

La Spigolatrice

dal 1998



Cucinare è  
il primo gesto d'amore.

**Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.**

**Se sei celiaco, hai allergie o intolleranze alimentari avvertici, adatteremo una procedura adatta alle tue esigenze.**

Users are advised that the foods administered in this exercise may contain one or more of the following allergens as an ingredient or in trace from the production process.  
Are you celiac or do you have food intolerances, let us know, we will adopt a procedure that suits your needs

## Guide (Guides)



### **Cereali contenenti glutine**

come: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati  
*Cereals containing gluten*



### **Crostacei e prodotti a base di crostacei**

*Crustaceans and products based on crustaceans*



### **Uova e prodotti a base di uova**

*Eggs and egg products*



### **Pesce e prodotti a base di pesce**

*Fish and fish products*



### **Arachidi e prodotti a base di arachidi**

*Peanuts and peanut-based products*



### **Soia e prodotti a base di soia**

*Soy and soy products*



### **Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio**

*Milk and milk products*



### **Frutta a guscio**

come: mandorle, nocciole, noci comuni, noci anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati  
*Nuts*



### **Sedano e prodotti a base di sedano**

*Celery and celery-based products*



### **Senape e prodotti a base di senape**

*Mustard and mustard-based products*



### **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**

*Sesame seeds and products based on sesame seeds*

SO<sub>2</sub>

### **Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)**

*Sulfur dioxide and sulphites*



### **Lupini e prodotti a base di lupine**

*Lupins and products based on lupine*



### **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

*Molluscs and products based on molluscs*

**Veg Per vegetariani**

*For vegetarians*

**Vegan Per vegani**

*For veg*

# I nostri menù (our menus)

**Menù crescentine € 15,50**  
**Fruibile dal Lunedì al Venerdì, festivi esclusi**  
*From monday to friday, lunch and dinner, excluding saturday and holidays*



Salumi e formaggio accompagnati con crescentine + 1 bevanda a scelta tra:

1 birra piccola 0,2 cl,

1 l di acqua,

1/4 di vino,

1 bibita in lattina

*Crescentine deep-fried bread, a fixed price € 15,50*

*a platter of cured meat and cheese one drink by choose (beer 0,2 cl, 1 l water, 1/4 of wine, soft drink)*

**Per gruppi € 25 a persona bevande escluse**  
**(Si intende per l'intero tavolo con unica esclusione per i bambini)**

*The same for everyone in the table excluding children*



**-Antipasto di salumi e crescentine**

*Mixed platter with cold cuts and crescentine Bolognesi*

**-Bis di primi per l'intero tavolo a scelta tra:**

*Bis of pasta to choose between for all table*

Maccheroncini crudo e limone,

Tagliatelle alla Bolognese,

Gramigna salsiccia e panna,

Passatelli in brodo

**E'possibile concordare ulteriori tipologie di primi piatti ripieni con maggiorazione di € 3 per tipo**

*It is possible to change other types of pasta with an increase of 3 euros per type*

**-Carne ai ferri mista con patate al forno**

*Grilled meat with baked potatoes*

**Menù del giorno € 10 a persona bevande tutte escluse**  
**Fruibile solo a pranzo dal lunedì al venerdì, festivi esclusi**

*Menu of the day € 10 per person all drinks excluded*  
*Only available for lunch from Monday to Friday, excluding holidays*



Ogni giorno una proposta diversa elencata dal cameriere, che comprende:

**-Un primo ed un secondo con contorno.**

*Every day a different proposal listed by the waiter, which includes:*

*- A first and a second with a side dish.*

**\*É possibile che alcune materie prime possano essere congelate**

*\*It is possible that some raw materials can be frozen*

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**

*We don't do separated bill*

**Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona**

*Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person*

# Pesce (Fish)

Tutto il pesce servito crudo è precedentemente abbattuto secondo i regolamenti HACCP  
All the raw fish served is previously killed according to the HACCP regulations

**\*É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**  
*\*It is possible that some raw materials can be frozen*

## Antipasti (Appetizers of fish)

  **Carpaccio affumicato rucola e bacche rosse** € 9  
(secondo disponibilità del giorno: tonno o spada)  
Smoked carpaccio rocket, pink pepper (tuna or swordfish, depending on availability)

   **Impepata di cozze** € 8  
(al vino, oppure alla tarantina; con pomodoro e peperoncino )  
Peppered mussels to wine or to tarantina with tomato and chilli pepper







