

Antipasti

<i>Giardiniera della casa</i>	€ 5,00
<i>Prosciutto di Parma S. Ilario 30 mesi d.o.p.</i>	€ 12,00
<i>Culatello di Zibello d.o.p.</i>	€ 13,00
<i>Misto salumi del territorio</i>	€ 14,00
<i>Schiacciatina al rosmarino calda</i>	€ 2,00
<i>Padellata di frutti di mare e crostacei</i>	€ 18,00
<i>Zuppetta di polpo con crostini</i>	€ 14,00
<i>Tartara di tonno e avocado</i>	€ 16,00
<i>Gamberi arancio e miele al peperoncino</i>	€ 13,00
<i>Mare in insalata</i>	€ 12,00
<i>Insalatina di farro con gamberi e pomodorini</i>	€ 12,00
<i>Tris di antipasti di mare</i>	€ 20,00

Primi

<i>Paccheri con burrata pomodori e basilico</i>	€ 12,00
<i>Mezze maniche alla carbonara</i>	€ 9,00
<i>Tortelli d'erbetta alla parmigiana</i>	€ 10,00
<i>Risotto al culatello</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini neri all'orto di mare</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti alle vongole</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti alle aciughe dei nostri mari</i>	€ 13,00
<i>Gnocchi di patate branzino asparagi e ricotta salata</i>	€ 14,00

Secondi

<i>Tagliata di black-angus con verdure d'inverno</i>	€ 22,00
<i>Pesto di cavallo a piacere</i>	€ 11,00
<i>Grigliata da verdure fresche con scamorza calda</i>	€ 12,00
<i>Tagliata di tonno scottato con sfoglie di finocchio e arancio</i>	€ 18,00
<i>Mare fritto</i>	€ 14,00

Le nostre Insalatone

B.	€ 12.00
<i>Carpaccio di manzo con Parmigiano su un letto di funghi, pomodorini, carciofi crudi e insalata</i>	
D.	€ 10.00
<i>Insalata fresca con tonno, uova, olive, peperoni, alici, cipollotti, insalata e pomodorini</i>	
E.	€ 12.00
<i>Affettato di bresaola con crostini al Brie, olive, insalata di rucola, sedano e funghi freschi</i>	
G.	€ 18.00
<i>Piccola tagliata di manzo con verdure al vapore, tomino e pomodorini</i>	
H.	€ 13.00
<i>Manzo, peperoni e zucchine grigliati accompagnati da fagioli, pancetta, salsa piccante, mais e rucola (piatto particolarmente piccante)</i>	
Speciale.	€ 12.00
<i>Verdure crude e cotte, olive taggiasche e pollo alla griglia</i>	

Pizza alta FORNARINA

condite dopo la cottura con prodotti di eccellenza italiana

Branccaccia	€ 12.00
<i>Prosciutto cotto "BRANCHI", burrata composta di zenzero e ananas, gocce di pomodoro, pomodorini</i>	
Vesuviana	€ 10.00
<i>Pelati, bufala, basilico, Parmigiano grattugiato</i>	
PAZZA	€ 13.00
<i>Pelati, bufala, pomodoro fresco, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi, rucola, scaglie di Parmigiano</i>	
Crudo S. ILARIO	€ 12.00
<i>Gocce di pomodoro, bufala, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi</i>	
Culatello DOP	€ 12.00
<i>Gocce di pomodoro, bufala, Culatello di Zibello</i>	
Basca	€ 10.00
<i>Mozzarella, conserva, origano, basilico, acciughe del Mar Cantabrico</i>	
Asinella	€ 9.00
<i>Gorgonzola, conserva, mortadella, salsa balsamica a gocce</i>	
Trentin	€ 10.00
<i>Conserva, cetrioli in aceto, speck, Toma Val Sesia</i>	
Spalla cotta	€ 10.00
<i>Conserva, giardiniera di verdure, spalla cotta</i>	
Tavoliere	€ 11.00
<i>Toma Val Sesia, conserva, friarielli, salame piccante, olive</i>	
Dolce Autunno.	€ 9.50
<i>Stracchino, mozzarella, crema di zucca, pancetta, gorgonzola</i>	
Isotta	€ 9.50
<i>Pelati, scamorza affumicata, parmigiano grattugiato, lardo, radicchio trevigiano, salsa al tartufo</i>	
Piaz	€ 9.00
<i>Brie, conserva, patate, lardo, salsa al basilico</i>	

