



**I PIATTI SONO PREPARATI AL MOMENTO
QUINDI NECESSITANO DEL TEMPO DI
PREPARAZIONE**

CI SCUSIAMO PER L'EVENTUALE ATTESA

*DISHES ARE PREPARED AT THE MOMENT SO THEY
REQUIRE SOME PREPARATION TIME*

WE APOLOGIZE FOR ANY WAIT

Coperto 2.50

Cover charge (includes bread and table service) 2.50

***Per problemi di allergie alimentari, avvisare tempestivamente il
personale di sala. Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di
sala.**

** In case of food allergies, please inform the staff promptly. For special requests
not listed on the menu, please ask the dining staff.*



Antipasti/Appetizers

Mondeghili (Polpetta alla milanese) 16



Veal meatball

Gnocchi fritti con crudo di Parma DOP 15



Fried gnocchi with Parma ham

Bruschetta classica al pomodoro 8



Classic tomato bruschetta

**Burrata con pomodorini e olive taggiasche con pane croccante
aromatizzato alle acciughe 15**



*Burrata cheese with cherry tomatoes, olives, and crunchy
anchovy-flavored bread*

Parmigiana di melanzane cotta al forno a legna 13



Baked eggplant parmigiana

Zuppa o Sautè di mare* con crostini di pane 16



Seafood soup or sauté with toasted bread croutons

Merluzzo* fritto con insalatina croccante e salsa cocktail 15



Fried cod with fresh salad and cocktail sauce

**Tagliata di calamari scottati* su crema di piselli, aglio, olio e
peperoncino 16**



Grilled squid ribbons on pea cream with garlic, olive oil, and chili



Primi Piatti\First Courses

**Spaghetti di Gragnano ai tre pomodori, cuore di burrata e
crema di basilico 15**



Spaghetti with 3 kinds of tomatoes, burrata cheese and basil cream

Rigatoni di Gragnano all'amatriciana 14



Gragnano rigatoni with Amatriciana sauce

Spaghetti di Gragnano alla carbonara 15



Spaghetti carbonara

Rigatoni di Gragnano cacio e mix di pepe 14



Rigatoni with pecorino cheese and pepper mix

Tagliatelle di pasta fresca con porcini e crema di parmigiano 15



Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan cream

Tagliatelle di pasta fresca con ragù di vitello 15



Fresh tagliatelle with veal bolognese

**Il vero risotto Carnaroli alla milanese con midollo e fondo bruno
di carne 16**



Real Milanese risotto with bone marrow and meat sauce

Risotto Carnaroli alla Milanese con ossobuco e gremolada 28



Real Milanese risotto with veal shank and gremolata

Risotto del giorno

Risotto of the day



Primi Piatti di Mare \ First Courses with Seafood

Risotto Carnaroli ai frutti di mare* 20



Seafood risotto

Risotto Carnaroli con gamberoni* e zest di lime 18



Risotto with king prawns and lime zest

Spaghetti di Gragnano alle vongole* 16



Spaghetti with clams

Spaghetti di Gragnano aglio, olio, peperoncino con tartare di gamberi* 18



Spaghetti with garlic, olive oil, chili and Fresh shrimp tartare

Paccheri di gragnano allo scoglio* 20



Gragnano paccheri with seafood

Paccheri di Gragnano alla puttanesca con polpo* 18



Paccheri with octopus and puttanesca sauce

Rigatoni di Gragnano all'arrabbiata con calamari* 18



Rigatoni arrabbiata with calamari



Secondi Piatti di carne \ Meat Second Courses (halal)