  **Insalata di polipo e seppia** € 9,5  
Squid and octopus salad

  **Moscardini in umido con polenta dorata** € 10  
Stewed Moscardini with fried polenta

       **Tris freddo di mare** € 15,5  
( gamberetti in salsa rosa, alici marinate, carpaccio affumicato, polipo e seppia )  
Mixed seafood appetizer (shrimp in pink sauce, marinated anchovies, smoked carpaccio, octopus and cuttlefish)

## Primi (First of fish)


   **Maccheroncini al nero di seppia con gamberi e zucchine** € 10  
Maccheroncini with squid ink, shrimps and zucchini

      **Risotto alla pescatora** € 12  
(nei giorni di grande affluenza minimo 2 persone)  
Seafood risotto - in the days of great affluence for two people -

      **Spaghetti alla chitarra con carbonara di pesce** € 10  
Spaghetti with seafood carbonara sauce

      **Spaghetti allo scoglio** € 13  
Seafood spaghetti





   **Strozzapreti cozze e vongole** € 9  
Strozzapreti with seafood mussels and clams

    **Tagliolini al salmone** € 8  
Tagliolini with salmon

## Secondi (second of fish)

	<b>Baccala' fritto</b> Fried codfish	€ 12
	<b>Frittura mista di pesce</b> Deep-fried seafood	€ 13
	<b>Grigliata mista</b> pesce del giorno, scampo, gambero, cozza gratinata e spiedino di calamaro Seafood mixed-grill and gratin: fresh catch of the day, scampi and prawns	€ 20
	<b>Pesce al forno 400 gr.circa</b> Branzino, Orata, Sogliola o secondo disponibilità, <b>per pezzature maggiori € 3,5 all'etto</b> 400 gr. baked fish for larger portions the price is € 3,5 for hetcare	€ 14
	<b>Pesce spada alla messinese</b> ( <i>pinoli, capperi e pomodorini</i> ) Messina swordfish steak with pine nuts, capers and cherry tomatoes	€ 12
	<b>Spiedini di calamari gratinati</b> Squids skewers gratin	€ 10
	<b>Trancio di salmone in crosta di sesamo e pistacchio</b> Grilled salmon in a sesame and pistacchio crust	€ 11

## Contorni (side dishes)

	<b>Crema frita</b> Fried custard	€ 6
	<b>Friggione alla bolognese</b> Bolognese friggione sauce	€ 5
	<b>Insalata mista</b> Mixed salad	€ 4
	<b>Patate al forno</b> Baked potatoes	€ 4
	<b>Patate fritte</b> French fries	€ 4
	<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	€ 5
	<b>Spinaci aglio, olio e peperoncino</b> Spinach garlic, oil and chilli	€ 5
	<b>Verdure miste pastellate</b> Mixed-battered vegetables	€ 6

**Coperto € 2,5**

Table service per person € 2,5

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**

We don't do separated bill

**Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona**

Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person

# Carne e non... (Meat and not...)








**\*É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**

*\*It is possible that some raw materials can be frozen*








## Insalate (salads)

	<b>Insalatona del contadino</b>	€ 11
	Verde, radicchio, carote, rucola, mais, pomodorini, funghi freschi, mozzarella vaccina, scaglie di grana e tonno	
	lettuce, chicory, carrot, rocket, mais, tomato, mushrooms, mozzarella cheese, saved parmesan flakes and tuna	
	<b>Insalatina di bosco</b>	€ 8
	Funghi freschi, rucola e scaglie di grana	
	rocket, mushrooms and parmesan flakes	
	<b>Caprese con bufala</b>	€ 8
	Mozzarella di bufala, pomodori e olive	
	buffalo mozzarella, tomato and olives	
	<b>Sfiziosa</b>	€ 8
	Radicchio, mele, mandorle, gorgonzola e ristretto al balsamico	
	chicory, slices of apple, almond flakes, gorgonzola cheese and balsamic vinegar	

