

Le Proposte Stagionali dello Chef (Chef's Seasonal Recommendations)

PIZZA

Margherita con funghi porcini freschi <i>(Margherita with fresh porcini mushrooms)</i>	10 €
Focaccia con polpo* alla griglia, rucola e pomodorini <i>(Focaccia with grilled octopus*, salad and tomato)</i>	14 €
Focaccia al crudo di Parma e burrata pugliese <i>(Focaccia with Parma ham with Southern Italian burrata)</i>	12 €

ANTIPASTI (APPETIZERS)

Alici fritte <i>(Fried anchovies)</i>	9 €
Prosciutto crudo di Parma con burrata pugliese <i>(Parma ham with Southern Italian burrata)</i>	14 €
Flan con salsa al parmigiano <i>(Flan with parmigiano sauce)</i>	8 €
Polpo* con verdure alla griglia <i>(Grilled octopus* with vegetables)</i>	12 €

PASTA FRESCA (HANDMADE PASTA)

Vellutata di zucca con crostini <i>(Pumpkin cream with croutons)</i>	9 €
Tagliolini con funghi porcini freschi <i>(Noodles with fresh porcini mushrooms)</i>	14 €
Risotto con funghi porcini freschi <i>(Risotto with fresh porcini mushrooms)</i>	14 €

SECONDI (MAIN COURSES)

Picanha argentina su letto di radicchio <i>(Argentinian picanha with red radish)</i>	17 €
Milanese di pollo con patatine fritte <i>(Breaded and fried chicken "milanese style" with fresh fries)</i>	15 €
Scaloppine con funghi porcini Freschi <i>(Escalopes with fresh porcini mushrooms)</i>	18 €
Filetto con funghi porcini freschi <i>(Fillet with fresh porcini mushrooms)</i>	26 €

LA FOCACCIA

Focaccia Estiva 7 €

pomodorini freschi e rucola | fresh cherry tomatoes and rocket salad

Focaccia con affettato 8,5 €

con prosciutto crudo o lardo o speck | with raw ham or lard or speck

Focaccia Tricolore 11 €

pomodorini freschi, rucola, mozzarella di bufala | fresh cherry tomatoes, rocket salad and buffalo mozzarella

LE PIZZE SPECIALI

Calzone 7,5 €

pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto | tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, baked ham

Hawaiana 8 €

pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto | tomato sauce, mozzarella, pineapple, baked ham

Parmigiana 8 €

pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano | tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan cheese

Dell'Oste 8,5 €

pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, tommino piccante | tomato sauce, mozzarella, grilled eggplants, spicy fresh cheese

Mario Bros. 8,5 €

pomodoro, mozzarella, Wurstel, patatine fritte | tomato sauce, mozzarella, frankfurter, french fries**

Golosa 9,5 €

mozzarella, stracchino, rucola, gamberetti | mozzarella, stracchino fresh cheese, rocket salad, shrimps**

La Fila 13 €

pomodoro, mozzarella, frutti di mare | tomato sauce, mozzarella, seafoods**

Delizia 13 €

mozzarella, fontina, bresaola, scaglie di grana, rucola | mozzarella, fontina and parmesan cheeses, bresaola, rocket salad

Del Capo 13 €

mozzarella, scamorza affumicata, speck | mozzarella, smoked scamorza cheese, speck

LE PIZZE

Marinara 5 €

pomodoro, aglio, olio d'oliva, origano | tomato sauce, garlic, olive oil, oregano

Margherita 5,5 €

pomodoro e mozzarella | tomato sauce and mozzarella

Napoletana 6,5 €

pomodoro, mozzarella, acciughe | tomato sauce, mozzarella, anchovies

Funghi 6,5 €

pomodoro, mozzarella, funghi champignon | tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms

Carciofini 6,5 €

pomodoro, mozzarella, carciofi | tomato sauce, mozzarella, artichokes

Wurstel 6,5 €

pomodoro, mozzarella, Wurstel | tomato sauce, mozzarella, frankfurter

Prosciutto 6,5 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto | tomato sauce, mozzarella, baked ham

Prosciutto e funghi 7 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi | tomato sauce, mozzarella, baked ham, champignon mushrooms

Parigina 7,5 €

pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto cotto | tomato sauce, mozzarella, cream, baked ham

Rossa Verde 7,5 €

pomodoro, stracchino, rucola | tomato sauce, stracchino fresh cheese, rocket salad

Carignano 8 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo | tomato sauce, mozzarella, baked ham, egg

Gorgo e cipolle 8 €

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla | tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, onions

Atomica 8 €

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive | tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives

Siciliana 8 €

pomodoro, mozzarella, cipolla, pomodorini, capperi, olive | tomato sauce, mozzarella, onion, cherry tomatoes, capers, olives

Tedesca 8 €

pomodoro, mozzarella, patate lesse, tonno | tomato sauce, mozzarella, boiled potatoes, tuna

Contadina 8,5 €

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon | tomato sauce, mozzarella, sausage, champignon mushrooms

Vegetariana 8,5 €

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate | tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

Rustica 8,5 €

pomodoro, mozzarella, tonno, prezzemolo, peperoni | tomato sauce, mozzarella, tuna, parsley, peppers

Gorgo e Noci / Pere 8,5 €

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci (o pere) | tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts (or pears)

Quattro Formaggi 8,5 €

pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano | tomato sauce, mozzarella, fontina, gorgonzola cheese, parmesan cheese

Quattro Stagioni 8,5 €

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive
tomato sauce, mozzarella, baked ham, champignon mushrooms, artichokes, olives*

Braccio di Ferro 8,5 €

pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo | tomato sauce, mozzarella, spinach, egg

Friarielli e Salsiccia 8,5 €

pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia | tomato sauce, mozzarella, broccoli rabe, sausage

Capricciosa 9 €

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive, peperoni
tomato sauce, mozzarella, baked ham, champignon mushrooms, artichokes, olives, peppers*

Bufala 9 €

pomodoro e mozzarella di bufala | tomato sauce and buffalo mozzarella

Crudo 9,5 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo | tomato sauce, mozzarella, raw ham

Boscaiola 10 €

mozzarella, panna, funghi champignon, speck | mozzarella, cream, champignon mushrooms, speck

LE PIZZE RINFORZATE HANNO UN COSTO EXTRA SECONDO GLI INGREDIENTI SCELTI
PIZZAS WITH EXTRA TOPINGS HAVE AN EXTRA COST DEPENDING ON THE INGREDIENTS
Coperto (table cover) 2 € | * prodotto surgelato (frozen food)

La consumazione al tavolo è obbligatoria (the consumption at the table is mandatory)
Tutti i prezzi sono espressi in Euro € (all prices are expressed in Euro €)

SECONDI DI CARNE (MEAT MAIN COURSES)

Scaloppine a piacere (limone, vino bianco, marsala o curry) <i>(Escalopes with sauce at your choice: lemon, white wine, marsala wine or curry)</i>	15 €
Filetto alla griglia <i>(Grilled meat fillet)</i>	22 €
Filetto a piacere (con pepe verde, con gorgonzola) <i>(Fillet with sauce at your choice: green pepper or gorgonzola cheese)</i>	24 €
Tagliata di cuberoll con rucola e pomodorini <i>(Grilled and sliced Argentinian angus with rocket salad and cherry tomatoes)</i>	19 €

SECONDI DI PESCE (FISH MAIN COURSES)

Spada* alla siciliana <i>(Swordfish* with olives, capers, fresh tomatoes, onions and anchovies)</i>	18 €
Branzino* alla griglia <i>(Grilled seabass*)</i>	17 €
Orata* alla griglia <i>(Grilled gilthead sea bream*)</i>	17 €
Cozze alla marinara o in zuppa <i>(Marinated or in spicy tomato sauce mussels)</i>	11 €
Tagliata di calamari* <i>(Grilled and sliced squids* with rocket salad and cherry tomatoes)</i>	16 €
Fritto misto* <i>(Variety of fried squids* and shrimps*)</i>	17 €
Gamberoni* al cognac <i>(Shrimps* flambé with cognac)</i>	18 €
Grigliata mista* (per 2 persone) <i>(Mixed grill of seafoods* for 2 people)</i>	60 €

Coperto (table cover) 2 € | * prodotto surgelato (frozen food)
La consumazione al tavolo è obbligatoria (the consumption at the table is mandatory)
Tutti i prezzi sono espressi in Euro € (all prices are expressed in Euro €)

CONTORNI (SIDERS)

Insalata di pomodori <i>(Tomatoes salad)</i>	3,5 €
Insalata di rucola <i>(Rocket salad)</i>	4 €
Insalata mista <i>(Mixed salad)</i>	4,5 €
Patate fritte* <i>(French fries*)</i>	4,5 €
Patate al forno <i>(Baked potatoes)</i>	4,5 €
Spinaci* al burro <i>(Buttered spinach*)</i>	4,5 €

DESSERTS

Panna cotta <i>(White cream pudding with caramel syrup)</i>	4,5 €
Crème caramel <i>(A baked custard with a soft caramel top)</i>	4,5 €
Bonnet <i>(Traditional Piedmontese pudding prepared with cocoa and amaretti)</i>	4,5 €
Profiteroles <i>(Pastry balls filled with cream and covered with chocolate)</i>	4,5 €
Tiramisù	4,5 €
Frutta di stagione <i>(seasonal fruits)</i>	S.Q. <i>(by quantity)</i>

