

ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI

Cereals containing gluten and derivatives

Cereales que contienen gluten y productos derivados

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Crustaceans and products based on shellfish

Crustáceos y productos a base de crustáceos

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eggs and products based on eggs

Huevos y productos a base de huevos

Eier und Eierzeugnisse



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish and products based on fish

Pescado y productos a base de pescado

Fisch und Fischerzeugnisse



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts and products based on peanuts

Cacahuètes y productos a base de cacahuètes

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soy and products from soybean

Soya y productos a base de soya

Soja und Sojaerzeugnisse



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

Milk and milk-based products (including lactose)

Leche y productos a base de leche (incluido lactosa)

Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)



FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI

Nuts and their products

Frutos de cascara y sus productos

Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Celery and products based on celery

Apio y productos a base de apio

Sellerie und Sellerieerzeugnisse



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

Mustard and products based on mustard

Mostaza y productos a base de mostaza

Senf und Senferzeugnisse



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

Sesame seeds and products with sesame seeds

Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo

Sesamsamen und Sesamerzeugnisse



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/L IN TERMINI DI SO₂ TOTALE

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above

10mg/kg or 10mg/l in terms of total SO₂

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores

a 10mg/kg o 10mg/l en términos de SO₂ total

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von

über 10mg/kg oder 10mg/l in Bezug auf die Gesamt SO₂



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

Lupine and products with lupine

Altramuces y productos a base de altramuces

Lupine und Lupinerzeugnisse



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Shellfish and products based on shellfish

Moluscos y productos a base de moluscos

Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse



PICCANTE



VEGETARIANO

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

ANTIPASTO **DIMARE**

   **Insalata di mare** 12€
con verdure alla griglia e pomodorini
(olio EVO, sale, pepe)

 **Polpo alla catalana** (servito tiepido) 16€
polpo, peperoni, cipolla rossa di tropea,
patate lesse, pomodorini e paprika dolce
(olio EVO, sale, pepe)

 **Sautè di cozze** 11€
(olio EVO, aglio, basilico)

 **Sautè di vongole** 15€
(olio EVO, aglio, basilico)

 **Conchiglia con gamberetti**
in salsa cocktail 13€

 **Zuppa di moscardini** 13€

 **Selezione di pesci affumicati** 15€
carpacciati al fumo
salmone, pesce spada
e aringa affumicata

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

ANTIPASTO DITERRA

  **Affettati misti all'italiana** 12€
con formaggi e bruschetta

  **Tartare di manzo** 14€
con rosso d'uovo, scaglie di parmigiano reggiano DOP,
olive, capperi e salsa worcestershire,
(olio EVO, sale, pepe)

  **Tomino al forno** 9€ 
con fichi, noci,
rosmarino e miele

  **Millefoglie di pasta sfoglia** 14€
con carne salada affumicata, rucola
e scaglie di parmigiano reggiano

 **Fiocco della valtellina** 15€
con mozzarella di bufala campana

 **Bresaola** 12€
con rucola e parmigiano reggiano DOP

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

PRIMIDIMARE

  **Pennette con salmone fresco** 10€
con crema di porri, panna e pomodoro

   **Chicche agli scampi** 16€
con pomodorini, panna, pomodoro
(olio EVO, aglio)

  **Risotto gamberetti e zucchine** 15€

    **Penne al ragù di mare** 15€
con julienne di zucchine, pomodorini,
calamario, salmone fresco,
pesce spada e gamberone
(olio EVO, aglio)

    **Spaghetti allo scoglio** 17€
con cozze, vongole, calamari,
gamberi, pomodorini, scampo,
pomodoro, prezzemolo
(olio EVO, aglio, basilico)

  **Spaghetti alle vongole veraci** 16€
pomodorini, vongole
(olio EVO, aglio, basilico)

    **Strozzapreti alla corsara** 14€
con calamari, gamberetti,
gambero, zucchine, pomodori,
cipolla e curry
(olio EVO)

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

PRIMIDITERRA

   **Ravioli di grano saraceno** (fatti a mano) 12€ 
ripieni di bitto, al burro nocciola e salvia

 **Risotto al radicchio e barbera** 10€ 
mantecato con scamorza affumicata

 **Penne all'arrabbiata** 8€  
con pomodoro, peperoncino, prezzemolo
(olio EVO, aglio)

  **Chicce di patate alla vesuviana** 11€ 
con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

  **Pappardelle fresche all'uovo** 13€
con ragù di cinghiale

  **Pappardelle fresche all'uovo** 13€ 
con funghi porcini
e gocce di olio tartufato

  **Pizzoccheri della valtellina** 13€ 
pasta di grano saraceno fresca, spinaci,
patate, formaggio casera, latteria, burro
(aglio, salvia)