Orecchio d'elefante di vitello alla milanese con patate 30

Milanese giant breaded veal cutlet with potatoes



Filetto di manzo 200g agli aromi con patate sauté e gamberi scottati 30

200g grilled beef fillet with herbs, sautéed potatoes and prawns



Filetto di manzo 200g alla griglia con Quenelle di patate 25

200g grilled beef fillet with with potato Quenelle

Tagliata di controfiletto con rosmarino, patate e porcini 25

Sliced beef with rosemary, potatoes and porcini



Costata di scottona alla griglia con patatine fritte 28

Grilled rib-eye steak with fries

Petto di pollo con funghi e spinaci 16

Chicken breast with mushrooms and spinach





Secondi di Mare \ Seafood Second Courses

Polpo* , patate, pomodorini e olive taggiasche 18

Octopus with potatoes, cherry tomatoes, and Taggiasca olives



Filetto di orata o branzino* in guazzetto con frutti di mare 22

Seabass or sea bream fillet in seafood stew



Filetto di branzino o orata* al forno con patate e porcini 20

Oven-baked seabass or sea bream with potatoes and porcini



Gamberoni* saporiti al brandy 20

King prawns with brandy sauce



Gran fritto misto (gamberoni, gamberi e calamari) con verdure* 20

Mixed fried seafood (king prawns, prawns, squid) with vegetables



Grigliata di gamberoni argentini, gamberi, calamari e Filetto di orata o branzino* 30

Grilled king prawns, prawns, squid and Seabass or sea bream fillet



Trancio di salmone alla griglia con insalata* 20

Grilled salmon steak with salad





Contorni\Side Dishes

Insalata mista 7

Mixed salad

Patate al forno 6

Baked potatoes

Patatine fritte* 5

French fries

**Spinaci saltati con
aglio, olio e
peperoncino* 7**

*Sautéed spinach with
garlic, oil and chill*

Verdure alla griglia 7

Grilled vegetables

Insalate\Salads

Caprese con bufala e pomodori 12

Caprese salad (buffalo mozzarella and tomatoes)

**Caesar salad (Insalata verde, petto di pollo alla griglia,
pomodorini, scaglie di grana, dressing e pane croccante) 15**

Caesar salad (green salad, grilled chicken breast, cherry tomatoes, cheese flakes, dressing, crunchy bread)

**Insalata Mediterranea (Insalata mista e tonno e olive taggiasche
e mozzarella di bufala) 15**

Mediterranean salad (mixed salad, tuna, olives, buffalo mozzarella)





La nostra pizza in stile napoletano è realizzata con un impasto ad alta idratazione (80%) e fermentazione 100% Biga, lasciato maturare per 36 ore e cotto nel tradizionale forno a legna.

Pizze Speciali\Special Pizza

JOY'S (Mozzarella di bufala e pomodorini, in uscita crudo di Parma, cuore di burrata e olio EVO al basilico) 15

JOY'S (Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, burrata cheese, basil)



Tricolore (provola affumicata, in uscita pesto genovese cuori di burrata, pomodorini e olio EVO al basilico) 13

Smoked (provola cheese, topped with Genovese pesto, burrata hearts, cherry tomatoes, and basil-infused extra virgin olive oil)



Certosina (Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure saltate in padella, pomodorini, olive, pecorino, pepe nero e olio EVO al basilico) 14

Certosina (Tomato, mozzarella, grilled vegetables, cherry tomatoes, olives, pecorino cheese, black pepper, basil)



Eventuali aggiunte hanno un costo extra a partire da 2 euro.



Carbonara (Mozzarella fior di latte, guanciale di Amatrice, pecorino, pepe nero, uova) 14



Carbonara (Mozzarella, guanciale from Amatrice, pecorino cheese, black pepper, egg)

Cacio e Pepe (Crema Cacio e Pepe, Fiordilatte, straccetti di pollo saltati e funghi Champignon freschi) 15



Cacio e pepe, with chicken and mushrooms (Cheese and pepper cream, fresh mushrooms, grilled chicken strips)

Pizza della nonna (Cornicione ripieno di ricotta, provola affumicata, polpette, cuore di burrata, olio EVO al basilico) 15



Grandma's pizza (Ricotta-stuffed crust, smoked provola, meatballs, burrata cheese, basil oil)

Cuoricino (Pizza a forma di cuore, pomodoro, olive taggiasche, acciughe, burrata, origano, olio EVO al basilico) 15



Cuoricino (Heart-shaped pizza) (Tomato, olives, anchovies, burrata cheese, oregano, basil oil)

Napoli antica (Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive taggiasche, olio EVO al basilico) 13



Old-school Napoli (Tomato, mozzarella, anchovies, olives, basil oil)

Bufala e pomodorini (Pomodorini saltati, ombra di San Marzano, mozzarella di Bufola e olio EVO al basilico) 13



Buffalo & cherry tomatoes (Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil oil)

Eventuali aggiunte hanno un costo extra a partire da 2 euro.



