

# Menù di terra

## Antipasti

<i>Prosciutto di Parma S. Ilario 30 mesi d.o.p</i>	€ 12,00
<i>Culatello di Zibello d.o.p</i>	€ 12,00
<i>Antipasto di salumi misti</i>	€ 12,00
<i>Spalla cotta di S. Secondo calda accompagnata da confettura di ananas e zenzero</i>	€ 12,00
<i>Schiacciatina bianca calda per accompagnare i salumi</i>	€ 2,00
<i>Sformatino di zucca su fonduta e croccante di parmigiano</i>	€ 10,00
<i>Polenta fritta con uova all'occhio e lardo</i>	€ 10,00
<i>Vellutata di zucca e crostini</i>	€ 9,00
<i>Bruschetta pomodorini e basilico</i>	€ 5,00
<i>Insalatina di carciofi crudi con scaglie di parmigiano</i>	€ 9,00

## Primi

<i>Tagliatelle ai carciofi</i>	€ 12,00
<i>Maltagliati al ragù</i>	€ 11,00
<i>Gnocchi di zucca su fonduta di stracchino e noci</i>	€ 10,00
<i>Mezze maniche alle melanzane basilico e sfoglie di parmigiano</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di patate e spalla cotta</i>	€ 14,00
<i>Tortelli d'erbetta</i>	€ 10,00
<i>Tortelli di zucca</i>	€ 10,00
<i>Risotto al culatello</i>	€ 12,00
<i>Risotto alla zucca</i>	€ 12,00
<i>Anolini in brodo</i>	€ 14,00
<i>Maccheroncini verza e salsiccia</i>	€ 10,00

## Secondi

<i>Tagliata di Picanha con sfoglie di verdura grigliate</i>	€ 18,00
<i>Cavallo pesto a piacere</i>	€ 11,00

<i>Guancialini in umido con polenta fritta</i>	€ 13,00
<i>Tagliata di manzo con polenta e insalata carciofi</i>	€ 18,00
<i>Punta di Vitello ripiena</i>	€ 15,00

## Menù di mare

### Antipasti

<i>Gamberi al miele piccanti e arancia</i>	€ 12,00
<i>Il mare in insalata</i>	€ 12,00
<i>Sfogliata di salmone marinato agli agrumi e crostini</i>	€ 10,00
<i>Zuppetta di Moscardini e crostini</i>	€ 12,00

### Primi

<i>Tagliolini neri all'orto di mare</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti rosa con Mazzancolle</i>	€ 14,00
<i>Integrali al salmone con pomodorini</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti alle vongole</i>	€ 12,00
<i>Riso Nero con brunoise di verdure e gamberi</i>	€ 13,00

### Secondi

<i>Tagliata di Tonno su sfoglie di finocchio e arance in vinaigrette</i>	€ 18,00
<i>Fritto di Calamari e Gamberi</i>	€ 14,00
<i>Calamari grigliati con pomodori gratin</i>	€ 16,00
<i>Spiedi di mare con mazzancolle calamari tonno polpo</i>	€ 15,00
<i>Filetto di branzino alle erbe con patate e olive</i>	€ 16,00

Costo del servizio 2,50€ a persona

# Pizza alta FORNARINA

**condite dopo la cottura con prodotti di eccellenza italiana**

Branccaccia

*Prosciutto cotto "BRANCHI", burrata composta di zenzero e ananas, gocce di pomodoro, pomodorini*

€ 12.00

Vesuviana

*Pelati, bufala, basilico, Parmigiano grattugiato*

€ 9.00

Pazza

*Pelati, bufala, pomodoro fresco, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi, rucola, scaglie di Parmigiano*

€ 13.00

Crudo S.ILARIO

*Gocce di pomodoro, bufala, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi*

€ 12.00

Culatello DOP

*Gocce di pomodoro, bufala, Culatello di Zibello*

€ 12.00

Basca

*Mozzarella, conserva, origano, basilico, acciughe del Mar Cantabrico*

€ 10.00

Asinella

*Gorgonzola, conserva, mortadella, salsa balsamica a gocce*

€ 9.00

Trentin

*Conserva, cetrioli in aceto, speck, Toma Val Sesia*

€ 10.00

Spalla cotta

*Conserva, giardiniera di verdure, spalla cotta*

€ 10.00

Tavoliere

*Toma Val Sesia, conserva, friarielli, salame piccante, olive*

€ 9.50

Dolce Autunno.