## Antipasti (Appetizers of meat)







	<b>Bruschette pomodorini freschi ed aglio</b>	€ 4
	Toasted bread with garlic and fresh diced tomatoes	
	<b>Cesto di crescentine</b>	€ 4
	Basket of crescentine	
	<b>Crostini misti a sorpresa</b>	€ 7
	Surprise croutons	
	<b>Mozzarelline fritte</b>	€ 6
	Fried mozzarella nuggets	
	<b>Olive all' ascolana</b>	€ 6
	Stuffed fried olives	
	<b>Tagliere di salumi alla Bolognese con crescentine fritte</b>	€ 11
	Mixed platter with cold cuts and crescentine Bolognesi	
	<b>Parmigiano o pecorino accompagnato con miele</b>	€ 6,5
	Parmigiano or pecorino cheese and honey	

## Primi (First of meat)




	<b>Tagliatelle alla bolognese</b>	€ 7
	Tagliatelle with bolognese meat sauce	
	<b>Fagottini di formaggio e pere</b>	€ 10
	in crema di latte e zafferano, semi di papavero e noci	
	Stuffed with cheese and pear in a milk and saffron sauce, poppy seed and walnut	
	<b>Gramigna panna e salsiccia</b>	€ 7
	Gramigna pasta with cream sauce and sausage	
	<b>Lasagne verdi alla Bolognese</b>	€ 10
	Puff pastry with spinach meat sauce, bechamel sauce, parmesan cooked in the oven	
	<b>Passatelli in brodo tradizionale</b>	€ 8
	Passatelli in our traditional broth	
	<b>Ravioli di patate cacio e pepe</b>	€ 10
	Ravioli stuffed with potatoes, cheese and black pepper	
	<b>Tortellone di bosco con ricotta, radicchio, speck e porcini</b>	€ 10
	Tortellone cheese with chicory, speck and porcini mushrooms	

 SO <sub>2</sub>	<b>Tortellini</b> In brodo tradizionale o alla panna <i>In our traditional broth or with cream sauce</i>	€ 10
 SO <sub>2</sub>	<b>Tortelli di zucca</b> Burro e salvia o con ragù alla bolognese <i>Pumpkin tortelli Butter and sage or with meat sauce</i>	€ 10
 SO <sub>2</sub>	<b>Tortelli ricotta e fichi</b> in crema di pecorino ed emulsione di vincotto, mandorle <i>Ricotta cheese and fig tortelli with concentrated wort and sliced almonds</i>	€ 10
Veg  SO <sub>2</sub>	<b>Tutti i primi sono disponibili anche con ragù vegetariano a base di soia</b> <i>Also available with vegetarian soy sauce</i>	

## Secondi (second of meat)

 SO <sub>2</sub>	<b>Cotoletta alla bolognese</b> Bolognese cutlet	€ 12
SO <sub>2</sub>	<b>Entrôcote di manzo al rosmarino gr.250 circa</b> Prime rib with rosmariny	€ 13
	<b>Scottadito di agnello alla griglia</b> Grilled lamb cutlets	€ 12
 SO <sub>2</sub>	<b>Filetto di manzo ai porcini gr.250 circa</b> Beef filet with porcini mushrooms or grill "cotto ai ferri € 16"	€ 20
 SO <sub>2</sub>	<b>Filetto di maiale all'aceto balsamico</b> Pork filet balsamic vinegar	€ 10
	<b>Gran piatto di verdure e formaggio briè alla griglia</b> Grilled vegetables and briè cheese	€ 11
	<b>Grigliata di carne mista</b> Mix grilled meat	€ 12
 SO <sub>2</sub>	<b>Scaloppina di maiale ai porcini</b> Pork scalop with porcini	€ 10
 SO <sub>2</sub>	<b>Straccetti di manzo rucola e grana</b> Beef strips with rocket and parmesan cheese	€ 11

## Contorni (side dishes)

	<b>Crema frita</b> Fried custard	€ 6
SO <sub>2</sub>	<b>Friggione alla bolognese</b> Bolognese friggione sauce	€ 5
	<b>Insalata mista</b> Mixed salad	€ 4
	<b>Patate al forno</b> Baked potatoes	€ 4
	<b>Patate fritte</b> French fries	€ 4
	<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	€ 5
	<b>Spinaci aglio, olio e peperoncino</b> Spinach garlic, oil and chilli	€ 5
	<b>Verdure miste pastellate</b> Mixed	€ 6

**Coperto € 2,5**  
Table service per person € 2,5

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**  
We don't do separated bill

**Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona**  
Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person



# Pizze

**\*É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**  
\*It is possible that some raw materials can be frozen

Le nostre pizze sono cotte in forno a legna risultando ben cotte,  
chi desidera cotture diverse consigliamo di farne richiesta in fase di ordinazione.  
Adottiamo un sistema di lievitazione lunga, per oltre 60 ore, con lievito naturale  
che ne aumenta la digeribilità'.