Pizze Classiche \ Classic Pizza

Margherita (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio EVO al basilico) 8



Margherita (Tomato, mozzarella, basil oil)

Napoli (pomodoro san Marzano e mozzarella fior di latte acciughe origano olio EVO al basilico) 9



Napoli (Tomato, mozzarella, anchovies, oregano, basil oil)

Marinara (pomodoro San Marzano, origano, aglio, olio EVO al basilico) 6



Marinara (Tomato, oregano, garlic, olive oil, basil)

Cosacca (pomodoro San Marzano, mix di grana e pecorino olio EVO al basilico) 7



Cosacca (Tomato, cherry tomatoes, mix of aged cheese, pecorino, olive oil, basil)

Pizza del pizzaiolo provola e pepe (Pomodoro san Marzano e provola affumicata mix di pepe olio EVO al basilico) 10



Pizzaiolo's special (Tomato, smoked provola, mixed pepper, olive oil, basil oil)

Eventuali aggiunte hanno un costo extra a partire da 2 euro.



Scarpariello (pomodoro san Marzano e pomodorini saltati aglio e olio e peperoncino mix di grana pecorino e olio EVO al basilico)



10

Scarpariello (Tomato, cherry tomatoes sautéed with garlic, chili, mix of aged cheese and pecorino, basil oil)

Bufala Campana DOP (pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio EVO al basilico) 11



Buffalo mozzarella DOP (Tomato, buffalo mozzarella, basil oil)

Margherita con cotto (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olio EVO al basilico) 10



Ham Margherita (Tomato, mozzarella, cooked ham, basil oil)

Prosciutto cotto e funghi (mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, provola affumicata, funghi Champignon freschi e olio EVO al basilico) 12



Ham and mushrooms (Mozzarella, cooked ham, smoked provola, fresh mushrooms and basil Oil)

Margherita al salame (mozzarella fior di latte, salame e olio EVO al basilico) 10



Salami Margherita (Mozzarella, salami, basil oil)

Diavola (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante e olio EVO al basilico) 10



Diavola (Tomato, mozzarella, spicy salami, basil oil)

Eventuali aggiunte hanno un costo extra a partire da 2 euro.



Provola e Speck (Mozzarella fior di latte, Provola affumicata, Speck, olio EVO al basilico) 12



Provola and Speck (Mozzarella, smoked provola cheese, speck, basil oil)

4 Stagioni (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cotto, funghi freschi, olive nere, carciofi, olio EVO al basilico) 12



4 Seasons (Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, black olives, artichokes, basil oil)

Capricciosa (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cotto, funghi freschi, olive nere, carciofi, olio EVO al basilico) 12



Capricciosa (Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes, basil oil)

4 Formaggi (mozzarella fior di latte, provola affumicata, gorgonzola DOP, parmigiano e olio EVO al basilico) 12



4 Cheeses (Mozzarella, smoked provola, gorgonzola DOP, parmesan, basil)

Tonno e cipolla (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa, zest di limone e olio EVO basilico) 10



Tuna & onion (Tomato, mozzarella, tuna, red onion, lemon zest, basil)

Americana (mozzarella fior di latte, wurstel, patatine e olio EVO al basilico) 10



American-style (Mozzarella, hot dog and fries, basil)

Eventuali aggiunte hanno un costo extra a partire da 2 euro.