*Stracchino, mozzarella, crema di zucca, pancetta, gorgonzola*

€ 9.00

Isotta

*Pelati, scamorza affumicata, parmigiano grattugiato, lardo, radicchio trevigiano, salsa al tartufo*

€ 9.00

Piaz

*Brie, conserva, patate, lardo, salsa al basilico*

€ 9.00

## Le nostre Fantasie

<i>Fiolesya</i> <i>porcini, burrata, crudo S. Ilario, composta di zenzero e ananas, gocce di pomodoro, pomodorini</i>	€ 12.00
<i>Feccina</i> <i>Pomodoro, funghi, bufala, crudo (dopo cottura)</i>	€ 12.00
<i>Genovese</i> <i>Pomodoro, mozzarella, pesto, pecorino, pinoli, basilico</i>	€ 8.00
<i>Rustica</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla, olive</i>	€ 8.50
<i>Kessa</i> <i>Gocce di pom., pomodoro fresco, bufala, scamorza, salsiccia, origano</i>	€ 10.00
<i>Sarda</i> <i>Pomodoro, salsiccia, pecorino, aglio</i>	€ 9.00
<i>Via Emilia</i> <i>Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, salsa balsamica</i>	€ 8.00
<i>Tirolese</i> <i>Pomodoro, mozzarella, uova, wurstel, speck</i>	€ 10.00
<i>Gorgonzola e pera</i> <i>Mozzarella, gorgonzola, pera</i>	€ 8.00
<i>Marion</i> <i>Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, ricotta salata</i>	€ 8.00
<i>Giorgia</i> <i>Pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia</i>	€ 9.00
<i>Monia</i> <i>Pomodoro fresco, stracchino, insalata</i>	€ 9.00
<i>Cavallo pesto</i> <i>Pomodoro, mozzarella, pesto di cavallo crudo, pepe, basilico</i>	€ 9.00
<i>Molisana</i> <i>Pomodoro fresco, zucchine, salsiccia, olive, ricotta stagionata</i>	€ 9.00

Mare e Monti	€ 10.00
<i>Mezza rossa misto mare, mezza bianca porcini, salsiccia, zucchine</i>	
Alpeggio	€ 9.00
<i>Toma Val Sesia, lardo, patate, porcini, pomodorini secchi, conserva</i>	
Mattutina	€ 10.00
<i>Pelati, ricotta fresca, pancetta, uova</i>	
PUGLIESE	€ 7.50
<i>Pelati, cipolla, parmigiano, olive, pomodoro fresco</i>	
Borgotaro	€ 10.00
<i>Pomodoro fresco, mozzarella, porcini freschi (fuori stagione sott'olio), parmigiano</i>	
Boscaiola	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella, misto funghi</i>	
Bismark	€ 7.00
<i>Pelati, mozzarella, uova, pancetta</i>	
Sila	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, cipolle, salame piccante, acciughe, capperi, olive, pomodori secchi</i>	

## I ripieni

Erice	€ 9.00
<i>Pomodoro secco, mozzarella, pomodoro fresco, tonno, olive, rucola mais</i>	
Calzone Classico	€ 6.50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
Calzone Speciale	€ 10.00
<i>Mozzarella, pelati, funghi, gorgonzola, prosciutto crudo S. Ilario (dopo cottura)</i>	
Calzone Napoli	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozz, ricotta fresca, cotto, salame piccante, pepe, pelati</i>	
Calzone Ortovecchio	€ 8.50
<i>Stracchino, rucola, verdure al vapore, pelati</i>	
Calzone Gosè	€ 9.00
<i>Mozzarella, pomodoro, scamorza, salsiccia, cotto, friarielli</i>	
Calzone Bebé	€ 8.00
<i>Mozzarella, wurstel, patate fritte, ketchup</i>	

## Le classiche

Margherita	€ 5.00
<i>Pomodoro, mozzarella</i>	
Bufala	€ 8.00
<i>Pomodoro, bufala, basilico</i>	
Marinara	€ 5.00
<i>Pomodoro, origano, aglio</i>	
Caprese	€ 8.50
<i>Pomodoro fresco, bufala, basilico</i>	

Napoli	€ 6.00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	
Romana	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi</i>	
Siciliana	€ 7.50
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi, olive</i>	
Friarielli	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella, friarielli (verdure verdi)</i>	
Rucola	€ 6.50
<i>Pomodoro, mozzarella, rucola</i>	
Cipolla	€ 6.50
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	
Carciofi	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	
Tonno	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno</i>	
Wurstel	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
Salsiccia fresca	€ 8.00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca</i>	
Culatello	€ 12.00
<i>Pomodoro, mozzarella, Culatello DOP</i>	
Chips	€ 6.00
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	
Crudo S. Ilario	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi</i>	
Cotto	€ 8.00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	
Funghi	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>	