Our pizzas are cooked in a wood oven resulting well cooked,  
those who wish to cook different types are asked to request it when ordering.  
We adopt a long leavening system with natural yeast,  
which increases its digestibility.

## I nostri impasti sono:

Our doughs are:

**Il classico**, con farina manitoba e semola di grano tenero tipo "0" e "1",  
olio evo, olio di girasole, sale, acqua e lievito naturale

The classic, with manitoba flour and soft wheat flour type "0" and "1"

**L'integrale**, con farina di cereali integrali tipo "2" + € 0,80  
olio evo, olio di girasole, sale, acqua e lievito naturale

The whole, with whole grain flour "2"





E' disponibile anche **Gluten free, prodotto dalla ditta "Menù"** con farina senza  
glutine certificata chiusa in contenitore con atmosfera protetta, viene condita e  
cotta in luogo e forno separati dalla postazione della pizzeria + € 2

amido di mais, amido di frumento deglutinato, farina di riso, fecola di patate, farina di mais, fibra vegetale, glucosio  
Addensanti: xantano, farina di tara, olio d'oliva, lievito di birra, zucchero, sale. Conservante: acido sorbico

Gluten free is also available, produced by the company "Menù" with flour without certified gluten in a container with a protected  
atmosphere, it is seasoned and cooked in place and oven separated from the pizzeria. Ingredients: corn starch, deglutinated wheat  
starch, rice flour, potato starch, corn flour, vegetable fibre, glucose, thickeners: E415, E417, olive oil, yeast, sugar, salt.  
Preservative: sorbic acid. Use: For a crunchier pizza use 80-90 g of tomato and 80-90 g of mozzarella,  
while for a softer pizza use 100-120 g of tomato and 100-120 g of mozzarella.

**Sulla base di pizza margherita non si accettano ordinazioni con più di tre ingredienti**

On the pizza margherita do not accept orders with more than three ingredients

	<b>Stria</b>	€ 2,3
	pasta di pizza con odori misti e olio d'oliva <small>pizza dough with smells</small>	
	<b>Marinara</b>	€ 3,8
	salsa di pomodoro e olio all'aglio <small>tomato sauce and garlic oil</small>	
	<b>Margherita</b>	€ 4,5
	salsa di pomodoro, mozzarella <small>tomato sauce, mozzarella cheese</small>	
	<b>Stria con crudo</b>	€ 4,8
	pasta di pizza e crudo <small>pizza dough and raw ham</small>	
	<b>Cipolla</b>	€ 4,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla <small>tomato sauce, mozzarella cheese, onion</small>	
	<b>Wurstel</b>	€ 5,3
	salsa di pomodoro, mozzarella e wurstel <small>tomato sauce, mozzarella cheese and wurstel</small>	
	<b>Funghi freschi</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e funghi freschi <small>tomato sauce, mozzarella cheese and raw mushrooms</small>	



	<b>Napoli</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and organ	
	<b>Patatine fritte</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e patatine fritte tomato sauce, mozzarella cheese and fries	
	<b>Profumosa</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, salame piccante e olio all'aglio tomato sauce, spicy salami	
	<b>Prosciutto cotto</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto tomato sauce, mozzarella cheese and baked ham	
	<b>Tonno</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e tonno sott'olio tomato sauce, mozzarella cheese and tuna in oil	
	<b>Salame piccante</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e salame al peperoncino tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami	
	<b>Salsiccia</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e salsiccia tomato sauce, mozzarella cheese and sausage	
	<b>Pugliese</b>	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla e grana grattugiato tomato sauce, mozzarella cheese, onion and grated parmesan	
	<b>Bufala</b>	€ 6,3
	salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico tomato sauce, mozzarella cheese and basil	
	<b>Parmigiana</b>	€ 6,3
	salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e grana grattugiato tomato sauce, mozzarella cheese, grilled aubergines and grated parmesan	
	<b>Prosciutto crudo</b>	€ 6,3
	salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo tomato sauce, mozzarella cheese and raw ham	
	<b>Romana</b>	€ 6,3
	salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies and organ	
	<b>Siciliana</b>	€ 6,3
	salsa di pomodoro, olive nere, acciughe sott'olio tomato sauce, black olives, anchovies in oil	
	<b>Texas</b>	€ 6,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla e fagioli tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, onion and beans	
	<b>Delicatezza</b>	€ 6,8
	Salsa di pomodoro, mozzarella, stracchino e rucola tomato sauce, mozzarella cheese, stracchino and rocket salad	
	<b>Funghi porcini</b>	€ 6,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e funghi porcini tomato sauce, mozzarella cheese and porcini mushrooms	