  **Tortellini in brodo** 9€

 **Crema di porri e patate** 8€ 
con panna

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

SECONDI MARE

  **Grigliata mista di pesce** 24€
con gamberone, scampo,
trancio di pesce spada, filetto di orata,
scaloppa di salmone e gamberi

   **Fritto misto di pesce** 18€
(calamari e gamberi)

  **Filetto di branzino gratinato, al verde** 16€
(pane grattugiato, prezzemolo, aglio e olio)

 **Filetto di branzino alla griglia** 16€
con verdure grigliate

 **Filetto di orata** 16€
con frammenti di limone

 **Gamberoni aperti al cognac** 20€

 **Scaloppa di salmone** 16€
con cipolla di tropea e paprika dolce

 **Trancio di spada alla mediterranea** 18€
con pomodorini e olive taggiasche
(aglio e olio evo)

  **Calamari fritti** 16€

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

SECONDI DI TERRA

  **Filetto di manzo di fassona al pepe verde** 22€
con brandy, panna, senape Dijon

Grigliata di carne miste 20€
accompagnata con salsa verde
(manzo di scottona, vitello italiano, tacchino,
maiale allevato in italia e salamella di suino)

Fiorentina di scottona 45€/Kg
con cristalli di sale maldon

Costata di chianina (frollatura 45gg, 500 gr) 29€/Kg
con cristalli di sale maldon

Tagliata classica (ca 200 gr) 20€
con rucola e cristalli di sale maldon

  **Galletto vallespluga** 18€
al cestello con salsa di Attinghausen

  **Scaloppine di vitello da latte** 16€
al marsala

  **Scaloppa di vitello da latte impanata** 18€
con letto di rucola e pomodorini

Petto di pollo alla griglia (allevato a terra) 14€

  **Costine d'agnello impanate** 16€ 
alla peruviana

  **Hamburger del ghiottone** 15€
con pancetta, formaggio cheddar, uovo all'occhio di bue,
pomodoro, pane di farina e malto di frumento e semi

Costata di scottona (ca 500 gr) 22€

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

INSALATONE



Insalatona "RONCACCIO" 11€

insalata verde, pomodoro, mozzarella, tonno,
olive, speck croccante



Insalatona "VANDALO" 9€

sedano, rucola, noci, riduzione di aceto balsamico



Insalatona "GHIOTTONE" 11€

insalata verde, mozzarella, noci, bresaola, scaglie di grana

Insalatona di pollo 11€

insalata mista, petto di pollo grigliato,
pomodoro, julienne di carote

FORMAGGI

Caprese (latte vaccino, 100% italiano) 8€

Mozzarella di bufala (100% italiana) **su letto di insalata** 12€

Grana padano 7€
con riduzione di aceto balsamico

Tagliere di formaggi misti 12€

CONTORNI



Verdure pastellate 5€

Patatine fritte 5€

Verdure grigliate 6€

Insalata verde / mista 6€

Spinaci 6€

Patate al forno 5€

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

MENÙBAMBINI

FINO AI 12 ANNI

 **Penne al pomodoro** 6€ 

 **Penne al pesto** 6€ 

 **Penne al ragù** 8€ 

Würstel alla griglia 10€
con patatine fritte

  **Baby milanese** (fesa di tacchino) 11€
con patatine fritte

Hamburger (200 gr) **alla griglia** 11€
con patatine fritte

DESSERT

  **Profiteroles** nero 6,5 €

 **Meringata** 6,5 €

  **Tartufo** (bianco o nero) 6,5 €

  **Tiramisù** 6,5 €

 **Crema catalana** 6,5 €

 **Gelato** 3 gusti 6,5 €

Dolce del giorno 6,5 €

Panna cotta 6,5 €

Torta foresta nera 6,5 €

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

PIZZE

 Marinara (pomodoro, aglio) ●	5,70 €
 Margherita (pomodoro, mozzarella)	6,00 €
Siciliana (pomodoro, capperi, acciughe, olive)  ●	7,00 €
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe) 	7,50 €
Wüstel (pomodoro, mozzarella, wüstel)	7,50 €
 Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi)	7,50 €
Prosciutto cotto (pom., mozz., prosciutto cotto)	8,50 €
Prosciutto e funghi (pom., mozz., prosciutto, champignon)	9,00 €
 4 Formaggi (pom., mozz., grana, fontina, zola) 	9,00 €
 Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	9,00 €
Pancho Villa (pomodoro, mozzarella, pancetta, wüstel)	9,00 €
Capricciosa (pom., mozz., prosc., olive, carciofi, acciughe) 	9,50 €
4 Stagioni (pom., mozz., prosc., funghi, olive, carciofi)	9,80 €
Regina (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, carciofini, zola)	9,50 €
Calzone liscio (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	8,50 €
Calzone farcito (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi)	10,00 €
Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno) 	9,00 €
 Braccio di ferro (pomodoro, mozzarella, spinaci, grana) 	9,00 €
 Contadina (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	9,50 €
Crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	10,00 €
Roncaccio (pomodoro, mozzarella, salmone, rucola) 	11,00 €
Royal (pom., mozz., prosc. cotto, fontina, trevigiana, rucola)	10,50 €
Emiliana (pom., mozz., prosciutto cotto, asparagi, zola)	11,00 €
 PizzaPazza (pom., mozz., salame picc., peperoni, peperoncino)	10,50 €
 Nico (pom., mozz., salame piccante, zola, tonno, cipolla) 	12,00 €
 Parmigiana (pom., mozz., parmigiano, melanzane) 	9,00 €
Tommy (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wüstel)	10,00 €

