa di pomodoro, vino bianco)
mixed samples of fish gratin (breading: bread crumbs, ketchup, parsley, oregano, salt, black pepper, olive oil, garlic, cheese, tomato sauce, white wine)

FANTASIA DI MARINATO 14,00
FANTASY MARINATED
pesce spada, gamberi, acciughe, prezz. origano, olio d'oliva, pepe nero, aceto balsamico (marinatura: aceto, vino bianco, sale)
swordfish, shrimp, anchovies, parsley, oregano, olive oil, black pepper, balsamic vinegar (marinating: vinegar, white wine, salt)

COCKTAIL DI GAMBERI 13,00
SHRIMP COCKTAIL
insalata verde, gamberi lessi, salsa cocktail (maionese, ketchup, tabasco, worcestershire) | green salad, shrimp boiled, cocktail saucer (mayonnaise, ketchup, tabasco, worcestershire)

INSALATA DI MARE | SEAFOOD SALAD 17,00
seppie, cozze, gamberi, polipo, prezz. origano, peperoncino, sale, olio d'oliva | cuttlefish, mussels, shrimp, octopus, parsley, oregano, black pepper, salt, olive oil

COZZE SCOPPIATE | MUSSELS 11,00
cozze bollite, limone | boiled mussels, lemon

ZUPPA DI COZZE | MUSSELS SOUP 13,00
cozze, salsa di pomodoro, aglio, origano, peperoncino, prezzemolo, olio d'oliva, vino bianco, sale | mussels, tomato sauce, garlic, oregano, red pepper, parsley, olive oil, white wine, salt

CROSTA PER ZUPPA | CRUST SOUP 2,00

PANE CUNZATO | BREAD TOPPED 5,00
filone condito con olio evo, origano, peperoncino, grana padano
bread topped with olive oil, oregano, red pepper, parmesan

PANE CUNZATO CON 'NDUJA | BREAD TOPPED WITH 'NDUJA 8,00
filone condito con olio evo, origano, peperoncino, grana padano, 'nduja
bread topped with olive oil, oregano, red pepper, parmesan, 'nduja

BRESAOLA | DRY-SALTED BEEF 12,00
bresaola, rucola e grana | dry-salted beef with rocket and parmesan

CRUDO E MOZZARELLA 11,00
RAW HAM AND MOZZARELLA
prosciutto crudo e mozzarella | raw ham and mozzarella

CRUDO E MELONE 11,00
RAW HAM AND MELON
prosciutto crudo e melone | raw ham and melon

CAPRESE | CAPRI 9,00
mozzarella fresca, pomodoro, origano, sale, olio d'oliva basilico
mozzarella, tomato, oregano, salt, olive oil, basil

PRIMI PIATTI DI PESCE FISH FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 18,00
SPAGHETTI WITH SEAFOOD
cozze, calamari, vongole, gamberi, scampi, aglio, olio d'oliva, prezzemolo, peperoncino, vino bianco, sale, salsa di pomodoro | mussels, squid, clams, shrimp, scampi, garlic, olive oil, parsley, red pepper, white wine, salt, tomato sauce

TAGLIATELLE GAMBERI E PISTACCHIO 18,00
TAGLIATELLE SHRIMP AND PISTACHIO
gamberi, pistacchio, aglio, olio d'oliva, prezz., peperoncino, vino bianco, sale | shrimp, pistachio, garlic, olive oil, parsley, red pepper, white wine, salt

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 19,00
SPAGHETTI WITH CLAMS
vongole veraci, aglio, olio d'oliva, prezz., peperoncino, vino bianco, sale
clams, garlic, olive oil, parsley, red pepper, white wine, salt

RAVIOLI DI PESCE IN CREMA DI GAMBERI 18,00
FISH RAVIOLI IN CREAM OF SHRIMP
Ripieno: (cernia, merluzzo, ricotta, spezie, erbe aromatiche, vino), burro, panna, salsa di pomodoro, gamberi, pepe nero, sale, vino bianco, prezzemolo
Stuffed: (grouper fish, cod fish, fresh ricotta, spices, herbs, wine), butter, cream, tomato sauce, shrimp, black pepper, salt, white wine, parsley

CASARECCE PESCE SPADA E MELANZANE 17,00
CASARECCE SWORDFISH AND EGGPLANT
pesce spada, melanzana frita, menta, salsa di pomodoro, aglio, olio d'oliva, prezzemolo, peperoncino, vino bianco, sale, pepe nero, basilico
swordfish, fried eggplant, mint, tomato sauce, garlic, olive oil, parsley, red pepper, white wine, salt, black pepper, basil

