

CRAZY BRUSCHETTA

CRAZY BRUSCHETTA

CRAZY BRUSCHETTA

CRAZY BRUSCHETTA

CRAZY BRUSCHETTA

CRAZY BRUSCHETTA

CRAZY BRUSCHETTA

CRAZY BRUSCHETTA

CRAZY BRUSCHETTA





PER INIZIARE...

Tagliere misto di salumi e formaggi x2 €12
Mixed platter of cold cuts and cheeses x2

QUANTA FAME HAI?



Tagliere piccolo, 2 gusti
Small cut, 2 flavors



Tagliere medio, 4 gusti
Medium cut, 4 flavors



Tagliere grande, 6 gusti
Big cut, 6 flavors

BRUSCHETTE

CLASSICA

€5

Pomodorini, olio agliato e olio al basilico
Cherry tomatoes, garlic and basil oil
(1)

TRICOLORE

€8

Pesto di basilico, burrata cremosa e pomodorini confit
Basil pesto bruschetta with creamy burrata and confit tomatoes
(1,5,7,8)

PISTACCHIO SUPREMA

€8

Pesto di pistacchio homemade, mortadella Bologna IGP, burrata e granella di pistacchio
Homemade pistachio pesto, Bologna IGP mortadella, burrata and pistachio crumble
(1,5,7,8)

STAGIONALE

€8

Bruschetta vegana a base di verdure di stagione
Vegan bruschetta with seasonal vegetables, ask the staff
(1,5,8)

PARMIBOMBA

€8

Parmigiana di melanzane
Baked eggplant parmigiana
(1,7)



GOLOSONA

€8

Mozzarella di bufala, crochè di patate, salsiccia e prosciutto cotto

Buffalo mozzarella, potato croquettes, sausage and cooked ham

(1)

TARTUFO RIBELLE

€8

Provola affumicata, funghi trifolati, prosciutto cotto e olio al tartufo

Smoked provola, sautéed mushrooms, cooked ham and truffle oil

(1,7)

INFERNO

€8

Stracchino, 'nduja, pancetta croccante e tarallo sbriciolato al finocchio

Stracchino cheese, 'nduja, crispy pancetta and tarallo

(1,7)

MAMMA MIA

€10

Polpette fatte in casa al sugo su purè di patate affumicato e olio al basilico

Homemade meatballs in tomato sauce with smoked mashed potatoes and basil oil

(1,7)

CRAZY MARGHERITA

€6

Sugo di pomodoro, stracchino e basilico

Tomato sauce, stracchino cheese, and basil

(1,7)

CLASSICA DELUCE

€14

Pomodorini con olio agliato e origano, Pata Negra iberico

Cherry tomatoes with garlic oil and oregano, Pata Negra ham

(1,7)

MANZO EXPLOSION

€10

Rucola, tartare di manzo, burrata e cipolle caramellate

Beef tartare, creamy burrata, caramelized onions and baby arugula

(1,7)

TELLARO

€10

Pesto di prezzemolo, crema di patate affumicate, polpo*, olio all'aglio

Parsley pesto, smoked potato cream, octopus* and garlic oil

(1)

MONTEROSSO

€9

Pesto di prezzemolo, pomodoro confit, mozzarella di bufala e acciughe

Parsley pesto, confit tomato, buffalo mozzarella and anchovies

(1,7)

* In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato.
Coperto €2

PIATTI

Insalatina di polpo su crema di patate affumicate €13
Octopus salad with smoked potato cream

**Tartare di manzo delicata con burrata morbida,
rucola fresca e cipolle dolci caramellate** €13
Tender beef tartare served with creamy burrata,
fresh arugula and sweet caramelized onions

Burrata ripiena su crumble di pane al rosmarino €11
Stuffed burrata on rosemary bread crumble

Burrata con acciughe €12
Burrata with anchovies

Quelle
della nonna

Polpette al sugo con purè €11
Meatballs in tomato sauce with mashed potatoes

Lasagna al ragù €13
Bolognese sauce

Trofie al pesto €11

Parmigiana di melanzane €11

Caprese €13



CONTORNI

Patatine fritte €5

Purè di patate affumicate €5

DESSERT

Tiramisù

€6

Tortino di mele con gelato

€6

Apple pie with ice cream

Tortino al pistacchio e cioccolato bianco

€6

Pistachio and white chocolate cake

Crema al mascarpone con crumble di noci e gel all'arancia

€6

Mascarpone cream with walnut crumble and orange gel

BRUSCHETTE DOLCI

Nutella con granella di nocciole

€4

Crema Lotus

€5



BRUSCHETTE DOLCI
BRUSCHETTE DOLCI
BRUSCHETTE DOLCI
BRUSCHETTE DOLCI
BRUSCHETTE DOLCI