
Antipasti

Insalata verde ⁽¹¹⁾ € 5 **Insalata mista** ⁽¹¹⁾ € 9

^{EN} Green salad ^{FR} Salade verte ^{DE} Grüner Salat

^{EN} Mixed salad ^{FR} Salade composée ^{DE} Gemischter Salat

**Tris del Piemonte: Vitello tonnato, Lingua con bagnetto verde piemontese,
Tartare di manzo con tuorlo d'uovo e chips di grana** ^(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

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

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

^{EN} Sardines "Beccaficu" (rolled up with pecorino cheese and olives)

^{FR} FR Sardines à la beccafico (farciés avec mie de pain, fromage, olives, persil)

^{DE} Gefüllte Sardinen (mit Brot, Rosinen, Petersilien, Käse)

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

^{EN} Eggplants rolls with lard

^{FR} Aubergines enroulées au lard

^{DE} Auberginen-Rouladen mit Speck

Primi

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

**Tagliatelle all'uovo con ragù bianco di coniglio,
olio all'aneto e cipolla rossa in agrodolce** ^(3,4,5,12) € 16

^{EN} Tagliatelle with white rabbit sauce, dill oil and bitter sweet onions

^{FR} Tagliatelle avec sauce au lupin blanc, huile d'aneth et oignon in aigre-doux

^{DE} Tagliatelle mit weiße Kaninchensauce, Dillöl und süß-saure Zwiebel

Gnocchi ossolani di castagne di zucca con sugo ai funghi porcini ^(3,4,5) € 16

^{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

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 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 Tintenfisch mit Garnele, und Stracciatella (Käse)

Zuppa di cavolo nero con ceci croccanti al peperoncino ⁽¹¹⁾ € 14

^{EN} Black cabbage soup with crispy chilli chickpeas

^{FR} Soupe de chou noir aux pois chiches croustillants au piment

^{DE} Schwarzkohlsuppe mit knusprigen Chili-Kichererbsen

Secondi

Coniglio alle erbe con carote al miele e timo ^(11,12) € 16

EN *Herbed rabbit with honey carrots and thyme*

FR *Lapin aux herbes, carottes au miel et thym*

DE *Kräuterkaninchen mit Honigkarotten und Thymian*

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 chickennuggets mit Kartoffeln und hausgemachten Saucen*

Merluzzo al latte con pannocchie al burro ^(4,5,8) € 17

EN *Cod in milk with corn on the cob in butter*

FR *Cabillaud au lait avec épis de maïs au beurre*

DE *Kabeljau in Milch mit Maiskolben in Butter*

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 piselli e composta di peperoni ^(4,5,9,11,12) € 16

EN *Stuffed squid on pea puree and pepper compote*

FR *Encornets farcis sur purée de petits pois et compote de poivrons*

DE *Gefüllter Tintenfisch auf Erbsenpüree und Pfefferkompott*

Pizze

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

Reginella (4,5)		€ 8
<i>IT Pomodoro, mozzarella, origano</i>	<i>FR Tomate, mozzarella, origan</i>	
<i>EN Tomato, mozzarella, organ</i>	<i>DE Tomaten, mozzarella, oregano</i>	
Catari (4,5)		€ 12
<i>IT Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico</i>		
<i>EN Tomato, mozzarella, bufala, cherry tomatoes, basil</i>		
<i>FR Tomate, mozzarella, mozzarella de bufala, tomates cerises, basilic</i>		
<i>DE Tomaten, mozzarella, büffelmozzarella, kirschtomaten, basilikum</i>		
Malafemmena (4,5,8)		€ 12
<i>IT Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, frutti del capperò, origano</i>		
<i>EN Tomato, mozzarella, anchovies of the Cantabrian Sea, caper fruits, organ</i>		
<i>FR Tomate, mozzarella, anchois de la Mer Cantabrique, capres, organ</i>		
<i>DE Tomaten, mozzarella, sardellen des Kantabrischen meeres, kaper, oregano</i>		
Maruzzella (4,5,8)		€ 12
<i>IT Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea</i>	<i>FR Tomate, mozzarella, thon, Tropea oignons</i>	
<i>EN Tomato, mozzarella, tuna, Tropea onions</i>	<i>DE Tomaten, mozzarella, thunfisch, Tropea zwiebeln</i>	
Anema e Core (4,5)		€ 13
<i>IT Pomodoro, scamorza affumicata, Crudo di Parma, rucola</i>		
<i>EN Tomato, smoked cheese, Parma ham, rocket</i>		
<i>FR Tomate, fromage fumé à pâte filée, jambon de Parme, roquette</i>		
<i>DE Tomaten, frischer weichkäse, Parmaschinken, rucola</i>		
Angelina (4,5,14)		€ 14
<i>IT Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine, curry, prezzemolo</i>		
<i>EN Tomato, mozzarella, shrimps, zucchini, curry, parsley</i>		
<i>FR Tomate, mozzarella, crevettes, courgette, curry, persil</i>		
<i>DE Tomaten, mozzarella, garnele, zucchini, curry, Petersilie</i>		
Luna Rossa (4,5,14)		€ 14
<i>IT Pomodoro, mozzarella, gamberetti, olio all'aneto</i>	<i>FR Tomate, mozzarella, crevettes, huile d'aneth</i>	
<i>EN Tomato, mozzarella, shrimps, dill oil</i>	<i>DE Tomaten, mozzarella, garnele, dillöl</i>	
Pinella (4,5)		€ 12
<i>IT Mozzarella, peperoni, salame piccante, crema di stracciatella</i>		
<i>EN Mozzarella, peppers, spicy salami, stracciatella cream</i>		
<i>FR Mozzarella, poivrons, salami épicé, crème de stracciatella</i>		
<i>DE 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 bottiglia	33 cl / € 4
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta</i>	

Birre in Bottiglia ⁽⁴⁾

Menabrea	33 cl / € 4	Schneider Weisse 5.2%	50 cl / € 7
Bionda 4.8%		Augustiner Edelstoff 5.6%	50 cl / € 7
Rossa 7.5%			

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⁾

$\frac{1}{4}$ L / € 4,50

$\frac{1}{2}$ L / € 9

1 L / € 16

Caffetteria

Caffè <i>Illy</i>	€ 1.5	Orzo <i>Illy</i>	€ 2
-------------------	-------	------------------	-----

¹¹ Coperto € 2

^{EN} Cover charge € 2