Salame Piccante	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, Ventricina Calabrese (Salame di Calabria)</i>	
Salame di Felino	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, salame di Felino</i>	
Bresaola	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, bresaola</i>	
Speck	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, speck</i>	
Diavola	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, Ventricina Calabrese, salsiccia</i>	
Spalla Cotta	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, Spalla Cotta F.lli Grossi</i>	
Quattro Stagioni	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, salsiccia, olive</i>	
Quattro Formaggi	€ 9.00
<i>Mozzarella, scamorza, gorgonzola, brie, parmigiano</i>	
Capricciosa	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, uova</i>	
Frutti di mare	€ 10.00
<i>Pomodoro fresco, pelati, misto mare</i>	
Calamari	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, calamari fritti</i>	
Salmone	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, salmone marinato</i>	

*Richiedi la tua pizza con l'impasto che preferisci*

**FARINA 00 e FARRO • INTEGRALE • SENZA GLUTINE • SENZA LIEVITO**

# Le nostre Insalatone

## Siciliana.

*Insalatona mista con polpo e arance*

€ 14.00

## B.

*Carpaccio di manzo con Parmigiano su un letto di funghi, pomodorini, carciofi crudi e insalata*

€ 12.00

## D.

*Insalata fresca con tonno, uova, olive, peperoni, alici, cipollotti, insalata e pomodorini*

€ 9.00

## E.

*Affettato di bresaola con crostini al Brie, olive, insalata di rucola, sedano e funghi freschi*

€ 12.00

## G.

*Piccola tagliata di manzo con verdure al vapore, tomino e pomodorini*

€ 15.00

## H.

*Manzo, peperoni e zucchine grigliati accompagnati da fagioli, pancetta, salsa piccante, mais e rucola (piatto particolarmente piccante)*

€ 12.00

## Speciale.

*Verdure crude e cotte, olive taggiasche e pollo alla griglia*

€ 12.00

# Carta Dolci

<i>Tiramisu</i>	€ 6.00
<i>Crema catalana</i>	€ 6.00
<i>Torta al cioccolato morbida</i>	€ 6.00
<i>Torta di mele con gelato di crema</i>	€ 6.50
<i>Semifreddo con croccante di mandorle</i>	€ 6.00
<i>Zabaione ghiacciato con fragole e meringhe</i>	€ 6.00
<i>Zuppa inglese</i>	€ 6.00
<i>Salame di cioccolato e salsa vaniglia</i>	€ 6.00
<i>Sbrisolona</i>	€ 6.00
<i>Sorbetto al limone e frutta fresca</i>	€ 6.00
<i>Sorbetto al caffè</i>	€ 6.00
<i>Tartufo bianco o nero</i>	€ 5.00
<i>Macedonia di frutta fresca</i>	€ 6.00

# Carta Vini

## Spumanti e Champagne

<i>Champagne Charles – Heidsieck Brut Res. Maison Heidsieck (Reims)</i>	€ 60.00
<i>Cremant D'Alsace Brut Maison Gustave Lorents (Bergheim)</i>	€ 25.00
<i>Cremant D'Alsace Brut Rosè Maison Gustave Lorents (Bergheim)</i>	€ 25.00
<i>Franciacorta Brut Az. Agr. Montenisa (FI)</i>	€ 30.00
<i>Franciacorta Brut Magnum Az. Agr. Montenisa (FI)</i>	€ 60.00
<i>Franciacorta Pas Dosè Az. Agr. Cavalieri (BS)</i>	€ 35.00
<i>Franciacorta Saten Az. Agr. Cavalieri (BS)</i>	€ 35.00
<i>Prosecco di Valdobbiadene "Bio" Az. Agr. Canevel (TV)</i>	€ 18.00
<i>Trento DOC Extra Brut Az. Agr. Moser (TN)</i>	€ 30.00

## Vini della nostra Regione

### Bianchi

<i>Malvasia dell'Emilia "Calzodalla" Az. Agr. Oinoe (PR)</i>	€ 12.00
--	---------

### Rossi

<i>Colli Piacentini Gutturnio Riserva Cantina Bonelli (PC)</i>	€ 14.00
<i>Lambrusco dell'Emilia Az. Agr. Monte delle Vigne (PR)</i>	€ 12.00

### Bianchi Italiani

<i>Conte della Vipera "Sauvignon" Castello della Saia (TR)</i>	€ 25.00
<i>Custoza Superiore "Amedeo" Az. Agr. Cavalchina (VR)</i>	€ 16.00
<i>De Vite (Sauvignon-Muller Turgau) Az. Agr. Hofstatter (BZ)</i>	€ 18.00
<i>Etna Bianco Az. Agr. Firriato (TP)</i>	€ 16.00
<i>Falanghina Beneventano Viticoltori De Concillis (BN)</i>	€ 14.00
<i>Friulano Az. Agr. Venica e Venica (GO)</i>	€ 22.00
<i>Gevuztraminer Alto Adige Az. Agr. Hofstatter (BZ)</i>	€ 20.00
<i>Lugana 'L Lac Az. Agr. Cavalchina (VR)</i>	€ 16.00
<i>Ribolla Gialla "L'Adelchi" Az. Agr. Venica e Venica (GO)</i>	€ 24.00
<i>Vermentino Bolgheri Tenuta Guado al Tasso (LI)</i>	€ 25.00

