

# Alla Spina



**Forst V.i.p. Pils**  
(bionda 5,2°)

0.2 lt.	€3.5
0.4 lt.	€6
Caraffa 2 lt.	€20



**Forst Sixtus**  
(rossa doppio malto 6,5°)

0.2 lt.	€4
0.4 lt.	€6.5
Caraffa 2 lt.	€25




**Felsenkeller**  
(bionda naturalmente torbida 5,2°)

0.2 lt.	€4
0.4 lt.	€6.5
Caraffa 2 lt.	€25



**Birra della Casa**  
( $\frac{1}{2}$  Pils  $\frac{1}{2}$  Sixtus)

0.2 lt.	€4
0.4 lt.	€6.5
Caraffa 2 lt.	€25

Forst 0,0 (Alcool free 0,33lt) € 6 

Peroni (Senza glutine gluten-free) 4,7 0,33 lt) €7



# Aperitivi & Cocktails

Spritz (Select, Aperol, Campari cinar, limoncello)	€5	Pimm's Bellini	€8	Caipirinha	€9
Hugo	€7	Martini Cocktail	€8	Mojito	€9
American	€8	Long Island Ice Tea	€9	Virgin Mojito	€9
Negroni	€8	Gin Tonic/Lemon	€8	Whisky Cola	€9
Margarita	€9	Cuba Libre	€8	Espresso Martini	€9
Martini bianco/rosso	€5	Moscow mule	€8	Irish Coffee	€9
				Black Russian	€7

## Soft drinks

Bibite in bottiglia €4

(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer)

Tè Freddo €4

Pesca, Limone

Succo Di Frutta €4

Pesca, Ananas

Acqua Plose €3.5

Naturale o Cassata in bottiglia 0,75lt.

Coca Cola 0.3 cl. € 3

alla spina 0.5 cl. € 5

## Vino della casa

Pinot bianco

Merlot

Glera Prosecco

Caraffa 1/4 lt. €6

Caraffa 1/2 lt. €10







Caraffa 1 lt. €14

# Gli Antipasti

- Porchetta e giardiniera fatta in casa** €12  
(Roast pork and home made pickled vegetables) 
- San Daniele e Bufala** €18  
(San Daniele ham with buffalo cheese) 
- San Daniele e melone** €14  
(San Daniele ham with melon)
- Bufala caprese** €14  
(tomatoe and buffalo cheese) 
- Olive ascolane** €9  
(Fried meat stuffed olives)\*      
- Fiori di zucca pastellati con acciuga e mozzarella** €9  
(Zucchini flowers in batter with anchovies e mozzarella)\*    
- Patate fritte** €6  
(French fries)\* 

## Antipasti di pesce

### Seafood starters











- Insalata di piovra con sedano, carote e pomodorini** €14  
(Octopus salad with celery, carrots, cherry tomatoes) 
- Sarde in saor con polenta** €14  
(Onion sauce sardines venetian style)  
- Guazzetto di cozze con crostini di pane** €15  
(Mussels soup with toast bread)   









# La Pasta

## La nostra pasta fresca fatta in casa (Our Home made pasta)

Su richiesta pasta senza glutine - On request gluten-free pasta

<b>Rigatoni all'amatriciana</b> (pasta with bacon and tomato sauce)	 €16
<b>Tagliatelle all'uovo al ragù d'anatra</b> (pasta with duck ragù)	 €20
<b>Lasagne all'uovo alla Bolognese</b> (Home made lasagne)*	   €18
<b>Paccheri al ragù di verdure</b> (pasta with vegetables)	€16
<b>Caserecci "al Gusto"</b> (pasta with bacon, wild mushrooms and rosemary)*	€16
<b>Rigatoni al pesto fresco</b> (Home made pasta with pesto)	  €16
<b>Spaghetti alle vongole</b> (spaghetti with clams)	 €22
<b>Spaghetti alla scogliera</b> (Spaghetti with seafood)*	  €24

## Il Pesce

<b>Fritto misto con polenta e verdure</b> (Mixed fried fish with polenta and vegetables) *	    €24
<b>Calamari fritti con polenta e verdure</b> (Fried squid with polenta and vegetables) *	  €22




# La Carne

<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> (Grilled beef fillet)	 €32
<b>Filetto di Manzo al Pepe Verde</b> (Green pepper beef fillet)	   €34
<b>Filetto “ della casa”</b> (Beef fillet with blue cheese and bacon)	€36
<b>Tartare di Manzo (condita al tavolo)</b> (Steak Tartare prepared at the table)	€35
<b>Costata di Manzo Spagna (550/600g. circa)</b> (Rib Eye)	€27
<b>Chateaubriand (min. 2 persone) per persona</b>	€37
<b>Grigliata mista con polenta</b> (Mixed grilled meat)	€25
<b>Costicine e polenta</b> (Spare ribs with polenta)	€18
<b>Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e aceto balsamico</b> (Beef steak with rocket, cherry tomatoes, Balsamic Vinegar)	€24
<b>Cotoletta del Pozzo con le patate fritte</b> (Home made porc cutlet served with french fries)*	  €25






\*In mancanza di prodotti freschi  
verranno utilizzati prodotti surgelati di qualità.