 	<b>Speck</b>	€ 6,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e speck tomato sauce, mozzarella cheese and speck	
  SO <sub>2</sub>	<b>Al Radicchio</b>	€ 6,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, radicchio rosso tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, pancetta and red radish	
 	<b>Calzone Farcito</b>	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pr. cotto e ricotta tomato sauce, mozzarella cheese, raw mushrooms, baked ham and ricotta cheese	
  SO <sub>2</sub>	<b>Campana</b>	€ 7,3
	mozzarella, salsiccia e friarielli mozzarella cheese, sausage and friarielli	
  SO <sub>2</sub>	<b>Ghiotta</b>	€ 7,3
	salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni e olive nere tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, peppers and olives	
 	<b>Simona</b>	€ 7,3
	salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante e cipolla tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, spicy salami and onion	
 	<b>Quattro stagioni</b>	€ 7,3
	salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi e carciofini tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, baked ham, mushrooms and artichokes	
 	<b>Verdura alla griglia</b>	€ 7,3
	salsa di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate di stagione tomato sauce, mozzarella cheese and seasonal grilled vegetables	
 	<b>Lorenzo</b>	€ 7,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, olive nere, carciofi, cipolla, f. freschi e salame piccante tomato sauce, mozzarella cheese, black olives, artichokes, onion, mushrooms and spicy salami	
 	<b>Estiva</b>	€ 7,8
	mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico mozzarella cheese, cand basil	
 	<b>Quattro formaggi</b>	€ 7,8
	mozzarella, emmenthal, pecorino, fontina, grana e ricotta mozzarella cheese, emmenthal, pecorino cheese, fontina, grain and ricotta cheese	
 	<b>Rustica</b>	€ 7,8
	mozzarella, pomodorini, rucola, grana a scaglie e olio tartufato mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket salad, flake grit and truffled oil	
  SO <sub>2</sub>	<b>Spigolatrice</b>	€ 7,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, funghi freschi e rucola tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, pancetta, raw mushrooms and rocket salad	
 	<b>Virgy</b>	€ 7,8
	mozzarella, speck in forno e mascarpone mozzarella cheese, speck in oven and mascarpone	
  SO <sub>2</sub>	<b>Jack</b>	€ 8,3
	salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, zucchine, patate lesse e grana grattugiato tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, pancetta, zucchini, boiled potatoes and parmesan	
	<b>Alpina</b>	€ 8,3
	salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, tomino, olio tartufato e speck tomato sauce, mozzarella cheese, raw mushrooms, tomino, truffled oil and speck	



## Crudaiola

€ 8,3

salsa di pomodoro, mozzarella, p.cruo, rucola e scaglie di grana  
tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham



## Italiana

€ 8,3

salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola e salsiccia  
tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, gorgonzola and sausage



## Maiolona

€ 8,3

salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, salame piccante, pr. cotto, salsiccia e pancetta  
tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel, spicy salami, baked ham, sausage and pancetta



## Stefano

€ 8,3

mozzarella, pancetta e mozzarella di bufala  
mozzarella cheese, pancetta and buffalo mozzarella



## Trentina

€ 8,3

salsa di pomodoro, mozzarella, f. freschi e trifolati, patate al forno e speck in forno  
tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms



## Montanara

€ 8,8

salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e bresaola  
tomato sauce, mozzarella cheese, smoked scamorza and bresaola



## Bresaola rucola e grana

€ 9,8

salsa di pomodoro, mozzarella e bresaola  
tomato sauce, mozzarella cheese and bresaola



## Frutti di mare

€ 10,8

salsa di pomodoro, polipo, seppie, cozze, olio d'oliva e prezzemolo  
tomato sauce, octopus, cuttlefish, mussels, oil and parsley



## Terra e mare

€ 10,8

salsa di pomodoro, polipo, seppia, cozze, prezzemolo, rucola, funghi freschi e olio d'oliva  
tomato sauce, octopus, cuttlefish, mussels, parsley, raw mushrooms and oil

