

---

## Antipasti

- Insalata verde** <sup>(11)</sup> € 5 **Insalata mista** <sup>(11)</sup> € 9  
EN Green salad FR Salade verte DE Grüner Salat EN Mixed salad FR Salade composée DE Gemischter Salat
- Tris del Piemonte: Tartare di manzo con tuorlo d'uovo e chips di Grana Padano, Lingua di vitello con bagnetto verde, Tartrà alle erbe** <sup>(3,4,5,8,10,11,12)</sup> € 15  
EN Beef tartare with egg yolk and Grana Padano's chips, veal tongue with green sauce, egg tart with herbs  
FR Tartare de boeuf au jaune d'oeuf et chips de Grana Padano, langue de veau à la sauce verte, tarte aux oeufs aux herbes  
DE Rindertartare mit eigelb und Grana Padano chips, kalbszunge mit grüner soße, pfannkuchen mit kräutern
- Vitello tonnato** <sup>(3,8,12)</sup> € 14  
EN Veal with tuna sauce  
FR Veau sauce au thon  
DE Kalbfleisch mit thunfischsauce
- Nervetti di vitello con fagioli** <sup>(12)</sup> € 12  
EN Veal nerves with beans  
FR Nervetti de veau aux haricots  
DE Kalbfleisch Nerven mit Bohmen
- Selezione di salumi e formaggi con composte e mostarde fatte in casa** <sup>(5,12)</sup> € 15  
EN Cured meat and cheeses  
FR Charcuterie et fromages  
DE Gepökelttes fleisch und käse
- Crudo di Parma "Galloni 20 mesi" con torta fritta emiliana** <sup>(4,5,11,12)</sup> € 15  
EN Parma ham "Galloni 20 months" with fried dumpling  
FR Jambon de Parma "Galloni 20 mois" avec boulette frite  
DE Parmaschinken "Galloni 20 monate" mit gebratener knödel
- Involtini di melanzane con lardo ossolano** <sup>(4,5)</sup> € 12  
EN Eggplants rolls with lard  
FR Aubergines enroulées au lard  
DE Auberginen-Rouladen mit Speck
- Sarde alla "beccaficù" con caponata di verdure** <sup>(4,5,8,10,12)</sup> € 12  
EN Sardines "beccaficu" (rolled up with pecorino cheese and olives)  
FR Sardines à la beccafico (farciées avec mie de pain, fromage, olives, persil)  
DE Gefüllte Sardinen (mit Brot, Rosinen, Petersilien, Käse)
-

---

## Primi

*Pasta prodotta nel nostro laboratorio con grani duri 100% italiani e trafilata al bronzo*

**Gnocchi di ricotta con olive taggiasche,  
frutto del capperò, pomodorini e stracciatella** <sup>(3,4,5,12,14)</sup> € 14

<sup>EN</sup> Ricotta made gnocchi with olives, caper fruit, cherry tomatoes and stracciatella cheese

<sup>FR</sup> Gnocchi à la ricotta avec olives, câpres, tomates cerises et fromage stracciatella

<sup>DE</sup> Ricotta gnocchi mit oliven, kapernfrüchte, kirschtomaten und stracciatella kase

**Tagliatelle all'uovo al ragù di carne** <sup>(3,4,11,12)</sup> € 15

<sup>EN</sup> Tagliatelle with meat ragù

<sup>FR</sup> Tagliatelle avec sauce de viande

<sup>DE</sup> Tagliatelle mit fleischsoße

**Lasagne con pasta al pomodoro, crema di caprino,  
zucchine e cipolla rossa di tropea in agrodolce** <sup>(3,4,5)</sup> € 14

<sup>EN</sup> Lasagne with goat cheese cream, zucchini and bitter-sweet onions

<sup>FR</sup> Lasagne avec crème de fromage de chèvre, courgettes et oignon aigre-doux

