Antipasti / Appetizers

Antipasto Tesoro
(affettato, pecorino, bruschette miste, frittatina al tartufo)
Appetizers of the house (pork slices, pecorino cheese, truffle omelette and combination of grilled bread slices with toppin)

Bruschette miste
(pomodoro, tartufo, olio)
Grilled bread slices with different types of dressing(tomato, truffle, olive oil, garlic)

Crostini misti
(pomodoro, alici, prosciutto cotto e funghi)
Combination of grilled bread slices topped with mozzarella, tomato, mushrooms, anchovies, ham

Bresaola, valeriana, grana e crema all'aceto balsamico
Bresaola, valerian, grain and cream with balsamic vinegar

Affettato di maiale
Pork-slices (ham, salami, "soft" salami)

Petto d'oca affumicato in citronet
Smoked goose breast

Formaggi misti con marmellatine
ripe cheese mixed

Formaggio caldo farcito con prosciutto/piccante
Hot cheese stuffed with ham / spicy

frittatina al tartufo (in mancanza di fresco verrà usata la salsa tartufata)
truffle omelette

Pane e coperto
Bread and cover-charge

Primi piatti / First courses

Pappardelle o gnocchi al cinghiale / lepre / capriolo / anatra e zenzero
(non sempre disponibile)
Pappardelle or dumplings with wild boar / hare / roe deer / duck and ginger

Tagliatelle ai funghi misto bosco
home-made pasta with mushrooms sauce

Pasta ripiena
stuffed pasta

Tagliatelle al tartufo o porcini
*home-made pasta with truffle sauce or porcini **

Penne all'arrabbiata
tomato, garlic, chili and parsley sauce

Spaghetti ai gamberi di fiume
with river shrimps

Spaghetti alla carbonara
with eggs, parmesan cheese, bacon, pepper sauce

Spaghetti all'amatriciana
olive oil, bacon, garlic, chili

Secondi piatti / Main courses

Cinghiale / Capriolo in salmì
Wild boar cooked in wine, olive oil and garlic

Grigliata mista
Mix of grilled meat (lamb, pork, garlic, beef, veal, chicken)

Agnello alla griglia
Lamb grilled

Agnello alla cacciatora
Lamb pan-fried

Bistecca di vitello (l'etto)
Veal steak

Filetto di manzo alla griglia (l'etto)
Grilled beef fillet

Filetto di manzo al pepe verde (l'etto)
Beef fillet with green pepper grains

Tagliata di vitello/pollo ai porcini
Calf cut into mushrooms porcini

Tagliata di vitello con rucola, grana, aceto balsamico e pomodorini
Calf cut with rocket, grana, balsamic vinegar and cherry tomatoes

Tagliata di vitello con fonduta ai formaggi e salsa di noci
Sliced veal with cheese fondue and walnut sauce

Zuppa di gamberi di fiume
Soupe of river shrimps with tomato sauce

Contorni / Side dishes

Insalata verde
Green salade

Insalata mista
Mixed salade

Patate arrosto
Roast potatoes

Verdure cotte di stagione
Vegetables in season

Patate fritte
French fried potatoes

Frittura mista
Mix of fried stuffed olives, vegetables

Pizze rosse / Red pizza

Bufalina
(bufala, pomodoro, basilico)
(buffalo mozzarella, tomato, basil)

Margherita
(pomodoro, mozzarella)
(tomato, mozzarella)

Marinara
(pomodoro, aglio, origano)
(tomato, garlic, oregano)

Capricciosa
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, uovo, prosciutto cotto, olive)
(tomato, mozzarella, artichokes, egg, ham, olives)

Napoli
(pomodoro, mozzarella, alici, capperi)
(tomato, mozzarella, anchovies, capers)

Quattro stagioni
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive)
(tomato, mozzarella, mushrooms, ham, olives)

Piccante
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(tomato, mozzarella, hot salami, olives)

Diablo
(pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante e gorgonzola)
(tomato, mozzarella, peppers, spicy salami and gorgonzola)