# I Contorni

Verdura cotta (Sautéed greens)*	€7
Verdure alla griglia (Grilled vegetables)	€7
Patate fritte (French fries)*	 €6
Patate al forno (Roasted potatoes)	€7
Insalata mista (Mixed salad)	€5

## Le Insalatone

<b>Al Tonno</b>	 €14
Insalata, pomodoro, tonno, mais, olive Salad, tomatoes, tunafish, corn, black olives	
<b>Atene</b>	  €14
Insalata, pomodori secchi, acciughe, mais, feta Salad, dried tomatoes, anchovies, corn, Greek cheese	
<b>Mykonos</b>	 €14
Insalata, feta, olive nere, cetrioli, pomodorini, cipolla Salad, greek cheese, black olives, cherry tomatoes, cucumbers, onion	
<b>Estiva</b>	 €14
Insalata, rucola, mais, gamberi, pomodorini Salad, rocket, corn, shrimp, cherry tomatoes	

Le nostre insalate sono condite con una vinaigrette fatta con  
Olio EVO, senape, aceto, sale e pepe

Our salads are dressed with a vinaigrette made with  
EVO oil, mustard, vinegar, salt and pepper



# Le Pizze Classiche

## Base pomodoro e mozzarella

Su richiesta pizza senza glutine +€5 - On request gluten-free pizza +€5

**Margherita €7**

**Diavola €11**

(salamino piccante) (pepperoni)

**Viennese €9**

(wurstel) frankfurters)

**Napoletana €10**

(acciughe, capperi) (anchovies, capers)

**Romana €10**

(acciughe) (anchovies)

**Prosciutto e Funghi €11**

(prosciutto, champignons) (ham, mushrooms)

**Capricciosa €11**

(prosciutto, champignons, carciofini)  
(ham, mushrooms, artichokes)

**Quattro Stagioni €11**

(prosciutto, champignons, carciofi, peperoni)  
(ham, mushrooms, artichokes, peppers)

**Quattro Formaggi €11**

(formaggi misti) (mixed cheese)

**Inferno €12**

(salamino piccante, cipolla, peperoni, peperoncino, aglio)  
(pepperoni, onions, bell peppers, hot pepper, garlic)

**Parmigiana €12**

(melanzane, scaglie di grana) (eggplant, parmesan cheese)

**Pomodoro e Formaggio €10**

(brie, pomodorini, basilico) (brie, cherry tomatoes, basil)



# Le Pizze Classiche

## Base pomodoro e mozzarella

Su richiesta pizza senza glutine +€5 - On request gluten-free pizza +€5

### Maialata €11

(wurstel, salamino, salsiccia, aglio)  
(frankfurters, pepperoni, sausage, garlic)

### Tonno e cipolle €11

(tonno, cipolla) (tuna, onions)

### Porchettina €13

(porchetta, rucola, scaglie di grana)  
(roasted pork, rocket, parmesan cheese)

### Inglesina €13

(crudo di San Daniele, rucola, scaglie di grana)  
(San Daniele ham, rocket, parmesan cheese)

### San Daniele €11

(crudo di San Daniele) (San Daniele ham)

### Campagnola €15

(prosciutto, salsiccia, salame piccante, funghi, uovo)  
(ham, sausage, pepperoni, mushrooms, egg)

### Calabrese €12

(salamino, acciughe, olive nere, peperoncino)  
(pepperoni, anchovies, black olives, chili)

### Contadina €12

(salamino piccante, gorgonzola, cipolla)  
(pepperoni, blue cheese, onions)

### Gorgonzola Porcini €12

(gorgonzola, porcini)  
(blue cheese, wild mushrooms)\*

### Gorgonzola Speck €12

(gorgonzola, speck) (blue cheese, smoked ham)



# Le Pizze Classiche

## Base pomodoro e mozzarella

Su richiesta pizza senza glutine +€5- On request gluten-free pizza +€5

### Krukka €14

(salsiccia, porcini, cipolla, uovo)  
(wild mushrooms, sausage, onions egg) \*

### Boscaiola €15

(porcini, salame piccante, speck, grana)  
(wild mushrooms, pepperoni, smoked ham, parmesan cheese) \*

### Bellunese €13

(champignons, porcini, scamorza, speck)  
(champignons, wild mushrooms, smoked cheese, smoked ham) \*

### Zingara €13

(salamino piccante, peperoni, champignons, olive)  
(pepperoni, bell peppers, mushrooms, olives)

### Rustica €11

(salamino piccante, gorgonzola, uovo)  
(pepperoni, blue cheese, egg)

### Vegetariana €11

(verdure miste) (mixed vegetables)

### Norma €11

(melanzane, pomodorini, olive, basilico)  
(eggplant, cherry tomatoes, olives, basil)

### Chopin €14

(porcini, brie, pom. secchi, rucola, scaglie di grana)  
(wild mushrooms, brie, dried tomatoes, rocket, parmesan cheese) \*

