
Antipasti

**Tris del Piemonte: vitello tonnato; lingua di vitello con bagnetto verde;
tartare di manzo con tuorlo d'uovo e chips di Grana Padano** (3,4,5,8,10,11,12) € 15

EN *Veal with tuna sauce; veal tongue with green sauce; beef tartare with egg yolk and Grana Padano's chips*

FR *Veau sauce au thon; langue de veau à la sauce verte; tartare de boeuf au jaune d'oeuf et chips de Grana Padano*

DE *Kalbfleisch mit Thunfischsauce; Kalbszunge mit Grüner Soße; Rindertartare mit Eigelb und Grana Padano Chips*

Bagna caoda con crostini di pane e verdure (2,3,4,8,10) € 14

EN *Bagna caoda with bread's croutons and vegetables*

FR *Bagna caoda avec croutons de pain et légumes*

DE *Bagna Caoda mit Croutons von Brot und Gemüse*

Nervetti di vitello con fagioli (12) € 12

EN *Veal nerves with beans*

FR *Nervetti de veau aux haricots*

DE *Kalbfleisch Nerven mit Bohnen*

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 légumes 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 (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 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 all'uovo con ragu' di carne ^(3,4,5,11,12) € 15

EN *Tagliatelle with meat sauce*

FR *Tagliatelle avec sauce de viande*

DE *Tagliatelle mit Fleischsoße*

Fusilli con pesto di cavolo nero, pecorino e peperoncino ^(2,3,4,8,10) € 14

EN *Fusilli with black cabbage pesto, chili pepper and pecorino cheese*

FR *Fusilli avec pesto au chou noir, piment et pecorino fromage*

DE *Fusilli mit Pesto von Schwarzkohl, chili Pfeffer und Pecorino Käse*

Melanzane alla parmigiana ⁽⁵⁾ € 14

EN *Eggplants parmigiana*

FR *Parmigiana (un gratin d'aubergines)*

DE *Auberginen Parmigiana*

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 Sardinen 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 Käse*

Zuppa di legumi con crostone di pane ^(5,11,12) € 13

EN *Legume soup with bread's croutons*

FR *Soupe aux légumineuses avec croutons de pain*

DE *Hülsenfrüchte Suppe mit Croutons von Brot*

Secondi

Coniglio alla cacciatora con patate ⁽¹²⁾ € 16

EN *Rabbit in tomato sauce with potatoes*

FR *Lapin à la sauce tomate avec pommes de terre*

DE *Kaninchen in Tomatensauce mit Kartoffeln*

Brasato di manzo al nebbiolo con polenta ^(4,10,12) € 16

EN *Braised beef with polenta*

FR *Boeuf braisé avec polenta*

DE *Geschmort 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 *Kalbsknoten Milanese 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 Rhabarber 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 barbabietola e confettura di rabarbaro e mele ^(4,5,9,12) € 16

EN *Stuffed squid with beet puree and rhubarb and apple jam*

FR *Calamars farcis avec purée de betterave et confiture de rhubarbe et pomme*

DE *Gefüllter Tintenfisch mit Rübepüree und Rhabarber et Apfel Marmelade*

Pizze

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

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

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 *FR Mozzarella, gorgonzola, poires, origan*
EN Mozzarella, gorgonzola, pears, 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 *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 ⁽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