

---

## 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 Little Italy: carne salada, tartà alle erbe, lingua con bagnetto verde** <sup>(3,4,5,8,10,11,12)</sup> € 15

EN *Carne salada carpaccio, herb flan, veal tongue with green sauce*

FR *Carpaccio de carne salada, flan aux herbes, langue de veau avec sauce verte*

DE *Carpaccio vom Carne Salada, Kräuterflan, Kalbszunge mit grüner Sauce*

**Vitello tonnato** <sup>(3,8,11)</sup> € 15

EN *Polenta crostini with toma cheese, Ossolan lard, honey and walnuts*

FR *Crostini de polenta avec fromage toma, lard d'Ossola, miel et noix*

DE *Polenta-Crostini mit Toma-Käse, Ossolaner Speck, Honig und Walnüssen*

**Nervetti di vitello con fagioli** <sup>(12)</sup> € 12

EN *Veal nerves with beans*

FR *Nervetti de veau aux haricots*

DE *Kalbsbacken in Gelée kalt*

**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 *Aufschnitt platte mit fleisch und käse*

**Crudo di Parma "Galloni 20 Mesi" con giardiniera di verdure** <sup>(4,5,11,12)</sup> € 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** <sup>(4,5,8,10,12)</sup> € 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)*

## Primi

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

**Fusilli integrali con sugo di melanzane, pomodoro, basilico e ricotta salata** <sup>(4,5,12)</sup> € 15

EN *Whole wheat fusilli with eggplant, tomato, basil, and salted ricotta sauce*

FR *Fusilli complets avec sauce aux aubergines, tomate, basilic et ricotta salée*

DE *Vollkorn-Fusilli mit Auberginen-, Tomaten-, Basilikum- und Ricotta-salata-Sauce*

**Tagliatelle all'uovo fatte a mano con ragù di manzo** <sup>(3,4,11,12)</sup> € 16

EN *Homemade egg tagliatelle with beef ragù*

FR *Tagliatelles aux œufs faites maison avec ragù de bœuf*

DE *Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Rinderragout*

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

EN *Eggplants parmigiana*

FR *Parmigiana (un gratin d'aubergines)*

DE *Auberginen Parmigiana*

**Spaghettoni con sugo alle sarde fresche, pomodoro e finocchietto** <sup>(2,4,5,8)</sup> € 16

EN *Thick spaghetti with fresh sardine sauce, tomato and wild fennel*

FR *Spaghettoni à la sauce aux sardines fraîches, tomate et fenouil sauvage*

DE *Spaghettoni mit Sauce aus frischen Sardinien, Tomate und wildem Fenchel*

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

EN *Calamarata with cuttlefish ink with shrimps and stracciatella cheese*

FR *Calamarata à l'encre de seiche avec crevette et fromage stracciatella*

DE *Calamarata mit Garnele und Stracciatella (Käse)*

**Vellutata fredda di cannellini con aioli all'erba cipollina e crostini di pane** <sup>(4,11,12)</sup> € 14

EN *Cold cannellini bean velouté with chive aioli and croutons*

FR *Velouté froid de haricots cannellini avec aioli à la ciboulette et croûtons*

DE *Kalte Cannellini-Bohnen-Cremesuppe mit Schnittlauch-Aioli und Croutons*

---

## Secondi

**Roastbeef freddo all'inglese con carpaccio di zucchine al prezzemolo** <sup>(12)</sup> € 16

EN *Cold English-style roast beef with zucchini carpaccio with parsley*

FR *Roast-beef froid à l'anglaise avec carpaccio de courgettes au persil*

DE *Kalter Roastbeef auf englische Art mit Zucchini-Carpaccio mit Petersilie*

**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 *Kalbsschnitzel paniert mit Knochen dazu Kartoffeln*

**Pepite di pollo croccante con patate e salse fatte in casa** <sup>(3,4,10,12)</sup> € 15

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 branzino all'aneto con patate, frutti del capperone e pomodorini** <sup>(4,8)</sup> € 18

EN *Fillet of sea bass with dill, potatoes, caper berries, and cherry tomatoes*

FR *Filet de bar à l'aneth avec pommes de terre, câprons et tomates cerises*

DE *Seebarschfilet mit Dill, Kartoffeln, Kapernäpfeln und Kirschtomaten*

**Pesce spada agli agrumi con pomodorini,  
olive taggiasche e insalata di finocchi e noci** <sup>(2,8,12)</sup> € 18

EN *Swordfish with citrus, cherry tomatoes, Taggiasca olives, and fennel and walnut salad*

FR *Espadon aux agrumes avec tomates cerises, olives taggiasche et salade de fenouil et noix*

DE *Schwertfisch mit Zitrusfrüchten, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Fenchel-Walnuss-Salat*

**Calamaro ripieno su crema di cannellini con marmellata di peperoncini** <sup>(4,5,9,10,11,12)</sup> € 17

EN *Stuffed squid on cannellini bean cream with chili pepper jam*

FR *Calamar farci sur crème de haricots cannellini avec confiture de piments*

DE *Gefüllter Tintenfisch auf Cannellini-Bohnencreme mit Chili-Marmelade*

## Pizze

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

	<b>Reginella</b> <sup>(4,5)</sup>		€ 8
IT	<i>Pomodoro, mozzarella, origano</i>	FR	<i>Tomate, mozzarella, origan</i>
EN	<i>Tomato, mozzarella, organ</i>	DE	<i>Tomaten, mozzarella, oregano</i>
	<b>Catari</b> <sup>(4,5)</sup>		€ 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>		
	<b>Malafemmena</b> <sup>(4,5,8)</sup>		€ 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>		
	<b>Maruzzella</b> <sup>(4,5,8)</sup>		€ 12
IT	<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea</i>	FR	<i>Tomate, mozzarella, thon, Tropea oignons</i>
EN	<i>Tomato, mozzarella, tuna, Tropea onions</i>	DE	<i>Tomaten, mozzarella, thunfisch, Tropea zwiebeln</i>
	<b>Anema e Core</b> <sup>(4,5)</sup>		€ 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>		
	<b>Angelina</b> <sup>(4,5,14)</sup>		€ 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>		
	<b>Luna Rossa</b> <sup>(4,5,14)</sup>		€ 14
IT	<i>Pomodoro, mozzarella, gamberetti, olio all'aneto</i>	FR	<i>Tomate, mozzarella, crevettes, huile d'aneth</i>
EN	<i>Tomato, mozzarella, shrimps, dill oil</i>	DE	<i>Tomaten, mozzarella, garnele, dillöl</i>
	<b>Pinella</b> <sup>(4,5)</sup>		€ 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** <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*  
*EN Mozzarella, gorgonzola, pears, origan*  
*FR Mozzarella, gorgonzola, poires, 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*  
*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 bottiglia 33 cl / € 4

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%

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 € 2

<sup>EN</sup> Cover charge € 2