<sup>DE</sup> Lasagne mit ziegenkäsecreme, zucchini und süß-saure zwiebel

**Melanzane alla parmigiana** <sup>(5)</sup> € 14

<sup>EN</sup> Eggplants parmigiana

<sup>FR</sup> Parmigiana (un gratin d'aubergines)

<sup>DE</sup> Auberginen mach Parmesan Art

**Spaghettoni con sugo alle sarde fresche e finocchietto** <sup>(2,4,5,8)</sup> € 15

<sup>EN</sup> Spaghetti with fresh sardines and wild fennel

<sup>FR</sup> Spaghetti avec sardines et fenouil doux

<sup>DE</sup> Spaghetti mit frischen Sardinen und Fenchel

**Paccheri al nero di seppia con code di gambero, calamari e stracciatella** <sup>(4,5,9,14)</sup> € 16

<sup>EN</sup> Paccheri with cuttlefish ink with shrimps, squids and stracciatella cheese

<sup>FR</sup> Paccheri à l'encre de seiche avec crevette, calamar et fromage stracciatella

<sup>DE</sup> Paccheri mit tintenfischtinte mit garnele, tintenfisch und stracciatella kase

**Vellutata fresca di piselli con stracciatella e ceci croccanti alla paprika** <sup>(5,11,12)</sup> € 13

<sup>EN</sup> Cold pea creme with stracciatella cheese and crispy paprika chickpeas

<sup>FR</sup> Crème de pois froide avec stracciatella fromage et pois chiches croustillants au paprika

<sup>DE</sup> Kalte erbsencreme mit stracciatella kase und knusprige paprika kichererbsen

---

## Secondi

**Roastbeef freddo con carpaccio di zucchine e chips di Grana Padano** <sup>(5,12)</sup> € 16

EN *Cold roastbeef with courgette carpaccio and Grana Padano chips*  
FR *Rosbif froid avec carpaccio de courgettes et chips de Grana Padano*  
DE *Kaltes roastbeef mit zucchini-carpaccio und Grana Padano chips*

**Costine di maiale alla birra cotte a bassa temperatura con patate** <sup>(4,7,12)</sup> € 16

EN *Beer-baked pork ribs cooked at low temperature with potatoes*  
FR *Côtes de porc à la bière cuites à basse température avec pommes de terre*  
DE *In bier gebackene schweinerippchen bei niedriger temperatur gegart*

**Nodino di vitello alla milanese con patate** <sup>(3,4)</sup> € 18

EN *Milanese veal steak with bone and baked potatoes*  
FR *Cotolette de veau à la Milanaise avec pommes de terre*  
DE *KalbsKotelett nach Mailänder Art mit kartoffeln*

**Pepite di pollo croccante con patate e salse fatte in casa** <sup>(3,4,10,12)</sup> € 14

EN *Crunchy chicken nuggets with potatoes and homemade sauces*  
FR *Nuggets de poulet croustillant avec pommes de terre et sauces maison*  
DE *Knuspriges chicken nuggets mit kartoffeln und hausgemachten Saucen*

**Filetto di trota salmonata in carpione con verdure croccanti e insalata** <sup>(4,8,11,12)</sup> € 16

EN *Pickled salmon trout fillet with crunchy vegetables and salad*  
FR *Filet de truite saumonée mariné avec legumes croustillants et salade*  
DE *Salmonata forellenfilet in essig mit knackiges gemüse und salat*

**Pesce spada all'arancia con pomodorini confit e insalata di finocchi e noci** <sup>(2,8,12)</sup> € 17

EN *Orange swordfish with confit cherry tomatoes and fennel and walnuts salad*  
FR *Esapdon à l'orange aux tomates cerises et salade de fenouil et noix*  
DE *Schwertfisch mit orange mit confierten kirschtomaten und fenchel walnuss salat*