SPAGHETTI ALLA SICILIANA 15,00
acciughe salate, olio d'oliva, prezzemolo, mandorle tostate, buccia di limone, porro, peperoncino, vino bianco | anchovies, olive oil, parsley, toasted almond, lemon peel, leek, red pepper, white wine

TAGLIATELLE AL SALMONE 17,00
TAGLIATELLE WITH SALMON
salmone affumicato, burro, panna, pepe nero, prezzemolo, sale
smoked salmon, butter, cream, black pepper, parsley, salt

TAGLIATELLE AL GAMBERONE ROSSO 22,00
TAGLIATELLE WITH RED PRAMS
gamberone rosso, aglio, prezzemolo, pepe rosso, vino bianco, pomodoro fresco, olio d'oliva, sale
red prawn, garlic, parsley, red pepper, white wine, fresh tomato, olive oil, salt

TAGLIATELLE AGLI SCAMPI 22,00
TAGLIATELLE WITH SCAMPI FISH
scampi, aglio, prezzemolo, pepe rosso, vino bianco, pomodoro fresco, olio d'oliva, sale
scampi, garlic, parsley, red pepper, white wine, fresh tomato, olive oil, salt

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE 22,00
TAGLIATELLE WITH SEA URCHINS
ricci di mare, pepe nero, aglio, olio d'oliva, prezzemolo, sale
sea urchin, black pepper, garlic, olive oil, parsley, salt

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA 18,00
SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK
seppia, nero di seppia, concentrato di pomodoro, salsa di pomodoro, aglio, cipolla, pepe rosso, vino bianco, prezzemolo, olio d'oliva, sale
cuttlefish, cuttlefish ink, tomato paste, tomato sauce, garlic, onion, red pepper, white wine, parsley, olive oil, salt

PRIMI PIATTI DI CARNE MEAT FIRST COURSES

RAVIOLI DI CARNE | MEAT RAVIOLI 13,00
Ripieno: (carne di suino cotta, sedano, carote, cipolla, ricotta, olio evo, sale, pepe, spezie), panna, burro, salsa di pomodoro, pepe nero, sale, pesto di pistacchio
Stuffed: (cooked pork, celery, carrots, onions, fresh ricotta, olive oil, salt, black pepper, spices), cream, butter, tomato sauce, black pepper, salt, pistachio pesto

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 11,00
pancetta, burro, uova, pepe nero, noce moscata, sale
bacon, butter, eggs, black pepper, nutmeg, salt

CASARECCE ALLA NORMA 11,00
melanzana frita, salsa di pomodoro, basilico, burro, pepe nero, sale
fried eggplant, tomato sauce, basil, butter, black pepper, salt

RAVIOLI DI RICOTTA 13,00
Ripieno: (ricotta, zucchero, aromi naturali), salsa di pomodoro
Stuffed: (fresh ricotta, sugar, natural flavors), tomato sauce

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE 11,00
TAGLIATELLE WITH RAGÙ BOLOGNESE
tritato di manzo e suino, carote, sedano, cipolla, concentrato di pomodoro, sale, zucchero, spezie, olio di semi | crushed beef and pork, carrots, celery, onion, tomato paste, salt, sugar, spices, seed oil

PASTA AL POMODORO 8,00
PASTA WITH TOMATO SAUCE
salsa di pomodoro, olio d'oliva, sale, zucchero, basilico
tomato sauce, olive oil, salt, sugar, fresh basil

SECONDI PIATTI DI CARNE MEAT SECOND COURSES

GRIGLIATA DI CARNE | GRILLED MEAT 22,00
carne mista di pollo, vitello, maiale, olio d'oliva, sale
mixed meat of chicken, veal, pork, olive oil, salt

COSTATA DI VITELLO ARROSTO 16,00
ROAST RIB OF VEAL
costata di vitello, olio d'oliva, sale | rib of veal, olive oil, salt

COTOLETTA DI POLLO 15,00
CUTLET OF CHICKEN
pollo panato (panatura: pan grattato, formaggio, prezzemolo, sale, pepe nero, uova)
chicken breaded (breading: bread crumbs, cheese, parsley, salt, black pepper, eggs)

POLLO ARROSTO | ROAST CHICKEN 13,00
pollo, olio d'oliva, sale | chicken, olive oil, salt

SECONDI PIATTI DI PESCE FISH SECOND COURSES

ZUPPA DI PESCE | FISH SOUP 30,00
pesce secondo disponibilità, cozze, vongole, calamari, scampi, aglio, olio d'oliva, prezzemolo, peperoncino, sale, crostini di pane fritto
fish according to availability, mussels, clams, squid, scampi, garlic, olive oil, parsley, red pepper, salt, croasted bread

GRIGLIATA DI PESCE | GRILLED FISH 24,00
calamari, gamberoni, scampi, pesce del giorno, olio d'oliva, prezzemolo, sale | squid, big prawns, scampi, fish of the day, olive oil, parsley, salt

