

Antipasti

INSALATA DI MARE CALDA ALLA VECCHIA MANIERA CON PANE AGLIATO 1, 2, 4, 9

con cozze, vongole, calamari*, gamberone* e gamberetti *sfumata al Vermentino

SEEFood SALAD WITH CLAMS, MUSSELS, SQUID AND PRAWN AND GARLIC BREAD

WARMER MEERESFRUCHTESALAT

€ 15

MOSCARDINI* ALLA LIVORNESE CON PANE CROCCANTE AGLIATO 1, 4, 12

BABY OCTOPUS WITH TOMATO SAUCE AND GARLIC BREAD

BABY OKTOPUS ALLA LIVORNESE MIT KNUSPRIGEM KNOBLAUCHBROT

€ 15

POLPETTE DI BACCALÀ FRITTE CON SALSÀ DI POMODORO PICCANTINA 1, 4

FRIED WHIPPED CODFISH BALLS WITH SPICY TOMATO SAUCE

KABELJAUBÄLLCHEN MIT PIKANTER SAUCE

€ 14

TARTARE DI SALMONE CON MELA VERDE, STRACCIATELLA 4, 6, 7, 8

SALMON TARTARE WITH GREEN APPLE, BURRATA CHEESE

TARTAR VOM LACHS MIT GRÜNEM APFEL, STRACCIATELLA

€ 15

FLAN DI PATATE E PORRI CON TOMA PIEMONTESE 1, 3, 7

POTATO AND LEEK FLAN WITH CHEESE FONDUE

KARTOFFEL-LAUCH-FLAN MIT PIEMONTESEISCHEM TOMA-KÄSEFONDUE

€ 13

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA VECCHIA MANIERA 1, 7

FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN CHEESE AND TOMATO SAUCE

AUBERGINEN PARMIGIANA

€ 13

BURRATINA FRESCA DI BATTIPAGLIA CON PROSCIUTTO CRUDO 7

PLATE OF SWEET RAW HAM WITH BURRATA DI BATTIPAGLIA CHEESE

Teller mit süßem Rohschinken und Burrata di Battipaglia-Käse

€ 13

Primi

CALAMARATA ALLA CARBONARA DI MARE con calamari, polpo, cozze e uova 1, 3, 4, 7, 14

PASTA WITH SQUID, OCTOPUS, MUSSELS AND EGGS
NUDELN MIT TINTENFISCH, OKTOPUS, MUSCHELN UND EIERN

€ 15

TAGLIOLINI NERI FUOR D'ACQUA con pomodoro, calamari, nduja e stracciatella di bufala

BLACK NOODLESS WITH NDUJA, TOMATO SAUCE, SQUID AND CREAM CHEESE
SWARZE SPAGHETTI MIT TINTENFISH, FRISCHKASE UND N'DUJA

€ 14

GRAN CALAMARATA ALLO SCOGLIO 1, 2, 3, 4, 12, 14

SHORT PASTA WITH CLAMS, MUSSELS, OCTOPUS, SQUID AND PRAWN
NUDELN MIT MUSCHELN, VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH, OKTOPUS UND GARNELEN

€ 15

RISOTTINO AL PESCE PERSICO 1, 4, 7, 12

RICE WITH PERCH FILLET
BARSCHFILET-RISOTTO

€ 15



ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO, MELANZANE FRITTE E STRACCIATELLA DI BUFALA 1, 3, 7, 9

PASTA WITH TOMATO SAUCE, CREAM CHEESE AND FRIED EGGPLANT
NUDELN MIT TOMATEN, FRISCHKASE UND GEBRATENEN AUBERGINEN

€ 13

PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CHIANINA 1, 3, 12

TYPICAL FLORENTINE PASTA WITH ITALIAN MEAT SAUCE
TYPISCHE FLORENTINEN PASTA MIT CHIANINA

€ 13

RISOTTO ASPARAGI MANTECATO AL PECORINO FRESCO

RICE WITH ASPARAGO AND PECORINO CHEESE
RISOTTO MIT SPARGEL UND PECORINO KASE

€ 13

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 1, 3, 7, 12

HOMEMADE LASAGNA
HAUSGEMACHTE LASAGNE

€ 13

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 1

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND PEPPER
SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, OL UND PEPERONI