Coperto (table cover) 2 € | * prodotto surgelato (frozen food)
La consumazione al tavolo è obbligatoria (the consumption at the table is mandatory)
Tutti i prezzi sono espressi in Euro € (all prices are expressed in Euro €)

BIRRA ARTIGIANALE (ARTESANAL BEER)

Bionda alla spina SORALAMA' piccola 20 cl / media 40 cl / boccale 100 cl. <i>(Small / Medium / Mug draft blonde beer)</i>	3,5 / 5 / 11 €
Rossa alla spina SORALAMA' piccola 20 cl / media 40 cl / boccale 100 cl <i>(Small / Medium / Mug draft black-red ale beer)</i>	3,5 / 5 / 12 €
Bionda / Rossa alla spina SORALAMA' in Caraffa da 1,4 lt <i>(Carafe of draf Blonde / Dark-Red)</i>	15 €
Panaché piccola / media <i>(Small / Medium panaché beer - shandy: half beer, half tonic water)</i>	3 / 4 €
Analcolica in bottiglia da 33 cl <i>(Non-alcoholic bottled beer)</i>	4 €
Weisse (Schöffelhofer) in bottiglia da 50 cl <i>(Weisse Schöffelhofer bottled beer)</i>	6,5 €

BEVANDE E SOFT DRINKS

Acqua minerale naturale / gassata da 50 cl <i>(Mineral still / sparkling water)</i>	2 €
Sprite / Fanta / Coca Cola / Coca Cola Zero (33 cl)	3 €
Thè alla pesca / limone in lattina <i>(iced tea lemon or peach in can)</i>	3 €
Caffè Lavazza(espresso, decaffeinato, al ginseng, d'orzo, americano) <i>(Espresso, Decaffeinated, American, Ginseng, Barley coffee)</i>	2 €
Amari, Grappe, Digestivi, Liquori <i>(Bitters, grappa, digestives, spirits)</i>	4 €
Cognac	13 €
Whisky e liquori invecchiati <i>(Aged spirits and whiskeys)</i>	S.Q. <i>(by quantity)</i>

VINI BIANCHI (WHITE WINES)

Roero Arneis "Rabazzana" DOCG 37,5cl	€ 11,00
Roero Arneis "Rabazzana" DOCG 75cl	€ 20,00
Gewurztraminer "K. Martini & Sohn" DOC 75cl	€ 22,00
Anthilia "Donna Fugata" DOC 37,5cl	€ 11,00
Anthilia "Donna Fugata" DOC 75cl	€ 20,00
Greco di Tufo "Vesevo" DOCG 75cl	€ 23,00
Grillo "Vigneti Zabù" IGT 75cl	€ 19,00
Prosecco superiore extra dry "Casa bianca" DOCG 75cl	€ 24,00
Bellavista brut "Franciacorta" 75cl	€ 45,00
Moscato d'Asti "Rabazzana" DOCG 75cl	€ 19,00
Vino della casa al litro (house wine per liter)	€ 10,00

VINO ROSE' - PINK WINE

La Coccinella "Romana Carlo Dogliani" 75cl	€ 17,00
--	---------

VINI ROSSI - RED WINES

Barbera d'Asti "Prunotto" DOC 37,5cl	€ 11,00
Barbera d'Asti "Prunotto" DOC 75cl	€ 20,00
Dolcetto d'Alba "Prunotto" DOC 37,5cl	€ 11,00
Dolcetto d'Alba "Prunotto" DOC 75cl	€ 20,00
Brich dij Nor Dogliani "Romana Carlo" DOCG 75cl	€ 22,00
Ruche di Castagnole Monferrato "Rabazzana" DOC 75cl	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba "Rabazzana" DOC 75cl	€ 24,00
Barbaresco "Voghera" DOCG 75cl	€ 40,00
Barolo "Marchesi di Barolo" DOCG 75cl	€ 45,00
Lagrein "Rueslhof Gurnzan" DOC 75cl	€ 22,00
Chianti "Petrognano Meme" DOCG 37,5cl	€ 10,00
Chianti colli senesi "Poggio alla sala" DOCG 75cl	€ 20,00
Lambrusco "Pra' di bosso dop casali" 75cl	€ 17,00
Vino della casa al litro (house wine per liter)	€ 10,00

Coperto (table cover) 2 €

Si avvisa la spettabile clientela che il consumo al tavolo è obbligatorio. (To our valued customers, consumption is mandatory)