Parmigiana
(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)
(tomato, mozzarella, aubergine, slices of parmesan cheese)

Vegetariana
(pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione)
(tomato, mozzarella, seasonal vegetables)

Rustica
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, wurstel)
(tomato, mozzarella, sausage, hot salami, wurstel)

Montanara
(pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla)
(tomato, mozzarella, sausage and onion)

Europea
(pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza e radicchio)
(tomato, mozzarella, chicory, scamorza and bacon)

Bismark
(pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto crudo e uovo)
(tomato, mozzarella, becon, ham and egg)

Primaverile
(pomodoro, prosciuttocrudo, rucola e stracchino)
(tomato, ham, rocket and stracchino)

Speck
(pomodoro, mozzarella, scamorza e speck)
(tomato, mozzarella, scamorza and speck)

Tonnata
(pomodoro, mozzarella, tonno, olive e cipolla)
(tomato, mozzarella, tuna, olive and onion)

Campagnola
(pomodoro, mozzarella, pecorino, cicoria, salsiccia)
(tomato, mozzarella, cherry, sausage)

Pizze bianche / White pizza

Contadina
(mozzarella, bresaola, rucola e grana
(mozzarella, bresaola, rucola and grana)

Boscaiola
(mozzarella, funghi, prosciutto cotto)
(mozzarella, mushrooms, ham)

Norcina
(mozzarella, funghi, salsiccia, tartufo)
(mozzarella, mushrooms, sausage, truffle)

Porcini
(mozzarella, funghi porcini, pomodorini)
(mozzarella, mushrooms, tomatoes)

Carcioghiotta
(mozzarella, carciofini, tonno)
(mozzarella, artichokes and tuna)

Quattro formaggi
(mozzarella, fo rmaggi misti)
(mozzarella, mixed cheeses)

Biancaneve
(mozzarella, crudo)
(mozzarella and ham)

Tesoro
(mozzarella, funghi, cipolla e bacon)
(mozzarella, mushrooms, onion and bacon)

Calzone
(mozzarella, funghi, carciofini, cotto)
(mozzarella, mushrooms, artichokes, baked ham)

Estiva
(bocconcini di bufala, pomodoro a fette e basilico)
(morsels of buffalo, tomatoes sliced, basil)

Regina
(mozzarella, rucola, funghi, pomodorini e grana)
(morsels of buffalo, tomatoes sliced, basil)

Mimosa
(mozzarella, zucchine e mais)
(morsels of buffalo, tomatoes sliced, basil)

Bevande / Beverages

Acqua **bottiglia** **1 litro**
Mineral water

Vino alla spina caraffa 1 litro
Draught wine
caraffa 1/2 litro
caraffa 1/4 litro

Birra alla spina 0,2
Draught beer
0,4
caraffa 1 litro

Coca Cola alla spina 0,2
Draught coke
0,4
caraffa 1 litro

Su Prenotazione
MENÙ DEGUSTAZIONE
di:
Gamberi di Fiume
Pesce fresco dell'Adriatico
Cacciagione
Lumache di terra (solo dal 1 maggio fino a settembre)

Avvertenze per la nostra clientela

Allergeni: i nostri prodotti possono contenere sostanze alimentari incluse nell'elenco degli allergeni. Si raccomanda quindi di chiedere al nostro personale eventuali informazioni in merito.

Regolamento (UE) n.1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il responsabile legale
Pontoni Sonja

Dessert

Tiramisù
(mascarpone cheese, eggs, biscuits soaked in coffee)

Panna cotta

Dessert della casa
(dessert of the house)

Tartufo bianco o nero
(white/black chocolate icecream)

Sorbetto al limone
(lemon sherbet)

Frutta di stagione
(fruit in season)

Caffè espresso
(espresso coffee)

Orzo espresso
(espresso barley coffee)

Cappuccino
"cappuccino"(white coffee)

Liquori / Spirits

Liquori nazionali
(Italian liquors)

Liquori esteri, grappa, whisky
(foreign liquors, grappa (eau de vie), whisky)