**Calamaro ripieno su purea di piselli e confettura di peperoni** <sup>(4,5,9,12)</sup> € 16

EN *Stuffed squid with pea puree and pepper jam*  
FR *Calamars farcis avec purée de pois et confiture de poivre*  
DE *Gefüllter tintenfisch mit erbspüree und pfeffer marmelade*

---

## Pizze

*Solo la sera — Only for dinner — Que le soir — Nur abends*

<b>Reginella</b> (4,5)		€ 8
<small>IT</small> Pomodoro, mozzarella, origano	<small>FR</small> Tomate, mozzarella, origan	
<small>EN</small> Tomato, mozzarella, organ	<small>DE</small> Tomaten, mozzarella, oregano	
<b>Catari</b> (4,5)		€ 12
<small>IT</small> Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico		
<small>EN</small> Tomato, mozzarella, bufala, cherry tomatoes, basil		
<small>FR</small> Tomate, mozzarella, mozzarella de bufala, tomates cerises, basilic		
<small>DE</small> Tomaten, mozzarella, büffelmozzarella, kirschtomaten, basilikum		
<b>Malafemmena</b> (4,5,8)		€ 12
<small>IT</small> Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, frutti del cappero, origano		
<small>EN</small> Tomato, mozzarella, anchovies of the Cantabrian Sea, caper fruits, organ		
<small>FR</small> Tomate, mozzarella, anchois de la Mer Cantabrique, capres, organ		
<small>DE</small> Tomaten, mozzarella, sardellen des Kantabrischen meeres, kaper, oregano		
<b>Maruzzella</b> (4,5,8)		€ 12
<small>IT</small> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea	<small>FR</small> Tomate, mozzarella, thon, Tropea oignons	
<small>EN</small> Tomato, mozzarella, tuna, Tropea onions	<small>DE</small> Tomaten, mozzarella, thunfisch, Tropea zwiebeln	
<b>Anema e Core</b> (4,5)		€ 13
<small>IT</small> Pomodoro, scamorza affumicata, Crudo di Parma, rucola		
<small>EN</small> Tomato, smoked cheese, Parma ham, rocket		
<small>FR</small> Tomate, fromage fumé à pâte filée, jambon de Parme, roquette		
<small>DE</small> Tomaten, frischer weichkase, Parmaschinken, rucola		
<b>Angelina</b> (4,5,14)		€ 14
<small>IT</small> Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine, curry, prezzemolo		
<small>EN</small> Tomato, mozzarella, shrimps, zucchini, curry, parsley		
<small>FR</small> Tomate, mozzarella, crevettes, courgette, curry, persil		
<small>DE</small> Tomaten, mozzarella, garnele, zucchini, curry, petersilie		
<b>Luna Rossa</b> (4,5,14)		€ 14
<small>IT</small> Pomodoro, mozzarella, gamberetti, olio all'aneto	<small>FR</small> Tomate, mozzarella, crevettes, huile d'aneth	
<small>EN</small> Tomato, mozzarella, shrimps, dill oil	<small>DE</small> Tomaten, mozzarella, garnele, dillöl	
<b>Pinella</b> (4,5)		€ 12
<small>IT</small> Mozzarella, peperoni, salame piccante, crema di stracciatella		
<small>EN</small> Mozzarella, peppers, spicy salami, stracciatella cream		
<small>FR</small> Mozzarella, poivrons, salami épicé, crème de stracciatella		
<small>DE</small> Mozzarella, peperoni, würzige Salami, stracciatella creme		

## Pizze

*Solo la sera — Only for dinner — Que le soir — Nur abends*

**Adil** <sup>(4,5,8)</sup> € 12

IT *Pomodoro, mozzarella, tonno, melanzane, pomodorini, basilico*  
 EN *Tomato, mozzarella, tuna, eggplants, cherry tomatoes, basil*  
 FR *Tomate, mozzarella, thon, aubergines, tomates cerises, basilic*  
 DE *Tomaten, mozzarella, thunfisch, auberginen, kirsch tomaten, basilikum*

