

CARPACCIO DI POLIPO €10

ANTIPASTO DI COZZE E VONGOLE €10

INSALATA DI MARE €10

COCKTAIL DI GAMBERI €10

ANTIPASTO MISTO DI PESCE €15

insalata di mare, cocktail di gamberi, alici marinate

ANTIPASTO DI MARE COMPLETO €18

insalata di mare, cocktail di gamberi, alici marinate, carpaccio di polipo

SPAGHETTI ULISSE (ALLO SCOGLIO) €23

con coda di rospo, seppie, gamberi, calamari, gamberone, vongole, cozze, teste di seppie, poco aglio, poco peperoncino, poco pomodoro

LINGUINE DELL'ARGONAUTA (AI CROSTACEI) €18

con gamberone rosso, canocchia, gamberi, scampi
poco aglio, poco peperoncino, poco pomodoro

RISO AI FRUTTI DI MARE €16

con gamberone, gamberi, calamari, seppie, cozze, vongole,
poco aglio, poco peperoncino, poco pomodoro

TAGLIOLINE AL SALMONE €13

TORTELLONI DELLA CASA SALMONE E TREVIGIANO €15

con ripieno di ricotta, salmone e radicchio

SPAGHETTI ALLE VONGOLE €13

vongole, poco aglio, poco peperoncino, prezzemolo

STROZZAPRETI ODISSEA €14

con seppie, gamberi, calamari e rucola, poco aglio, poco peperoncino

STRIGOLI VERDI DEL TRITONE €15

con gamberi, pesto di gamberi e basilico, scorza di limone, poco aglio, poco peperoncino

GRIGLIATA DI PESCE €25

due spiedini misti gamberi e seppie, coda di rospo, cappa santa, gamberone
(con sogliola +8€)

SPIEDINI DI PESCE ALLA GRIGLIA €16

3 spiedini misti gamberi e seppie alla griglia

SPIEDINI DI GAMBERI ALLA GRIGLIA €18

tre spiedini di gamberi alla griglia

FRITTO MISTO DI PESCE €16

gamberi, calamari, seppie, teste di calamari

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (N°4) €16

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA €18

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. A richiesta è inoltre possibile consultare l'apposita documentazione scritta.

AFFETTATO MISTO €10

prosciutto crudo di Parma, mortadella di Bologna, bresaola della Valtellina IGP, salame montanaro (con aggiunta di formaggi misti +€3)

CRESCENTINE CON AFFETTATO €11

5 crescentine fritte con prosciutto crudo di Parma, mortadella di Bologna, salame montanaro

BRESAOLA GRANA E RUCOLA €12

bresaola della valtellina IGP con, grana padano DOP e rucola

MORTADELLA ALLA GRIGLIA €7

con grana padano e crema di aceto balsamico IGP

BASTONCINI DI MOZZARELLA €6

ALETTE DI POLLO DORATE (leggermente piccanti) €5

BRUSCHETTE AI POMODORINI €5

BRUSCHETTE MISTE

stracchino e noci, pomodorini, crema tartufata €7

VERDURE E INSALATE

INSALATONA €10

insalata mista con lattuga, raddicchio rosso, sedano, finocchi e carote, scaglie di grana padano DOP, tonno, pomodori, rucola, carciofi

CAESAR SALAD €13

insalata verde, rucola, pomodorini, scaglie di grana padano, crostini petto di pollo campese (allevato a terra, alimentazione vegetale no ogm) alla griglia

INSALTA FEBE €12

insalata mista con lattuga, pomodorini, rucola, scamorza, noci e bresaola della Valtellina IGP

CESTINO INSALATA E BRESAOLA €14

insalata mista con bresaola, grana a scaglie, pomodorini, rucola e aceto balsamico servita in un cestino di pizza pane (disponibile anche senza cestino -€2)

CESTINO DI MARE CON INSALATA €15

insalata verde con carote, radicchio, pomodorini, rucola, olive nere, sedano, finocchio, insalata di mare servita in un cestino di pizza pane (disponibile anche senza cestino -€2)

SCAMORZA E VERDURE FRESCHE ALLA GRIGLIA €10

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA GRANDE €8

zucchine, melanzane, peperoni, pomodori gratinati, radicchio trevigiano, funghi freschi