### Greca €12

(olive, feta, cipolla, pomodorini)  
(olives, feta cheese, onion, cherry tomatoes)

### Calzone €11

(prosciutto, champignons, carciofi)  
(ham, mushrooms, artichokes)



# Le Pizze Rosse Base Pomodoro

Su richiesta pizza senza glutine +€5- On request gluten-free pizza +€5

## Dello Stretto €12

(tonno, acciughe, capperi, olive, pomodorini, aglio)  
(tuna, anchovies, capers, olives, cherry tomatoes, garlic)

## Marinara € 5

(pomodoro, aglio, origano)

# Le Pizze Bianche Base mozzarella

## PataPizza €12

(patate al forno, salsiccia, scamorza)  
(roasted potatoes, sausage, smoked cheese,)

## Paradiso €15

(crudo S. Daniele, rucola, grana, pomodorini)  
(San Daniele ham, rocket, parmesan cheese, cherry tomatoes)

## Carbonara €15

(mozzarella, grana, pancetta, uovo)  
(mozzarella, parmesan cheese, bacon, egg)

# I Fagottini

## Crudo €13

(mozzarella, brie, scamorza, crudo)  
(mozzarella, brie, smoked cheese, San Daniele ham)

## Speck €13

(mozzarella, gorgonzola, porcini, speck)  
(mozzarella, blue cheese, porcini mushrooms, smoked ham)



# Le Pizze con Bufala

Su richiesta pizza senza glutine +€5 - On request gluten-free pizza +€5

## Bufalina €11

(pomodoro, bufala, basilico)  
(tomato sauce, buffalo mozzarella, basil)

## Italia €14

(pomodoro, bufala cruda, rucola, pomodorini)  
(tomato sauce, raw buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes)

## Mediterranea €14

(pomodoro, bufala, pomodori secchi, basilico)  
(tomato sauce, buffalo mozzarella, dried tomatoes, basil)

## Bufala "Cortina" €15

(pomodoro, bufala, porcini, champignons, speck, grana)  
(tomato sauce, buffalo mozzarella, mixed mushrooms, smoked ham, parmesan cheese)\*

## Bufala vegetariana €14

(pomodoro, bufala, rucola, verdure)  
(tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket, vegetables)

## Bufalotta €15

(pomodoro, bufala cruda, pomodorini crudi, san Daniele, origano)  
(tomato sauce, raw buffalo mozzarella, cherry tomatoes, San Daniele ham, oregano)

### Aggiunte

Verdure ed altro €1.5 - Formaggi vari €1.5

Affettati e salumi €3 - Porcini €3 - Mozzarella di Bufala €3.5

\*In mancanza di prodotti freschi  
verranno utilizzati prodotti surgelati di qualità.



Ostaria al Vecio Pozzo

Coperto - Cubierto - Cover Charge - 对象 - Couvert - Крытые - 涵蓋 - Gedeck € 3



## Le Pizze tartufate



Su richiesta pizza senza glutine +€5- On request gluten-free pizza +€5

### Alba €15

(mozzarella, crema tartufata, porcini, scaglie di grana)  
(mozzarella, truffle cream, wild mushrooms, parmesan cheese)

### Piemontese €15

(mozzarella, crema tartufata, pomodori secchi,  
rucola, scaglie di grana)  
(mozzarella, truffle cream, dried tomatoes,  
rocket, parmesan cheese)



### Tartufella €15

(mozzarella, crema tartufata, uovo, speck)  
(mozzarella, truffle cream, egg, smoked ham)

## Le Pizze stagionali



### Gustosa €15

(mozzarella, pesto fresco, patate al forno,  
pros. cotto, grana)  
(mozzarella, pesto, roasted potatoes, ham,  
parmesan cheese)

### Profumata €15

(mozzarella, pesto fresco, pomodorini, rucola, grana)  
(mozzarella, pesto, cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese)

### Genovese €15

(mozzarella, pesto fresco, scamorza, salsiccia )  
(mozzarella, pesto, smoked cheese, sausage)

### Ligure €15





(mozzarella, pesto fresco, bufala e pomodorini crudi)  
(mozzarella, pesto, raw buffalo mozzarella, cherry tomatoes)



## INFORMAZIONI AI CLIENTI INTERESSATI DA ALLERGIE ALIMENTARI

Gentile cliente, gli alimenti utilizzati presso il nostro ristorante sono naturali e genuini, scelti per dare la massima qualità al nostro prodotto. Tra gli ingredienti utilizzati sono presenti prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, per cui è importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, richieda informazioni al personale addetto al ristorante oltre che a controllare la presenza di allergeni tra gli ingredienti indicati nei vari piatti o pizze che sono evidenziati in questo menu.

### ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI

-  Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei.
-  Uova e prodotti a base di uova.
-  Pesce e prodotti a base di pesce.
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi.
-  Soia e prodotti a base di soia.
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
-  Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
-  Sedano e prodotti a base di sedano.
-  Senape e prodotti a base di senape.
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>
-  Lupini e prodotti a base di lupini.
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.