**Voce e Notte** <sup>(4,5)</sup> € 12

IT *Pomodoro, mozzarella, lardo, olio all'aglio, pecorino, prezzemolo*  
 EN *Tomato, mozzarella, lard, garlic oil, pecorino cheese, parsley*  
 FR *Tomate, mozzarella, lard, huile d'ail, fromage de brebis, persil*  
 DE *Tomaten, mozzarella, ruckenspeck, knoblauchöl, schafskase, petersilie*

**Maria Mari** <sup>(4,5)</sup> € 12

IT *Mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini secchi, prezzemolo*  
 EN *Mozzarella, peppers, eggplants, zucchini, dried cherry tomatoes, parsley*  
 FR *Mozzarella, poivrons, courgette, aubergines, tomates cerises séchées, persil*  
 DE *Mozzarella, peperoni, auberginen, zucchini, getrocknete Kirschtomaten, petersilie*

**Dotty** <sup>(2,4,5,12)</sup> € 11

IT *Mozzarella, taleggio, marmellata di cipolle, noci*  
 EN *Mozzarella, taleggio, walnuts, onions jam*  
 FR *Mozzarella, taleggio, noix, confiture d'oignon*  
 DE *Mozzarella, taleggio, walnüsse, zwiebelmarmelade*

**Diva** <sup>(4,5)</sup> € 11

IT *Mozzarella, gorgonzola, pere, origano*                      FR *Mozzarella, gorgonzola, poires, origan*  
 EN *Mozzarella, gorgonzola, pears, origan*                      DE *Mozzarella, gorgonzola, birnen, oregano*

**Pierpa** <sup>(4,5,8)</sup> € 15

IT *Pomodoro, mozzarella, pesce spada, melanzane, pomodorini secchi, olive taggiasche, menta*  
 EN *Tomato, mozzarella, swordfish, eggplants, dried cherry tomatoes, taggiasca olives, mint*  
 FR *Tomate, mozzarella, espadon, aubergines, tomates cerises séchées, taggiasca olives, menthe*  
 DE *Tomaten, mozzarella, schwertfisch, kirsch tomaten, taggiasca oliven, minze*

**Black Mamba** <sup>(4,5)</sup> € 15

IT *Calzone con pomodoro, mozzarella, scamorza, nduja, cipolle di Tropea, chiodini, Grana Padano*                      FR *Calzone avec tomate, mozzarella, fromage fumé à pate filée, nduja, oignons de Tropea, champignons chiodini, Grana Padano*  
 EN *Calzone with tomato, mozzarella, smoked cheese, nduja, Tropea onions, chiodini mushrooms, Grana Padano*                      DE *Calzone mit tomaten, mozzarella, frischer weichkase, nduja, Tropea zwiebeln, chiodini pilze, Grana Padano*

**Maxi** da € 20

---

## Bevande

Acqua naturizzata Sidea 75 cl / € 2

Bibite in lattina 33 cl / € 3

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta

### Birre in Bottiglia <sup>(4)</sup>

Menabrea 33 cl / € 4 Schneider Weisse 5.2% 50 cl / € 7

Bionda 4.8%

Rossa 7.5%

Menabrea Top Restaurant 75 cl / € 13

Pils 5.2%

Bock 7.5%

Augustiner Edelstoff 5.6% 50 cl / € 7

### Birra artigianale siciliana *birrificio dell'Etna*

Bionda 5.5% 33 cl / € 5 Rossa 6% 33 cl / € 5

50 cl / € 8 50 cl / € 8

### Vino della casa <sup>(12)</sup>

1/4 L / € 4,50

1/2 L / € 9

1 L / € 16

### Caffetteria

Caffè *Illy* € 1.5 Orzo *Illy* € 2

<sup>11</sup> Coperto, servizio e pane fatto in casa sono compresi nel prezzo

<sup>EN</sup> Homemade bread and cover charge are included in the price