MISTO DI VERDURE FRESCHE ALLA GRIGLIA €4,5

zucchine, melanzane, peperoni

MISTO DI VERDURE AL VAPORE €4,5

patate, fagiolini, broccoli, spinaci, carote

PATATE FRITTE O AL FORNO €4

SPINACI AL BURRO €4

A
N
T
I
P
A
S
T



=piatto vegetariano

PASTA FATTA A MANO

TORTELLINI in brodo, al ragù, alla panna o al pasticcio €12

 **TORTELLONI DI RICOTTA BURRO E SALVIA** €11

 **TORTELLONI DI RICOTTA GORGONZOLA DOP E NOCI** €12

RAVIOLI DI PATATE PANCETTA ED ERBA CIPOLLINA €10
con ripieno di patate, conditi con panna, pancetta ed erba cipollina

PASSATELLI ALL'EMILIANA €11
passatelli con mortadella di Bologna, mascarpone e pistacchi

PASSATELLI IN BRODO €10

GNOCCHI VERDI SPECK E RUCOLA €10

TAGLIATELLE AL RAGU' DELLA CASA €8

 **TAGLIATELLE INTEGRALI AI FUNGHI PORCINI** €11

I CLASSICI

 **RISO ERCOLE** con funghi porcini, spinaci, taleggio DOP e olio tartufato €10

 **RISO ALLA PARMIGIANA** €9
con grana padano DOP e crema di aceto balsamico IGP
servito in cialda di grana padano DOP

BUCATINI ALL'AMATRICIANA €8

STROZZAPRETI ALLA BOSCAIOLA €8

GRAMIGNA ALLA SALSICCIA €8

P
A
S
T
A

C A R N E

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (250 gr) €16**

FILETTO DI MANZO IN FONDUTA DI GRANA PADANO DOP (250 gr) €18**
servito in cialda di grana padano DOP

FILETTO DI MANZO AL SANGIOVESE (250 gr) €18**
filetto di manzo in riduzione di Sangiovese DOC

STRACCETTI DI FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO IGP (200 gr) €18**

TAGLIATA DI MANZO GRANA PADANO DOP E RUCOLA (230 gr) €15**

NODINO DI VITELLO ALL'ACETO BALSAMICO IGP (270 gr) €13**

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (250 gr) €15**

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (500 gr) €18**

NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA (270 gr) €13**

SALSICCIA ALLA GRIGLIA €8

BISTECCA DI CONTROFILETTO ANGUS ALLA GRIGLIA (150 gr) €9**

BISTECCA DI CONTROFILETTO ANGUS ALLA GRIGLIA (300 gr) €15**
servita con contorno a scelta tra patate fritte, al forno o verdure alla griglia

GRIGLIATA MISTA DI CARNE €15
salsiccia, coppone di maiale, 1/2 costata di manzo

SCALOPPINE AL LIMONE €8

COTOLETTA ALLA MILANESE €8

HAMBURGER ORFEO €11

hamburger di manzo irlandese ANGUS (200gr) servito con pane bun americano, fetta di pomodoro, foglia di insalata, fontina/dobbiaco DOP, ketchup e contorno di patate fritte; a richiesta aggiunta di pancetta (+1€)

HAMBURGER TESEO €12

hamburger di manzo irlandese ANGUS (200gr) servito con pane bun americano, fontina/dobbiaco DOP, pancetta, cipolla rossa, salsa barbecue e contorno di patate fritte

La cottura di bistecca, filetto, costata, hamburger può essere richiesta:
AL SANGUE (carne molto rossa nel mezzo); MEDIA (carne rossa nel mezzo poco sangue); BEN
COTTA (carne ben cotta, leggermente rosata) **peso minimo prima della cottura

PER I BAMBINI (fino a 12 anni)

PENNE ALLA DELIZIA BABY (panna, prosciutto, piselli) €5

PENNE o PENNETTE ("PICCOLINI") AL POMODORO o AL RAGU' €5

TORTELLINI DELLA CASA AL RAGU' O ALLA PANNA BABY €8

SPAGHETTI ALLE VONGOLE BABY (poco aglio, senza peperoncino) €9

HAMBURGER DI MANZO ALLA GRIGLIA (100gr) €7

servito con pane americano e patate fritte;
possibili aggiunte a richiesta: fetta di pomodoro, foglia di insalata, pancetta (+0,5€)
e formaggio fontina (+0,5€)

