
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)*

Crostino di polenta con gorgonzola ⁽⁵⁾ € 12

EN *Toasted polenta with gorgonzola cheese*

FR *Croûton de polenta au gorgonzola*

DE *Polenta Crostino mit Gorgonzola*

Primi

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

**Tagliolini all'uovo fatti a mano con ragù bianco
di salsiccia e composta di pere e aneto** ^(3,4,5,11,12) € 16

^{EN} Handmade egg tagliolini with white sausage ragout and pear and dill compote

^{FR} Nouilles aux œufs faites à la main avec du ragoût blanc de saucisse et de la compote de poires et d'aneth

^{DE} Handgemachte Ei-Tagliolini mit weissem Wurstragout und Birnen-Dill-Kompott

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)

Vellutata di porri e patate con cavolo rosso sott'aceto ^(11,12) € 14

^{EN} Leek and potato soup with pickled red cabbage

^{FR} SVelouté de poireaux et de pommes de terre chou rouge au vinaigre

^{DE} Lauch-Kartoffel-Suppe mit eingelegtem Rotkohl

Secondi

**Rollè di vitello e barbabietola con pancetta ossolana,
crema di patate e cavolo rosso sott'aceto** ^(11,12) € 16

^{EN} *Veal and beetroot roll with Ossola bacon, potato cream and pickled red cabbage*

^{FR} *Rollè de veau et de betterave avec bacon ossolan, crème de pomme de terre et chou rouge au vinaigre*

^{DE} *Kalbs-Rüben-Rollé mit Ossolan-Speck, Kartoffelcreme und eingelegtem Rotkohl*

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*

Filetto di trota burro e salvia con polenta arrostita e salsa al limone ^(4,5,8) € 17

^{EN} *Butter and sage trout fillet with roasted polenta and lemon sauce*

^{FR} *Filet de truite au beurre et sauge avec polenta rôtie et sauce au citron*

^{DE} *Forellenfilet mit Butter und Salbei mit gebratener Polenta und Zitronensauce*

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 composta di pere e aneto ^(4,5,8) € 16

^{EN} *Stuffed squid on beet puree and pear and dill compote*

^{FR} *Calmars farcis sur purée de betterave et compote de poires et d'aneth*

^{DE} *Tintenfisch gefüllt auf Rübenpüree und Birnen-Dill-Kompott*

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 weichkase, 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⁾

¹/₄ L / € 4,50

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