## AGGIUNTE ALLE PIZZE TONDE

Added to pizza



Formaggio per tipo **da € 1 a € 1,5**  
Cheese by type

Funghi porcini **€ 2,5**  
Porcini mushrooms

Funghi freschi **€ 1,2**  
Raw mushrooms



Patate fritte, al forno o lesse **da € 1 a € 1,5**  
Potatoes

Tonno o acciughe **€ 1,5**  
Tuna, anchovy



Mozzarella vaccina **€ 1**  
Mozzarella of cow

Olive o capperi **€ 1,5**  
Olives, capers

Bresaola **€ 4**

Prosciutto crudo **€ 2**  
Raw ham



Speck **€ 3**

Bufala **€ 2,5**  
Bufalo mozzarella



Frutti di mare, salmone o gamberi **€ 5**  
Seafood, salmon or shrimp

Verdure per tipo **€ 1**  
Vegetables



Salsiccia **€ 1,5**  
Sausage

Verdure miste grigliate o bollite **€ 3**  
Grilled or boiled vegetables

Pizza tirata **+ € 1**  
Pizza pulled

Pizza con doppio impasto **+ € 2,5**  
Pizza with double dough

Pizza baby - **€ 1,5**

**Coperto € 2,5**

Table service per person € 2,5

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**

We don't do separated bill

**Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona**

Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person

# Pizze da condividere (Pizzas to share)

## Pizza al metro base margherita

Pizza by the margherita base meter

€ 13

a cui è possibile aggiungere a vostro piacere fino a 3 ingredienti indicati sotto , oppure

scegliendo i gusti direttamente dalle pagine delle pizze tonde

To which it is possible to add as shown in the diagram the ingredients listed below or choose directly from the menu of round pizzas

ecco alcuni esempi....

here are some examples ...

	<table border="1"><tr><td>PATATE FRITTE French fries</td><td>BRESAOLA</td></tr></table>	PATATE FRITTE French fries	BRESAOLA	€ 22,5
PATATE FRITTE French fries	BRESAOLA			
SO <sub>2</sub>	<table border="1"><tr><td>ESTIVA buffalo mozzarella, cherry tomatoes</td><td>CAMPANA Sausage, turnip tops</td></tr></table>	ESTIVA buffalo mozzarella, cherry tomatoes	CAMPANA Sausage, turnip tops	€ 25
ESTIVA buffalo mozzarella, cherry tomatoes	CAMPANA Sausage, turnip tops			
SO <sub>2</sub>	<table border="1"><tr><td>SALSICCIA OLIVE FUNGHI FRESCHI sausare, olive, raw mushrooms</td><td>TONNO CIPOLLA RUCOLA tuna, onion, rocket salad</td></tr></table>	SALSICCIA OLIVE FUNGHI FRESCHI sausare, olive, raw mushrooms	TONNO CIPOLLA RUCOLA tuna, onion, rocket salad	€ 27
SALSICCIA OLIVE FUNGHI FRESCHI sausare, olive, raw mushrooms	TONNO CIPOLLA RUCOLA tuna, onion, rocket salad			

Non è possibile dividere la mezzo metro oltre che per le due parti

indicate come nell'esempio.

We do not accept orders with more than three ingredients for part

	Formaggi per tipo Cheese by type	€ 2,8
SO <sub>2</sub>	Funghi porcini Porcini mushrooms	€ 3,5
	Funghi freschi Raw mushrooms	€ 2,5
	Patate fritte, al forno o lesse Potatoes	da € 2 a € 3,5
	Tonno o acciughe Tuna, anchovy	€ 2,5
	Mozzarella vaccina Mozzarella of cow	€ 1,5
	Olive o capperi Olives, capers	da € 2 a € 2,5
	Bresaola	€ 6
	Salumi per tipo Salami by type	€ 2,5
	Prosciutto crudo Raw ham	€ 3
	Speck	€ 4
	Bufala Bufalo mozzarella	€ 4
	Frutti di mare, salmone o gamberi Seafood, salmon or shrimp	€ 8,5
	Verdure per tipo Vegetables	da € 2 a € 3,5
SO <sub>2</sub>	Salsiccia Sausage	€ 3

**Coperto € 2,5**

Table service per person € 2,5

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**

We don't do separated bill

**Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona**

Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person

# Bevande (Drinks)

SO<sub>2</sub> **Aperitivi alcolici e non da € 3 a € 5**  
Alcoholic aperitifs and not