COTOLETTA ALLA MILANESE BABY CON PATATE FRITTE €8

SALSICCIA ALLA GRIGLIA BABY CON PATATE FRITTE €7

WURSTEL (DI PURO SUINO) CON PATATE FRITTE €7

CROCCHETTE DI POLLO (100% ITALIA) CON PATATE FRITTE €7,5

PIZZA BABY MARGHERITA €4

PIZZA BABY AI WURSTEL (DI PURO SUINO) €5

PIZZA BABY ALLA SALSICCIA €5

PIZZA BABY A RICHIESTA riduzione sul prezzo normale di €1

B
A
M
B
I
N
I

Per i vostri bimbi sono a disposizione colori e disegni per intrattenerli

SPECIALI

ITACA (patria di Ulisse) €7,5

pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi trifolati

ULISSE (re di Itaca) €7

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati

PENELOPE (moglie di Ulisse) €7

pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, prosciutto cotto

ATENA (dea della saggezza) €7

pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto

POSEIDONE (dio del mare) €10

pomodoro, frutti di mare, cozze, vongole

GAIA (moglie di Urano) €8

pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni)

DIONISO (dio del vino) €8

pomodoro, mozzarella, salsiccia, brie e noci

ERMES (dio dei viaggiatori) €9

pomodoro, mozzarella di bufala DOP, grana padano in forno DOP, funghi porcini

OLIMPO (monte dimora degli Dei) €8

pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia, grana padano DOP in forno

DEMETRA (dea della terra) €8

pomodoro, bufala DOP., zucchine, funghi freschi, pomodorini

ARGO (cane di Ulisse) €8

pomodoro, mozzarella, salsiccia, pomodorini, grana padano DOP in forno e rucola

ARTEMIDE (dea della caccia) €8

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, asparagi, speck

EROS (dio dell'amore) €8

pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, grana padano DOP in forno, pomodorini

CENTAURO (uomo e cavallo) €7

pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo

EOLO (dio dei venti) €7

pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno

CIRCE (maga che ospitò Ulisse) €7,5

pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, prosciutto cotto, peperoni alla griglia

MEDUSA (figlia di divinità marine) €8,5

pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana padano DOP a scaglie e crema di aceto balsamico IGP

ACHILLE (figlio della ninfa Teti) €7,5

pomodoro, mozzarella, spinaci, grana in forno

AFRODITE (dea dell'amore) €7,5

pomodoro, mozzarella, formaggi misti (con aggiunta di gorgonzola DOP +1€)

ARES (dio della guerra) €6

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

TEMI (dea della giustizia) €7,5

pomodoro, mozz., prosciutto crudo di Parma

ZEUS (dio supremo dell'Olimpo) €6

pomodoro, mozzarella, salame piccante

TELEMACO (figlio di Ulisse) €6

pomodoro, mozzarella, funghi trifolati

POLIFEMO (ciclope) €6

pomodoro, mozzarella, uovo

BIANCHE

URANO (sposo di Gaia) €8

mozzarella, stracchino, pancetta affumicata, rucola, noci

PERSEO (eroe figlio di Zeus) €7,5

mozzarella, friarielli (cime di rapa), salsiccia

ERA (regina degli dei) €7,5

mozzarella, stracchino, rucola

IRIS (personificazione dell'arcobaleno) €8

mozzarella, crema di radicchio, noci, radicchio, grana padano in forno

PLUTO (dio della ricchezza) €8

mozzarella, ricotta, speck in forno, pomodorini

EFESTO (dio del fuoco) €8,5

mozzarella, crema di tartufo, fantasia di funghi

OCEANO (protettore dei fiumi) €8

mozzarella, gorgonzola DOP, salame piccante, cipolla

MAIA (madre di Hermes) €8

mozzarella, prosciutto cotto, patate al forno, scamorza affumicata

P
I
Z
Z
E

LE CLASSICHE

 **MARGHERITA €5**
pomodoro, mozzarella

QUATTRO STAGIONI €7,5
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofi, funghi trifolati, olive

NAPOLI €6
pomodoro, mozzarella, acciughe

ROMANA €7
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

CAPRICCIOSA €7,5
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
salsiccia, funghi trifolati e olive