Vegetariana (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia e basilico) 10



Vegetarian (Tomato, mozzarella, grilled vegetables, basil)

Porcini (mozzarella fior di latte, provola affumicata, porcini, scaglie di grana, pepe nero e basilico) 12



Porcini (Mozzarella, Smoked provola cheese, porcini mushrooms, parmesan flakes, black pepper, basil)

Salsiccia e porcini (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, porcini e basilico) 12



Sausage and porcini (Tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms, basil)

Contadino (provola affumicata, salsiccia, cipolle rosse, patate al forno e olio EVO al basilico) 13



Farmer's pizza (Smoked provola, sausage, onions, baked potatoes and basil oil)

Frutti di mare (pomodoro San Marzano, aglio, olio, frutti di mare, peperoncino) 15



Seafood (Tomato, garlic, chili, seafood)

Gamberi e zucchine (Fior di latte e code di gamberi saltate e zucchine alla griglia) 14



Shrimp & zucchini (Mozzarella, grilled zucchini, sautéed shrimp)

Eventuali aggiunte hanno un costo extra a partire da 2 euro.



Focacce\Focaccias

Liscia (olio EVO, origano) 4



Plain (Olive oil, oregano)

Calzone liscio (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte cotto) 10



Classic calzone (Tomato, mozzarella, cooked ham)

Calzone vegetariano (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure di stagione alla griglia) 10



Vegetarian calzone (Tomato, mozzarella, grilled seasonal vegetables)

Calzone aperto con crudo di Parma DOP (mozzarella fior di latte e crudo di Parma e pomodorini e grana) 13



Open calzone with Parma ham (Mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes, aged cheese)

***chiedere al personale per la pizza della settimana.**

**Please ask the staff for the special weekly pizza.*

Eventuali aggiunte hanno un costo extra a partire da 2 euro.



Dolci\ Dessert

Tiramisù fatto in casa 7

Tiramisù Homemade



Crostata della casa 7

Fruit Tart Homemade



**Panna cotta fatta in casa
con dressing 5**

*Panna cotta homemade with
dressing*



Tartufo bianco 5
White Truffle Ice Cream



Torroncino 5
Torroncino Ice Cream



Sorbetto al limone 5
Lemon Sorbet

Frutta di stagione 5
Seasonal Fruit

Caffetteria\

Hot beverages

Caffè 1.5

Espresso

Caffè corretto 2

Espresso with Liquor

Ginseng 2

Ginseng Coffee

Caffè decaffeinato 2

Decaf Coffee

Caffè d'Orzo 2

Barley Coffee

Liquori, Amari e Grappe

4

*Liqueurs, Bitters and
Grappa*

Tè e tisane 3

Tea and herbal infusions

Cioccolata 4

Hot chocolate



Bevande/Beverages

Acqua Naturale / Frizzante 50 cl 2
Still or Sparkling Water 50 cl

Acqua Naturale / Frizzante 70 cl 3
Still or Sparkling Water 70 cl

Bibite in lattina 3

Soft drinks (cans)

Crodino/Red Bull/Ginger beer/ Succhi di Frutta/ acqua tonica 4

Fruit Juices/ Tonic Water

Birra piccola alla spina 4

Small Draft Beer

Birra media alla spina 6

Medium Draft Beer

Becks / Moretti / Corona... 4

Becks / Moretti / Corona... (bottled)

Tennent's 5

Tennent's

Spremuta di arancia 4

Fresh Orange Juice



Bollicine/Sparkling Wines

Prosecco DOC Extra Dry 23

Fresco e fruttato, con note di mela verde e fiori bianchi. Il classico italiano che conquista al primo sorso.

Fresh and fruity, with notes of green apple and white flowers. The Italian classic that wins you over at first sip.

Rosé Spumante 25

Delicato e vivace, un'esplosione di piccoli frutti rossi in versione spumante. Romantico e versatile.

Delicate and lively, a sparkling burst of red berries. Romantic and versatile.

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry 25

L'eccellenza delle colline venete. Fine, aromatico e avvolgente: un Prosecco superiore, da veri intenditori.

The excellence of the Veneto hills. Fine, aromatic, and enveloping: a superior Prosecco for true connoisseurs.