SO<sub>2</sub> **VINI SFUSI**  
Bulk wine

Bianco frizzante o rosso fermo  
Sparkling white or still red

Un litro € 8  
Liter

Mezzo litro € 4,5  
Half liter

Un quarto di litro € 3  
A quarter

Calice di vino sfuso € 1,5  
Glass of wine bulk

SO<sub>2</sub> **BIRRE**  
Beers

**Birra alla spina Bionda**  
Blonde draft beer

Un litro € 8  
Liter

Mezzo litro € 4,8  
Half liter

0,4cl Birra media € 4,3  
Medium beer

0,2cl Birra piccola € 3  
Small beer

**Birra alla spina Rossa**  
Red draft beer

Un litro € 9  
Liter

Mezzo litro € 5  
Half liter

0,4cl Birra media € 4,5  
Medium beer

0,2cl Birra piccola € 3,5  
Small beer

**Birra alla spina Weiss (cruda non filtrata)**  
Weiss draft beer (raw unfiltered)

Un litro € 9  
Liter

0,5cl Birra media € 5  
Medium beer

0,3cl Birra piccola € 3,5  
Small beer

SO<sub>2</sub> **Birra senza glutine in bottiglia da 33cl € 4**  
Gluten free beer

SO<sub>2</sub> **BIRRE IN BOTTIGLIA**  
Bottled beers

Birra 33cl € 4  
Beer

Birra 66cl € 5  
Beer

**BIBITE**

1 litro di acqua naturale o gassata € 2,5  
1 liter still or sparkling

Mezzo litro di acqua naturale o gassata € 1,5

Half liter still or sparkling

Coca-cola, in bottiglia di vetro da un litro € 6,5  
Coca-cola, in a liter glass bottle

Bevande in lattina, coca-cola, sprite, fanta, chinotto € 3  
Drink in cans

The, limone o pesca € 3  
Tea with lemon or peach

Birra senza alcol 33cl € 4  
alcohol free beer

SO<sub>2</sub> **DISTILLATI, AMARI, GRAPPE, RUM....**

Amari € 3  
Bitter

Grappe € 4  
Grappas

Grappe riserva € 5  
Reserve grappas

Rum € 5  
Rum

Rum riserva da € 6 a € 8  
Reserve rum

Brandy o Scotch da € 4 a € 6,5  
Brandy o Scotch

Correzioni classiche € 1  
Classic corrections

Correzioni estere € 2  
Foreign corrections

**CAFFÈ**

Caffè € 1,5

"Decaffeinato" € 1,5  
Coffee - decaffeinated

Caffè d'orzo € 1,5  
barley coffee

**TISANERIE**

Tisane, thè, camomilla € 1,5  
Herbans Teas, thè, chamomile

# Menù cantina (wine cellar)

Rivolgersi al cameriere per eventuali richieste di vini extra Menù

Furter types of wine not indicated in the wine list maybe available

## SO<sub>2</sub> BIANCHI FERMI Still white wine

Muller Thurgau d.o.c. € 15  
Gewurztraminer d.o.c. € 20  
Pinot Grigio i.g.t. € 10  
Albana D.o.c.g. € 18  
Passerina i.g.p. € 16  
Falanghina i.g.t. € 12

Al calice € 3,5/4,5  
At the glass

## SO<sub>2</sub> BOLLICINE Sparkling wine

Prosecco Treviso "Brancher" d.o.c. € 15  
Prosecco Valdobbiadene d.o.c.g. € 18  
Pignoletto "Villa Poggiolo" d.o.p. € 13  
Pignoletto "Fratta Minore" € 18  
Rifermentato in bottiglia sui lieviti, metodo classico  
Refermented in bottle on lees, classic method

## SO<sub>2</sub> ROSSI FERMI E FRIZZANTI Red wine still and sparkling

Sangiovese Superiore Villa Poggiolo "Franco" d.o.c. € 15  
Nero di Troia d.o.c. € 14  
Nero di Troia "laccio della Portata" d.o.c. € 18  
Lambrusco "Otello Nero" € 15  
Mateus Rosè € 13

Al calice (solo fermi) € 3,5/4,5  
At the glass (only still)

Vini 3,75cl secondo la disponibilità della cantina € 7,5  
Wines 3,75 cl on the cellar availability