CALZONE €7,5
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi trifolati

 **MARINARA €4,5**
pomodoro, aglio e olio

 **FUNGI PORCINI €8**
pomodoro, mozzarella, funghi porcini

 **FUNGI MISTI €8**
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, trifolati
e freschi

 **SARACENA €7,5**
poco pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p.,
pomodorini freschi

 **BUFALA €7**
pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p.

 **RUCOLA €7**
pomodoro, mozzarella, rucola

SPECK €7,5
pomodoro, mozzarella, speck

SPECK E RUCOLA €8
pomodoro, mozzarella, speck, rucola

 **PIZZA CON PATATE FRITTE €6,5**
pomodoro, mozzarella, patate fritte

TIROLESE €8
pomodoro, mozzarella, funghi freschi, brie,
speck

 **PARMIGIANA €7,5**
pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia,
grana padano DOP in forno

 **PUGLIESE €7,5**
pomodoro, mozzarella, salame piccante,
grana padano in forno, olive nere

SICILIANA €7,5
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe,
olive nere

PIZZA PANE €3
pasta di pizza con rosmarino, pochissimo
pomodoro, olio e sale

PIZZA PANE CON CRUDO DI PARMA €7
pasta di pizza con rosmarino, pochissimo
pomodoro, olio, sale e prosciutto crudo di
Parma

PIZZA PANE BIANCA €3
pasta di pizza con rosmarino, olio e sale

PIZZE TIRATE GIGANTI +€1,5

PIZZE CON FARINA INTEGRALE

(l'impasto è fatto con farina integrale minimo
80%; tutte le pizze sono disponibili
anche con impasto integrale)

 **PEGASO (cavallo alato) €8**
impasto integrale, pomodoro, mozzarella,
zucchine, pomodorini, grana padano in forno

ADE (dio degli inferi) €8,5
impasto integrale, mozzarella, radicchio rosso,
gorgonzola DOP, noci

 **MEDEA (figlia di Eete) €8,5**
impasto integrale, pomodoro, mozzarella,
salsiccia, radicchio rosso, funghi freschi

ERACLE (eroe figlio di Zeus) €8,5
impasto integrale, pomodoro, mozzarella,
salsiccia, carciofi e pomodorini

LE NOSTRE PIZZE

Sono preparate con ingredienti di qualità
attentamente selezionati e tutti
di **origine italiana**. Come la mozzarella
fiordilatte, fatta con latte 100% italiano

L'impasto, lasciato lievitare lentamente, è
fatto con **farine artigianali di un mulino
locale** che usa esclusivamente grani
emiliani senza aggiunta di additivi

P
I
Z
Z
E

D
O
L
C
I

MASCARPONE DELLA CASA CON CIOCCOLATO o FRUTTI DI BOSCO €4

PANNA COTTA DELLA CASA CON FRUTTI DI BOSCO €4

FIOR DI PANNA DELLA CASA €4

ZUPPA INGLESE DELLA CASA €4

CREMA CATALANA DELLA CASA €4

SALAME AL CIOCCOLATO DELLA CASA €4

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO DELLA CASA CON GELATO ALLA CREMA €4,5

SORBETTO DELLA CASA AL LIMONE O AL CAFFE' €3,5

PROFITEROLES €4

MERINGA €4

TARTUFO bianco o nero €4

GELATO SFUSO MISTO crema, limone, cioccolato, caffè €3,5

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA €4,5

ANANAS FRESCO €4

i vini spumanti che abbiamo scelto per voi per accompagnare i dolci

SPUMANTE BRACHETTO COCCHI €18

vino spumante DOCG amabile piemontese d'Acqui, 75cl

SPUMANTE MALVASIA ROSE' COCCHI €18

vino spumante DOC amabile piemontese, 75cl

SPUMANTE MILLESIMATO VILLA LUIGIA BRUT €15

vino spumante DOCG brut Valdobbiadene, Veneto 75cl

FERRARI €26

vino spumante brut del trentino, 75cl

BERLUCCHI €26

vino spumante brut piemontese, 75cl

SANBITTER, CAMPARI €3

AMERICANO, SPRITZ €3,5

SANGIOVESE, PIGNOLETTO, TREBBIANO GALAVIN (vini locali in caraffa)