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

PIZZE SENZA MOZZARELLA ●

PIZZE



	Speck e Zola (pomodoro, mozzarella, speck, zola)	11,00 €
✓	Delizia (pomodoro, mozzarella, zola, mele)	10,50 €
	Messicana (pom., mozz., fagioli, salsiccia, cipolla)	11,50 €
✓	Americana (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	9,00 €
✓	Favola (pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta)	10,00 €
	Bavarese (pomodoro, mozzarella, scamorza, speck)	10,50 €
	Appetitosa (pom., mozz., cipolla, tonno, pomodorini, rucola)	11,50 €
🔥	Lucifero (pom., mozz., salame picc., capperi, peperoncino)	10,00 €
	Mare e Monti (pom., mozz., frutti di mare, funghi porcini)	14,00 €
	Ufo (pom., mozz., würstel, rucola, pomodorini, grana)	11,50 €
	Rustica (pom., mozz., salsic. fresca, porcini, olive, origano)	11,50 €
🔥	El Pablo (pom., mozz., salsic., peperoni, peperoncino, pomodorini)	11,80 €
	Tirolese (pom., mozz., funghi porcini, rucola, speck)	12,00 €
✓	Vesuviana (pom., mozzarella di bufala, pomodorini)	10,50 €
✓	Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	9,50 €
	Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini)	11,50 €
	Frutti di Mare (pomodoro, frutti di mare, origano)	12,00 €
	Sfiziosa (pomodoro, gamberetti, rucola) ●	10,50 €
	Mantovana (pom., mozz., asparagi, spinaci, grana)	10,50 €

PIZZE IN BIANCO

✓	Valdostana (mozzarella, fontina, asparagi)	9,00 €
✓	Lionese (mozzarella, brie, scamorza, zola)	9,50 €
✓	Focaccia Liscia	4,00 €
	Focaccia con prosciutto crudo	8,00 €
✓	Focaccia caprese (rucola, mozz. bufala, pomodorini, origano)	11,00 €

Si prega la gentile clientela di precisare eventuali intolleranze alimentari o preferenze (non piccante). Verificare allergeni nella tabella.

BEVANDEBAR

Acqua naturale / gasata 1 L	3,00 €
Acqua naturale / gasata 1/2 L	2,00 €
Bibite alla spina media (CocaCola, Sprite)	3,00 €
Bibite in lattina (CocaCola / Zero, Sprite, Fanta, Chinotto, Lemonsoda, Schweppes, The Limone/Pesca)	3,00 €
Calice Prosecco	4,00 €
Calice vino (bianco / rosso)	3,50 €
Spritz	4,50 €
Crodino / Campari Soda / Sanbittèr	3,00 €
Vino della casa 1/4 L (bianco / rosso)	4,00 €
Vino della casa 1/2 L (bianco / rosso)	6,00 €
Vino della casa 1 L (bianco / rosso)	10,00 €
Birra Peroni piccola	3,00 €
Birra Peroni media	5,50 €
Birra Leffe piccola	3,50 €
Birra Leffe media	6,00 €
Birra artigianale piccola (Saint Benoit Supreme)	3,50 €
Birra artigianale media (Saint Benoit Supreme)	6,00 €
Birre in bottiglia 33 cl (Becks, Corona, Tennent's, Ceres, Guinnes, analcolica)	4,50 €
Birre in bottiglia 50 cl (Weizen, Asahi)	5,50 €
Caffè	1,60 €
Caffè corretto	2,60 €
Caffè decaffeinato / ginseng / orzo piccolo	1,80 €
Caffè ginseng grande / orzo grande	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
The caldo	3,50 €
Amari (Brancamenta, Fernet-Branca, Ramazzotti, Di Saronno, Averna, Montenegro, Braulio, Sambuca, Jägermeister, Lucano, Vecchia Romagna, Unicum)	3,50 €
Amari speciali (Amaro del capo, Baileys, Liquirizia)	4,00 €
Grappe (Secca, Barrique, Grappa Moscato)	4,50 €