GAMBERONI ARROSTO 17,00
ROASTED BIG PRAWNS
gamberoni, prezzemolo, olio d'oliva, sale | big prawns, parsley, olive oil, salt

FRITTURA DI PARANZA | FRIED PARANZA 21,00
pesce secondo disponibilità, calamari e gamberi infarinati (farina di grano duro), sale | fish according to availability, squid and prawns floured (whole wheat flour), salt

FRITTO MISTO | MIXED FRIED FISH 20,00
calamari, gamberi infarinati (farina di grano duro), sale
squid, prawns floured (whole wheat flour), salt

CALAMARI FRITTI | FRIED SQUID 20,00
calamari infarinati (farina di grano duro), sale
squid floured (whole wheat flour), salt

CALAMARI ARROSTO | ROAST SQUID 20,00
calamari, prezzemolo, olio d'oliva, sale | squid, parsley, olive oil, salt

PESCE SPADA ARROSTO 16,00
ROASTED SWORDFISH
pesce spada, prezzemolo, olio d'oliva, sale | swordfish, parsley, olive oil, salt

PESCE SPADA ALL'EOLO 17,00
SWORDFISH TO EOLO
pesce spada panato (panatura: pan grattato, ketchup, prezzemolo, origano, sale, olio evo, pepe nero, olio d'oliva, aglio, formaggio, salsa di pomodoro, vino bianco)
wordfish breaded (breading: bread crumbs, ketchup, parsley, oregano, salt, black pepper, olive oil, garlic, cheese, tomato sauce, white wine)

PESCE DEL GIORNO ARROSTO 7,00
ROASTED FISH OF THE DAY
pesce del giorno, olio d'oliva, prezzemolo
fish of the day, olive oil, parsley

PESCE AL FORNO CON PATATE 7,00
O CON POMODORINI
BAKED FISH WITH POTATOES OR WITH FRESH TOMATO
pesce del giorno, patate o pomodorino, olio d'oliva, prezzemolo, vino bianco, sale, peperoncino, aglio, origano | fish of the day, potatoes or fresh tomato, olive oil, parsley, white wine, salt, red pepper, garlic, oregano

CONTORNI SIDE DISHES

PARMIGIANA DI MELANZANA 6,00
melanzana frita, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico, pan grattato, sale | fried eggplant, tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil, bread crumbs, salt

VERDURE ARROSTO 6,00
GRILLED VEGETABLES
verdure miste | assorted vegetables

INSALATA MISTA | MIXED SALAD 3,00

INSALATA VERDE | GREEN SALAD 3,00

INSALATA POMODORO E CIPOLLA 3,00
TOMATO AND ONION SALAD

INSALATA DI ARANCE | ORANGE SALAD 4,00
arance, olive nere, cipolla, prezzemolo | orange, black olives, onion, parsley

PATATINE FRITTE | FRIED POTATOES* 4,00

CROCCHETTE DI PATATE 4,00
POTATO CROQUETTES*

*prodotto surgelato | frozen product

PIZZA PIZZAS

BASE PIZZA: farina 00, acqua, sale, olio d'oliva, lievito di birra
PIZZA DOUGH: flour 00, water, salt, olive oil, brewer's yeast
SALSA DI POMODORO: sale e zucchero | TOMATO SAUCE: salt and sugar
BASE PIZZA SENZA GLUTINE | GLUTEN-FREE PIZZA BASE 4,00

VECCHIA 3,00
base pizza, olio d'oliva, sale | pizza dough, olive oil, salt

MARINARA 4,00
salsa di pomodoro, olio d'oliva | tomato sauce, olive oil

BIANCANEVE 5,00
mozzarella, olio d'oliva | mozzarella, olive oil

MARGHERITA 5,00
salsa di pomodoro, mozzarella, olio d'oliva | tomato sauce, mozzarella, olive oil

NUTELLINA 5,00
base pizza, zucchero, nutella, noccioline | pizza dough, sugar, nutella, nuts

AL COTTO 7,00
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, ham, olive oil

TONNO E CIPOLLA 7,00
salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, olive oil

SICILIANA 7,00
salsa di pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi, olio d'oliva
tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers, olive oil

ANTIPASTI DI CARNE MEAT HORS D'OEUVRES

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 18,00
ITALIAN APPETIZER
prosciutto crudo e cotto, salame piccante e dolce, bresaola con rucola e grana, speck, pancetta, provola, emmenthal, mozzarella fresca con pomodoro, olive, carciofini | ham, raw ham, spicy salami, sweet salami, bresaola with rocket and parmesan, bacon, smoked ham, provolone, emmenthal, mozzarella and tomato, olive, artichokes