1LT **€9**

1/2 LT **€4,5**

1/4 LT **€3**

in calice da 100ml **€2,5**

ACQUA MINERALE (naturale e gasata, 75cl) €2,5

ACQUA MICROFILTRATA (naturale e gasata) €1,5

MENABREA BIONDA ALLA SPINA

piccola (20cl) **€3** - media (40cl) **€4**

ANGELO PORETTI 6 LUPOLI ROSSA DOPPIO MALTO ALLA SPINA

piccola (20cl) **€3** - media (40cl) **€4**

WEISSE TUCKER ALLA SPINA

piccola (30cl) **€4** - grande (50cl) **€5,5**

BIBITE ALLA SPINA

piccola (30cl) **€3** - media (40cl) **€3,5**

BIBITA IN BOTTIGLIA DI VETRO E IN LATTINA (33cl) €3

COCACOLA, FANTA, SPRITE, TE' ALLA PESCA O AL LIMONE

COCACOLA IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 1 LITRO €6,5

CERES CHIARA (doppio malto, bottiglia da 33cl) €4,5

BECKS ANALCOLICA (bottiglia da 33cl) €4

HEINEKEN, MORETTI, PERONI (bottiglia da 66cl) €6,5

CAFFE' €1,5

CAFFE' CORRETTO €2

CAFFE' D'ORZO, TE' E CAMOMILLA €2

GINSENG, CAPPUCCINO €2,5

AMARI, LIMONCELLO, LIQUORI, WODKA, GRAPPA CLASSICA €3

GRAPPA PRIME UVE, GRAPPE BARRICATE €3,5

PRIME UVE BARRICATA ORO, GRAPPA INVECCHIATA, WHISKY €4

B
E
E
V
V
A
N
D
E
E

Per chi lo desidera è possibile ordinare piatti **SENZA GLUTINE** preparati con un processo che garantisce anche la **NON CONTAMINAZIONE** di tutti gli ingredienti nelle varie fasi di conservazione, preparazione e cottura. Proprio per garantire questo, sono consentite esclusivamente le varianti e le aggiunte specificate di seguito.

Per individuare meglio **i piatti senza glutine** e garantire la vostra sicurezza, Primi, Secondi, Dolci e Pizze vengono **serviti SEMPRE in un piatto con il bordo di colore BLU.**

AL MOMENTO DELL'ORDINE SPECIFICARE SEMPRE: "SENZA GLUTINE"

Le Pizze **SENZA GLUTINE** preparate al momento

(TUTTE CON POMODORO E MOZZARELLA)

PIZZA SENZA GLUTINE ALLA MARGHERITA €6

PIZZA SENZA GLUTINE AL PROSCIUTTO COTTO €7

PIZZA SENZA GLUTINE ALLA SALSICCIA €7

PIZZA SENZA GLUTINE ALLE VERDURE GRIGLIATE €8,5

PIZZA SENZA GLUTINE AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA €8

PIZZA SENZA GLUTINE AI FRUTTI DI MARE (senza mozzarella) €11

PIZZA SENZA GLUTINE DOLCE CON MASCARPONE €8

Aggiunte: Pomodorini, Acciughe, Capperi, Olive, Mozzarella, Salame piccante, Salsiccia, Carciofini, Wurstel, Patate al forno, Funghi trifolati +€1; Asparagi, Peperoni, Zucchine, Melanzane, Cipolla, Brie, Gorgonzola DOP, Scamorza, Grana Padano DOP, Tonno, Rucola +€1,5
Patate Fritte, Speck, Mozzarella di Bufala DOP +€2
Funghi Porcini, Prosciutto crudo di Parma e Bresaola della valtellina IGP +€2,5

I Primi **SENZA GLUTINE**

TORTELLINI FATTI A MANO SENZA GLUTINE al ragù, alla panna, in brodo **€13**

TORTELLONI FATTI A MANO SENZA GLUTINE CON RICOTTA E MASCARPONE
al pomodoro o burro e salvia **€12** al gorgonzola DOP e noci **€13**

ROSETTE FATTE A MANO AL FORNO SENZA GLUTINE COTTO E BESCIAMELLA €13

PENNE SENZA GLUTINE al pomodoro, al ragù, speck e rucola **€8**

SPAGHETTI SENZA GLUTINE al pomodoro, aglio e olio, al ragù **€8**

SPAGHETTI SENZA GLUTINE ALLE VONGOLE (€13) o AI CROSTACEI (€18)

SPAGHETTI SENZA GLUTINE ULISSE (ALLO SCOGLIO) €23

RISO AI FRUTTI DI MARE €16

MEZZE MANICHE ODISSEA con seppie, gamberi, calamari e rucola,
poco aglio poco peperoncino **€14**

SENZA

AL MOMENTO DELL'ORDINE SPECIFICARE SEMPRE: "SENZA GLUTINE"

