
Antipasti

Tris del Piemonte: Vitello tonnato; Lingua di vitello con bagnetto verde; Tartrà alle erbe ^(3,4,5,8,10,11,12) € 15

EN *Veal with tuna sauce; Veal tongue with green sauce; Egg tart with herbs*

FR *Veau sauce au thon; Langue de veau à la sauce verte; Tarte aux oeufs aux herbes*

DE *Kalbfleisch mit thunfischsauce; Kalbszunge mit grüner soße; Pfannkuchen mit kräutern*

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo e chips di Grana Padano ^(3,5,12) € 15

EN *Beef tartare with egg yolk and Grana Padano's chips*

FR *Tartare de boeuf au jaune d'oeuf et chips de Grana Padano*

DE *Rindertartare mit eigelb und Grana Padano chips*

Nervetti di vitello con fagioli ⁽¹²⁾ € 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 ^(5,12) € 15

EN *Cured meat and cheeses*

FR *Charcuterie et fromages*

DE *Gepökelttes fleisch und käse*

Crudo di Parma "Galloni 20 mesi" con giardiniera di verdure ^(4,5,11,12) € 15

EN *Parma ham "Galloni 20 months" with vegetables in oil*

FR *Jambon de Parma "Galloni 20 mois" avec legumes à l'huile*

DE *Parmaschinken "Galloni 20 monate" mit gemüse in öl*

Involtini di melanzane con lardo ossolano ^(4,5) € 12

EN *Eggplants rolls with lard*

FR *Aubergines enroulées au lard*

DE *Auberginen-Rouladen mit Speck*

Sarde alla "Beccaficù" con caponata di verdure ^(4,5,8,10,12) € 12

EN *Sardines "Beccaficu" (rolled up with pecorino cheese and olives)*

FR *Sardines à la beccafico (farciés 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 ossolani di castagne e zucca con sugo ai funghi porcini ^(2,3,4,5) € 15

EN *Gnocchi made with chestnuts and pumpkin with porcini mushrooms*

FR *Gnocchi à base de châtaignes et potiron aux cèpes*

DE *Gnocchi aus kastanien und kürbis mit steinpilzen*

**Tagliatelle alla barbabietola con olive taggiasche,
pomodorini secchi, stracciatella e rabarbaro sott'aceto** ^(3,4,5,11,12) € 14

EN *Tagliatelle made with beet with olives, dry tomatoes, stracciatella cheese and pickled rhubarb*

FR *Tagliatelle à base de betterave avec olives, tomates cerises séchées, fromage stracciatella et rhubarbe marinée*

DE *Tagliatelle mit roter biete gemacht mit oliven, getrocknete kirschtomaten, stracciatella käse et eingelegter rhabarber*

Ravioli di stracotto di manzo al burro e salvia con riduzione di nebbiolo ^(3,4,11,12) € 15

EN *Butter and sage ravioli with wine reduction*

FR *Ravioli au beurre et à la sauge avec réduction de vin*

DE *Ravioli mit butter und salbei mit wein reduktion*

Melanzane alla parmigiana ⁽⁵⁾ € 14

EN *Eggplants parmigiana*

FR *Parmigiana (un gratin d'aubergines)*

DE *Auberginen mach Parmesan Art*

Spaghettoni con sugo alle sarde fresche e finocchietto ^(2,4,5,8) € 15

EN *Spaghetti with fresh sardines and wild fennel*

FR *Spaghetti avec sardines et fenouil doux*

DE *Spaghetti mit frischen Sardinien und Fenchel*

Paccheri al nero di seppia con code di gambero, calamari e stracciatella ^(4,5,9,14) € 16

EN *Paccheri with cuttlefish ink with shrimps, squids and stracciatella cheese*

FR *Paccheri à l'encre de seiche avec crevette, calamar et fromage stracciatella*

DE *Paccheri mit tintenfischtinte mit garnele, tintenfisch und stracciatella kase*

Vellutata di barbabietola con stracciatella e olio all'aneto ^(5,11,12) € 13

EN *Beet velvet with stracciatella cheese and dill oil*

FR *Soupe de betteraves avec fromage stracciatella et huile d'aneth*

DE *Rote bete suppe mit stracciatella kase und dillöl*

Secondi

Rollè di vitello, speck e peperoni su crema di zucca ⁽¹²⁾ € 16

EN *Veal roulade with speck and peppers with pumpkin cream*

FR *Roulade de veau au speck et poivrons à la crème de potiron*

DE *Kalbsröllchen mit speck und pfeffer mit kurbiscreme*

Costolette d'agnello in crosta di erbe e polenta ^(4,10,12) € 18

EN *Lamb chops with herbs and polenta*

FR *Côte d'agneau aux herbes et polenta*

DE *Lammkoteel mit kräutern und polenta*

Nodino di vitello alla milanese con patate ^(3,4) € 18

EN *Milanese veal steak with bone and baked potatoes*

FR *Cotolette de veau à la Milanaise avec pommes de terre*

DE *KalbsKotelett mach Mailänder Art mit kartoffeln*

Pepite di pollo croccante con patate e salse fatte in casa ^(3,4,10,12) € 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 burro e salvia con rabarbaro sott'aceto e patate ^(4,8,12) € 16

EN *Salmoned trout fillet with butter and sage with pickled rhubarb and potatoes*

FR *Filet de truite saumonée au beurre et sauge avec rhubarbe marinée et pommes de terre*

DE *Filet von der lachsforelle mit butter und salbei mit eingelegter rhubarber und kartoffeln*

Pesce spada all'arancia con pomodorini confit e insalata di finocchi e noci ^(2,8,12) € 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 zucca e confettura di rabarbaro ^(4,5,9,12) € 16

EN *Stuffed squid with pumpkin puree and rhubarb jam*

FR *Calamars farcis avec purée de citrouille et confiture de rhubarbe*

DE *Gefüllter tintenfisch mit kurbispüree und rhubarber marmelade*

Pizze

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

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

Pizze

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

Adil ^(4,5,8) € 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 ^(4,5) € 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 ^(4,5) € 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 ^(2,4,5,12) € 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 ^(4,5) € 11

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

Pierpa ^(4,5,8) € 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 ^(4,5) € 15

IT *Calzone con pomodoro, mozzarella, scamorza, nduja, cipolle di Tropea, chiodini, Grana Padano*
 EN *Calzone with tomato, mozzarella, smoked cheese, nduja, Tropea onions, chiodini mushrooms, Grana Padano*
 FR *Calzone avec tomate, mozzarella, fromage fumé à pate filée, nduja, oignons de Tropea, champignons chiodini, 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 ⁽⁴⁾

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 ⁽¹²⁾

1/4 L / € 4,50

1/2 L / € 9

1 L / € 16

Caffetteria

Caffè *Illy* € 1.5 Orzo *Illy* € 2

¹¹ Coperto, servizio e pane fatto in casa sono compresi nel prezzo

^{EN} Homemade bread and cover charge are included in the price