***per il prezzo al bicchiere chiedere al personale**

**Please ask the staff for the price per glass.*



Vini Bianchi / White Wines

Vermentino di Sardegna DOCG 25

Fresco e sapido, con profumi mediterranei e un finale minerale. Il sole della Sardegna in ogni sorso.

Fresh and savory, with Mediterranean aromas and a mineral finish. A sip of Sardinian sunshine.

Pinot Grigio DOC 25

Leggero e floreale, con delicate note di pera e agrumi. Versatile e sempre piacevole.

Light and floral, with delicate notes of pear and citrus. Always enjoyable and easy to pair.

Pecorino IGP 25

Intenso e profumato, con sentori di frutta esotica e fiori bianchi. Sorprendente e pieno di carattere.

Intense and aromatic, with hints of exotic fruit and white flowers. Surprising and full of character.

***per il prezzo al bicchiere chiedere al personale**

**Please ask the staff for the price per glass.*



Vini Rossi / Red Wines

Nero d'Avola DOC 25

Corposo e avvolgente, con note di frutti rossi maturi e spezie. Il rosso siciliano dal carattere deciso.

Full-bodied and smooth, with notes of ripe red fruits and spices. The bold red from Sicily.

Chianti DOCG 25

Classico e armonioso, con sentori di ciliegia e un tocco di erbe aromatiche. Un'icona toscana senza tempo.

Classic and well-balanced, with cherry notes and a hint of aromatic herbs. A timeless Tuscan icon.

Montepulciano d'Abruzzo DOC 25

Ricco e vellutato, con profumi intensi di mora e prugna. Un rosso generoso che conquista il palato.

Rich and velvety, with intense aromas of blackberry and plum. A generous red that wins the palate.

***per il prezzo al bicchiere chiedere al personale**

**Please ask the staff for the price per glass.*



COCKTAIL

Cuba Libre 8

Aperol Spritz 7

Campari Spritz 8

Negroni Sbagliato 8

Whiskey e Cola 10

Havana 7 e Cola 10

Screwdriver 8

Mojito 8

**Gin Tonic Special al
Rosmarino 12**

Gin Tonic 8

Vodka Tonica 8

Moscow Mule 8

Gin Lemon 8

Mimosa 8

Negroni 9

Limoncello Spritz 8

Cocktail Analcolici:

Virgin Mojito 7

Limonata artigianale 5

Homemade lemonade

Analcolico alla frutta 6

Fruit mocktail

**Crodino agrumato (crodino,
succo d'arancia) 7**



RUM

Pampero Special 6

Bacardi Bianco 6

Havana 7 Anni 10

Zacapa 23 Anni 12

SCOTCH & BOURBON

J&B 6

Ballantines 6

Four Roses 6

Johnny Walker 6

Chivas Regal 12 Anni 7

Jack Daniels 6

LIQUORI / SPIRITS

Sambuca 4

Anima Nera 4

Grappa 4

Limoncello 4

Mirto 4

Amari 4

Baileys 5

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(Reg. UE 1169/2011)

Sostanze o Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze

Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce i seguenti allergeni:

Frutta a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, <i>tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>		FRUTTA A GUSCIO Nuts	GLUTINE Cereals containing Wheat		Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, <i>tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>
Sedano e prodotti a base di sedano.		SEDANO Celery	CROSTACEI Crustaceans		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Senape e prodotti a base di senape.		SENAPE Mustard	UOVA Eggs		Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		SEMI DI SESAMO Sesame	PESCI Fish		Pesce e prodotti a base di pesce, <i>tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	ARACHIDI Peanuts		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Lupini e prodotti a base di lupini.		LUPINO Lupin	SOIA Soya		Soia e prodotti a base di soia, <i>tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		MOLLUSCHI Molluscs	LATTE Milk		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), <i>tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattio.</i> (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

I clienti con allergie alimentari possono rivolgersi al personale incaricato per ulteriori informazioni sull'eventuale presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

Alcuni piatti, in assenza di prodotti freschi, possono essere stati surgelati questi sono contrassegnati con (*)