I Secondi SENZA GLUTINE

BISTECCA; SALSICCIA; NODINO; FILETTO ALLA GRIGLIA; SCALOPPINE AL LIMONE
(specificare "senza glutine") per i prezzi vedere pagina della "CARNE"

FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO O AL PEPE VERDE (specificare "senza glutine") €16

HAMBURGER DI MANZO €11

hamburger di manzo irlandese ANGUS (200gr) servito con pane senza glutine, fetta di pomodoro, foglia di insalata, fontina/dobbiaco DOP, ketchup e contorno di patate fritte; a richiesta aggiunta di pancetta senza glutine (+1€)

FRITTO MISTO DI PESCE SENZA GLUTINE €16

gamberi, calamari, seppie, teste di calamari

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA (specificare "senza glutine") €18

GRIGLIATA DI PESCE

 (specificare "senza glutine") €25

due spiedini di gamberi e seppie, coda di rospo, cappa santa, gamberone (con sogliola +€8)

SPIEDINI DI PESCE ALLA GRIGLIA

 (specificare "senza glutine") €16

3 spiedini misti di gamberi e seppie alla griglia (solo gamberi +€2)

Gli Antipasti SENZA GLUTINE

INSALATA DI MARE (specificare "senza glutine") €10

CARPACCIO DI POLIPO (specificare "senza glutine") €10

ANTIPASTO DI COZZE E VONGOLE (specificare "senza glutine") €10

CRESCENTINE SENZA GLUTINE CON AFFETTATO €11

5 crescentine fritte con prosciutto crudo di Parma, mortadella di Bologna, salame montanaro

I Contorni SENZA GLUTINE

PATATE FRITTE (specificare "senza glutine") €4

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA zucchine, melanzane, peperoni €4,5

MISTO COTTO patate lesse, carote, spinaci, broccoli, fagiolini €4,5

INSALATA MISTA (senza carote) €5

I Dolci SENZA GLUTINE

CREMA CATALANA, MASCARPONE, FIOR DI PANNA, PANNA COTTA, SALAME AL CIOCCOLATO, SOUFLE' CON MASCARPONE, MACEDONIA

SORBELLO SAMMONTANA €2,5

Le Bevande SENZA GLUTINE

BIRRA CHIARA ESTRELLA (33cl; senza glutine) €4,5

CAFFE' €1,5

G
L
U
T
I
N
E

BIANCHI

FALANGHINA RIPA BIANCA TELARO €14

vino DOC bianco fermo campano, 75cl - in calice 100ml €3,5

GRECO DI TUFO TELARO €15 vino IGT campano bianco fermo, 75cl

PINOT GRIGIO ERMACORA €18 vino DOC friulano bianco fermo, 75cl

RIBOLLA GIALLA ERMACORA €18 vino DOC friulano bianco fermo, 75cl

PROSECCO TREVISO BORTOLOMIOL €14

vino DOC veneto bianco frizzante, 75cl

PROSECCO TREVISO MARSURET €13

vino DOC veneto bianco frizzante, 75cl

PIGNOLETTO BASSI €12

vino DOC locale bianco frizzante, 75cl

ROSSI

MORELLINO DI SCANSANO SAN GIUSEPPE MANTELLASSI

vino DOC toscano rosso, 75cl €13 - in calice da 100ml €3,5

SANGIOVESE SUPERIORE CELLI LE GRILLAIE

vino DOC romagnolo rosso, 75cl €12 - in calice da 100ml €3,5

NERO D'AVOLA TORRE DEI VENTI FAZIO €14

vino DOC siciliano rosso, 75cl

REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO FORCHIR €13

vino DOC friulano rosso, 75cl

CHIANTI CLASSICO CARPINETO €18

vino DOCG toscano rosso, 75cl

LAMBRUSCO SECCO CONCERTO MEDICI ERMETE €13

vino DOC-DOP emiliano rosso frizzante, 75cl

LAMBRUSCO AMABILE MEDICI ERMETE €13

vino DOC-DOP emiliano rosso frizzante, 75cl



@pizzeriaristoranteitaca

Guarda le foto dei nostri piatti su Instagram e se
fotografi il tuo piatto taggaci o usa l'hashtag

#mangiatodaltaca

Coperto, grissini e pane della casa, servizio €2,5

In questo locale si servono alcuni prodotti surgelati