€ 12

Secondi

FILETTO DI SPIGOLA AGLI AGRUMI 4, 7

FILLET OF SEA BASS WITH CITRUS FRUITS

FILET VOM WOLFSBARSCH MIT ZITRUSFRÜCHTEN KARTOFFELN

€ 19

FRITTURA DI LAGO Trota, Persico e Arborelle

FRIED LAKE FISH (TROUT, PERCH AND ARBORELLE)

FRITTIERTE FISCHSPEZIALITÄTEN AUS DEM SEE

€ 22

TRANCIO DI SALMONE FRESCO AL FORNO SU CREMA ALLE ZUCCHINE 4, 7, 12

FRESH BAKED SALMON SLICE ON ZUCCHINI CREAM

FRISCHER LACHS AUS DEM OFEN AUF ZUCCHINI-CREME

€ 19

BACCALÀ IN UMIDO CON OLIVE PATATE AL FORNO 1, 4

SALTED CODFISH COOKED IN TOMATO SAUCE WITH OLIVES AND ROASTED POTATOES

KABELJAU MIT TOMATEN UND OLIVES GEBACKENEN KARTOFFELN

€ 19



TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBETTE AROMATICHE CON PATATE AL FORNO

GRILLED CHICKEN WITH AROMATIC ERBS AND ROASTED POTATOES

GEGRILLTES HAHNCHEN MIT KRAUTERN

€ 16

ENTRECOTE DI MANZO CON AGLIO, ROSMARINO E FAGIOLI ALL'OLIO

GRILLED BEEF WITH ROSEMARY, GARLIC AND DAILY SIDE DISH

GEGRILLTE RINDFLEISCH TAGLIATA MIT ROSMARIN, KNOBLAUNCH UND DES TAGES BEILAGE

€ 22

OSSOBUCO ALLA FIORENTINA CON FAGIOLI ALL'OLIO 1, 9, 12

VEAL WITH TOMATO SAUCE AND OIL BEANS

OSSOBUCO MIT TOMATENSAUCE UND BOHNEN IN ÖL

€ 20

COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE 1

FRIED PORK WITH FRENCH FRIES

MAILÄNDER SCHWEINESCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN

€ 16

Contorni

PATATE AL FORNO

ROASTED POTATOES

GEBACKENEN KARTOFFELN

€ 5

PATATE* FRITTE

FRENCH FRIES

POMMES FRITES

€ 5

SPINACI SALTATI

SALTED SPINACH

SAUTIERTER SPINAT

€ 5

INSALATA MISTA

SALAD WITH CARROTS, TOMATOES

SALAT KAROTTEN UND KIRSCHTOMATEN

€ 7

Dessert

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO

€6

TIRAMISÙ DELLA NONNA 1,3,7

€6

MILLEFOGLIE CON CREMA DI MASCARPONE 1,3,7

€6

TORTA DI MELE FATTA IN CASA 1,3,7

€6

COPPA DI GELATO 3

€5

VIN SANTO E CANTUCCINI DI PRATO 1,3,7,8,12

€6



Bevande

ACQUA NATURALE - GASSATA 0,75
€ 3

CALICE DI VINO DELLA CASA - BIANCO O ROSSO
€ 6

CALICE DI BOLLICINE
€ 6

BOTTIGLIA DI VINO "FUOR D'ACQUA" - BIANCO O ROSSO
€ 17

BIBITE IN LATTINA
€ 4

BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,5 LT
€ 7

CAFFE'
€ 2,50

CAPPUCCINO
€ 3

AMARI
€ 3,50

GRAPPA INVECCHIATA
€ 5

APEROL O CAMPARI SPRITZ
€ 7

SUCCO DI ARANCIA
€ 4

Bollicine

VALDOBBIADENE BRUT
PROSECCO CON FRAGRANZE FRUTTATE
€ 30

FRANCIACORTA GRAN CUVÉE "BELLAVISTA"
CHARDONNAY, PINOT NERO E PINOT BIANCO
€ 60

ALTA LANGA BRUT MILLESIMATO
€ 33

Vino Rosè

NEBBIOLO ROSATO - MARCO PORELLO
NOTE DI FRUTTI DI BOSCO E AGRUMI
€ 24

PROSECCO LUIS ROSÈ
NOTE FLOREALI E DI FRUTTI ROSSI
€ 25

CHIARETTO DEL MONFERRATO - CARLIN DE PAOLO
INTENSO E PERSISTENTE CON NOTE DI FRUTTA ESOTICA E FRUTTA FRESCA
€ 26

GRAN ROSÈ - REGUTA
PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY CON NOTE FLOREALI
€ 25