Le nostre Fantasie

Fiolesya <i>porcini, burrata, crudo S. Ilario, composta di zenzero e ananas, gocce di pomodoro, pomodorini</i>	€ 13.00
Feccina <i>Pomodoro, funghi, bufala, crudo (dopo cottura)</i>	€ 12.00
Genovese <i>Pomodoro, mozzarella, pesto, pecorino, pinoli, basilico</i>	€ 8.00
Rustica <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla, olive</i>	€ 9.00
Kessa <i>Gocce di pom., pomodoro fresco, bufala, scamorza, salsiccia, origano</i>	€ 10.00
Sarda <i>Pomodoro, salsiccia, pecorino, aglio</i>	€ 9.50
Via Emilia <i>Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, salsa balsamica</i>	€ 8.00
Tirolese <i>Pomodoro, mozzarella, uova, wurstel, speck</i>	€ 10.00
Gorgonzola e pera <i>Mozzarella, gorgonzola, pera</i>	€ 8.00
Marion <i>Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, ricotta salata</i>	€ 8.50
Giorgia <i>Pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia</i>	€ 9.00
Monia <i>Pomodoro fresco, stracchino, insalata</i>	€ 9.00
Cavallo pesto <i>Pomodoro, mozzarella, pesto di cavallo crudo, pepe, basilico</i>	€ 9.00
Molisana <i>Pomodoro fresco, zucchine, salsiccia, olive, ricotta stagionata</i>	€ 10.00
Mare e Monti <i>Mezza rossa misto mare, mezza bianca porcini, salsiccia, zucchine</i>	€ 10.00
Alpeggio <i>Toma Val Sesia, lardo, patate, porcini, pomodorini secchi, conserva</i>	€ 10.00
Mattutina <i>Pelati, ricotta fresca, pancetta, uova</i>	€ 10.00
PUGLIESE <i>Pelati, cipolla, parmigiano, olive, pomodoro fresco</i>	€ 7.50
Borgotaro <i>Pomodoro fresco, mozzarella, porcini freschi (fuori stagione sott'olio), parmigiano</i>	€ 10.00
Boscaiola <i>Pomodoro, mozzarella, misto funghi</i>	€ 10.00

Bismark	€ 7.50
<i>Pelati, mozzarella, uova, pancetta</i>	
Sila	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, cipolle, salame piccante, acciughe, capperi, olive, pomodori secchi</i>	
'Ndujata	€ 9.00
<i>Pomodoro mozzarella cipolla 'nduja</i>	

I ripieni

Erice	€ 9.50
<i>Pomodoro secco, mozzarella, pomodoro fresco, tonno, olive, rucola mais</i>	
Calzone Classico	€ 7.00
<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 Bebè	€ 8.00
<i>Mozzarella, wurstel, patate fritte, ketchup</i>	

Le classiche

Margherita	€ 6.00
<i>Pomodoro, mozzarella</i>	
Bufala	€ 8.50
<i>Pomodoro, bufala, basilico</i>	
Marinara	€ 5.00
<i>Pomodoro, origano, aglio</i>	
Caprese	€ 9.00
<i>Pomodoro fresco, bufala, basilico</i>	
Napoli	€ 6.50
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	

Romana	€ 7.50
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi</i>	
Siciliana	€ 7.50
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi, olive</i>	
Friarielli	€ 7.50
<i>Pomodoro, mozzarella, friarielli (verdure verdi)</i>	
Rucola	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella, rucola</i>	
Cipolla	€ 6.50
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	
Carciofi	€ 7.50
<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	
Tonno	€ 8.00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno</i>	
Wurstel	€ 7.50
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
Salsiccia fresca	€ 8.50
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca</i>	
Culatello	€ 12.00
<i>Pomodoro, mozzarella, Culatello DOP</i>	
Chips	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	
Crudo S. Ilario	€ 12.00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi</i>	
Cotto	€ 8.50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	
Funghi	€ 7.50
<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	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella, speck</i>	
Diavola	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella, Ventricina Calabrese, salsiccia</i>	
Spalla Cotta	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, Spalla Cotta F.lli Grossi</i>	
Quattro Stagioni	€ 9.50
<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, salsiccia, olive</i>	

Quattro Formaggi	€ 9.50
<i>Mozzarella, scamorza, gorgonzola, brie, parmigiano</i>	
Capricciosa	€ 9.50
<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, uova</i>	
Frutti di mare	€ 10.00
<i>Pomodoro fresco, pelati, misto mare</i>	
Calamari	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella, calamari fritti</i>	

Richiedi la tua pizza con l'impasto che preferisci

FARINA 00 e FARRO • INTEGRALE • SENZA GLUTINE • SENZA LIEVITO
Margherita NO GLUTINE

Carta Dolci

<i>Semifreddo al croccante di mandorle</i>	€ 6.00
<i>Zabaione ghiacciato con fragole e meringa</i>	€ 6.00
<i>Semisfera ghiacciata di cioccolato al latte e nocciola (no glutine)</i>	€ 6.00
<i>Mousse al mango e fruit passion (no glutine)</i>	€ 6.00
<i>Zuppa inglese</i>	€ 6.00
<i>Torta di mele con gelato alla crema</i>	€ 6.50
<i>Salame al 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>Estatihè 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