## Rosati Italiani

*Bolgheri Rosato "Scalabrone" Tenuta Guado al Tasso (LI)* € 25.00

## Rossi Italiani

*A-Quo IGT Toscana (Uvaggio) "Bio" Az. Agr. Molte Peloso (LI)* € 25.00

*Barbaresco "Serraboella 2013" Massimo Rivetti (CN)* € 48.00

*Barbera d'Alba "Pian Romualdo" Cantine Prunotto (CN)* € 20.00

*Barolo Ciabot "Mentin Ginestra 2005" Az. Agr. Domenico Clerico (CN)* € 90.00

*Barolo Ciabot "Mentin Ginestra 2007" Az. Agr. Domenico Clerico (CN)* € 80.00

*Bolgheri Rosso "Volpola" "Bio" Podere Sapaio (GR)* € 30.00

*Bolgheri Rosso "Il Briciato" Tenuta Guado al Tasso (LI)* € 28.00

*Chianti Classico "Bio" Az. Agr. Riecine (SI)* € 24.00

*Etna Rosso Az. Agr. Firriato (TP)* € 16.00

*Logrein "Vigna Steinraffler" Az. Agr. Hofstatter (BZ)* € 35.00

*Morellino di Scansano "Bio" Poggio Brigante (GR)* € 18.00

*Nebbiolo Langhe "Capsime-e" Az. Agr. Domenico Clerico (CN)* € 25.00

*Pinot Nero Alto Adige Az. Agr. Hofstatter (BZ)* € 20.00

*Primitivo Salento "Torcicoda" Tenuta Tormaresca (BA)* € 22.00

*Sansonina Rosso (Merlot) Az. Agr. Zenato (VR)* € 45.00

*Valpolicella Sup. "Ripasso" Az. Agr. Zenato (VR)* € 22.00

## Vini da fine pasto

*Moscato d'Asti Cantina Prunotto (AT)* € 16.00

*Passito di Lugana "Rigoletto" 375 ml. Az. Agr. Zenato (VR)* bicchiere € 4.00 € 25.00

## Birre Artigianali

### Belgio

*Birudhy Originale Doppio Malto 11° 750cc Ricetta Zago (PD)* € 22.00

*Birudhy Originale Doppio Malto 11° 1,5lt Ricetta Zago (PD)* € 45.00

*Birra Rouse de Brabalita (Rossa) 5° 750cc Birrificio Antony Martin's* € 15.00

### Spagna

*Birra Er Bouqueron con acqua di mare 750cc Birrificio Er Bouqueron* € 12.00

# Bevande

<i>Acqua Naturale/Frizzante 700 ml</i>	€ 3.00
<i>Acqua Naturale/ Frizzante 500 ml</i>	€ 1.50
<i>Vino bianco frizzante alla spina</i>	$\frac{1}{4}$ € 3.00 $\frac{1}{2}$ € 5.00 1L € 8.00
<i>Calice prosecco</i>	€ 4.00
<i>Calice Franciacorta</i>	€ 6.00
<i>Calice vino bianco/rosso</i>	€ 5.00
<i>Calice lambrusco</i>	€ 3.50
<i>Calice passito</i>	€ 5.00
<i>Lambrusco bottiglia 375ml</i>	€ 8.00
<i>Birra alla spina piccola 300ml</i>	€ 3.00
<i>Birra alla spina media 400 ml</i>	€ 5.00
<i>Birra del Borgo Rossa "Reale" bott. 330 ml</i>	€ 6.00
<i>Birra del Borgo Rossa "Reale" bott. 750 ml</i>	€ 13.00
<i>Birra "Moretti" bott. 660ml</i>	€ 4.50
<i>Birra "Fisher" bott 650 ml</i>	€ 8.00
<i>Birra "Franziskaner Hefe-Weissbier" bott. 500 ml</i>	€ 5.00
<i>Birra "Beck's" bott. 330 ml</i>	€ 3.00
<i>CocaCola alla spina piccola 300 ml</i>	€ 3.00
<i>CocaCola alla spina media 400 ml</i>	€ 4.00
<i>Sprite 330 ml</i>	€ 3.00

<i>Fanta 330 ml</i>	€ 3.00
<i>Lemonsoda 330 ml</i>	€ 3.00
<i>Estathè Limone 330 ml</i>	€ 3.00
<i>Succo di frutta 330 ml</i>	€ 4.00
<i>Caffè</i>	€ 2.00
<i>Caffè doppio</i>	€ 3.00
<i>Cappuccino</i>	€ 2.50
<i>Orzo piccolo</i>	€ 2.50
<i>Orzo grande</i>	€ 3.00
<i>Camomilla/Thè caldo</i>	€ 2.00