Vini Rossi

BARBERA D'ASTI - CARLIN DE PAOLO

SPEZIATO DAL SAPORE DECISO

€ 24

CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO - MELINI

INTENSO E FRUTTATO CREATO CON DOPPIA FERMENTAZIONE DELLE UVE

€ 25

MERLOT - TERRE DI RAI

NOTE DI MORA, PRUGNA E PEPE BIANCO

€ 24

CISTERNA D'ASTI - CARLIN DE PAOLO

NOTE DI FRUTTA MATURA CON LEGGERI SENTORI LEGNOSI

€ 33

BARBERA SUPERIORE D'ASTI - CARLIN DE PAOLO

SAPORE PIENO CON NOTE BALSAMICHE E DI FRUTTA SECCA

€ 36

BAROLO 2021 - CARLIN DE PAOLO

PROFUMO INTENSO CON NOTE DI CILIEGIA E CONFETTURE

€ 60

PRIMITIVO

DAL COLORE ROSSO RUBINO, BOUQUET DI FRUTTA NERA E SPEZIE

€ 20

VALPOLICELLA RIPASSO - LE POIANE

AROMATICO CON NOTE DI RIBES E SPEZIE

€ 50

AMARONE DELLA VALPOLICELLA - BOLLA

DAL SAPORE SECCO DI LIQUIRIZIA E LEGNO TOSTATO

€ 70





Vini Bianchi

TRAMINER AROMATICO - REGUTA

IL SUO BOUQUET RICORDA FIORI DI TIGLIO E FRUTTA MATURA

€ 25

PINOT GRIGIO - REGUTA

PROFUMO FRUTTATO E FRESCO, GIOVANE CON FINALE FLOREALE

€25

SAUVIGNON - REGUTA

PROFUMO AROMATICO ED INTENSO DAL SAPORE ASCIUTTO

€24

RIBOLLA GIALLA - REGUTA

PROFUMO DELICATO CON SENTORE DI FIORI DI CAMPO ED ERBE AROMATICHE

€25

FALANGHINA - CANTINE SOLOPACA

PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI, DAL SAPORE ASCIUTTO E FRESCO

€ 25

LANGHE FAVORITA - MARCO PORELLO

€28

GRILLO - FEUDO MONTONI DELLA TIMPA

FRUTTATO CON NOTE AGRUMATE E TROPICALI

€ 30

ERBALUCE - DI CALUSO

NOTE DI FRUTTA SECCA E BISCOTTI

€ 28

ROERO ARNEIS - CARLIN DE PAOLO

NOTE FLOREALI CON SENTORI DI MELE E ANANAS

€ 27

COPERTO € 2,50

Elenco Allergeni

GENTILI CLIENTI, SONO EVIDENZIATI NELL'ELENCO SOTTOSTANTE, GLI ALLERGENI CHE POTRESTE TROVARE IN ALCUNI DEI NOSTRI ALIMENTI.

IL PERSONALE È COMUNQUE A VOSTRA DISPOSIZIONE,
VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE NOTE.



N. 1 CEREALI



N. 2 CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI



N. 3 UOVA E PRODOTTI DERIVATI



N. 4 PESCE E PRODOTTI DERIVATI



N. 5 ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI



N. 6 SOIA E PRODOTTI DERIVATI



N. 7 LATTE E PRODOTTI DERIVATI



N. 8 FRUTTA A GUSCIO



N. 9 SEDANO E PRODOTTI DERIVATI



N. 10 SENAPE E PRODOTTI DERIVATI



N. 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI



N. 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



N. 13 LUPINI E PRODOTTI DERIVATI



N. 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

* ALIMENTI CONGELATI