








Antipasti Terra

(Land Starters)

1. Bresaola, rucola e scaglie di grana .....€ 12,00
(Bresaola, rocket salad and flakes of parmesan cheese)
2. Bufala e Prosciutto .....€ 12,00
(Buffalo mozzarella cheese with italian ham)
3. Tagliere di salumi misti e formaggi misti (Specialità Norcine)  .....€ 18,00
(Platter of cold meats from Norcia and different cheese tastings)

Antipasti Pesce

(Fish Starters)

1. Impepata di Cozze .....€ 12,00
(Peppered Mussels)
2. Souté di cozze e vongole con crostini di pane  .....€ 14,00
(Soup of mussels and clams with croutons)
3. Carpaccio di salmone con succo d'arancia e pepe rosa .....€ 15,00
(Salmon carpaccio, with orange juice and pink pepper)
4. Insalata di mare con gamberetti*, seppie, sedano, carote, olive e polpo   .....€ 15,00
(Sea salad with shrimps* cuttle fish, celery, carrots, olives and octopus)








* SURGELATI - *(Frozen)

SERVIZIO
1 EUROpp

Bruschette

1. Pachino, bufala e rucola  € 5,00
(Cherry tomatoes, buffalo mozzarella and rocket salad)
2. Bruschette miste X 2 persone  € 9,00
(Mixed bruschette for 2 people)

Fritti (Fried Dishes)

1. Mozzarelline* panate bastoncini (6 pz.)   € 4,00
(Deep fried breaded mozzarella sticks - 6 pieces)*
2. Fritto misto
(Fiori di zucca, Suppli cacio e pepe, Suppli classico,
olive all'ascolana, mozzarelline, crocchette e patatine)    € 10,00
(fried courgette flowers, fried suppli pecorino cheese and black pepper, suppli classic, deep fried olives, deep fried breaded mozzarella, croquettes an chips)

* SURGELATI - *(Frozen)



Primi Terra





















(First Land Dishes)

1. Lasagne/Fettuccine alla Bolognese    € 12,00
(Homemade fettuccine pasta with meat sauce, bechamel and parmesan cheese)
2. Spaghetti alla carbonara   € 12,00
(Spaghetti with egg, pecorino cheese, black pepper and board cheeks)
3. Tonnarelli cacio e pepe   € 12,00
(Homemade tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper)
4. Stringozzi all'Amatriciana  € 12,00
(Stringozzi pasta with tomato sauce, pecorino cheese and italian bacon)
5. Stringozzi alla gricia   € 12,00
(Stringozzi pasta gricia's)
6. Gnocchi alla sorrentina (pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico)   € 13,00
(Homemade gnocchi pasta with tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, parmesan and basil)
7. Fettuccine con polpettine al sugo   € 16,00
(Homemade fettuccine pasta with meatballs in tomato sauce)
8. Ravioli di ricotta e spinaci con datterini, burrata e pesto di basilico   € 16,00
(Homemade ravioli pasta with ricotta cheese and spinach with datterini tomato, burrata cheese and basil pesto)
9. Agnolotti di carne con burro, porcini e tartufo   € 17,00
(Agnolotti with meat, butter, mushrooms and truffle)

- Tartufo Nero fresco a richiesta - €5
 - Fresh black truffle available on request - €5
 - Pasta Gluten Free disponibile - available
 * SURGELATI - **(Frozen)*

Primi Pesce






(First Fish Dishes)

1. Spaghettoni alla stroncatura
(acciughe, aglio, prezzemolo, capperi, pane profumato, pecorino e olive)    € 14,00
(Spaghettoni pasta with anchovies, olives, garlic, parsley, capers, toasted bread and pecorino cheese)
2. Spaghetti alle vongole   € 15,00
(Spaghetti with clams)
3. Risotto alla crema di scampi*   € 16,00
(Rice with scampi cream)*
4. Tonnarelli al polpo con olive taggiasche e pachino   € 16,00
(Homemade tonnarelli pasta with octopus, taggiasca olives and cherry tomatoes)
5. Tonnarelli alla crudaiola di tonno   € 18,00
(Homemade tonnarelli pasta with eggplant pesto, basil, cherry tomatoes and tuna tartare on top)
6. Spaghetti allo scoglio con cozze, vongole, scampetti*,
gamberi* calamari*     € 20,00
(Spaghetti with mussels, clams, prawns, squid* and shrimps*)*
7. Linguine con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo,
zeste di limone e granella di pistacchio    € 20,00
(Linguine with red prawn tartare from Mazara del Vallo, lemon zest and chopped pistachio)
8. Fettucelle con aragostelle    € 22,00
(Homemade fettucelle pasta with mediterranean lobsters)

* SURGELATI - *(Frozen)

Secondi Terra

(Main Land Courses)

1. **Petto di pollo alla piastra con contorno**€ 15,00
(Grilled chicken breast with side-dish)
2. **Filetto di maiale CBT su morbido di patate al limone**€ 16,00
(LTC pork tenderloin on soft lemon potatoes)
3. **Polpette con crostone di pane** € 16,00
(Meat balls with toasted bread)
4. **Saltimbocca alla "Romana" con prosciutto e salvia con patate al forno**€ 16,00
(Escalope with italian ham and sage with potatoes roasted)
5. **Arrosto di vitella con patate al forno**€ 17,00
(Veal roast with baked potatoes)
6. **Bistecca ai ferri (300gr.) con patate al forno ed insalata mista**€ 22,00
(Grilled steak with roasted potatoes and mix salad - 300gr.)
7. **Tagliata di controfiletto con rucola, pachino e grana** € 23,00
(Sliced beef wit rucola, cherry tomatoes and parmesan)
8. **Filet mignon con contorno** € 24,00
(Filet mignon with side-dish)
9. **Filet mignon ai tre pepi (pepe nero, verde, rosa) con senape e panna**  € 25,00
(Filet mignon cooked with three different peppers: black, green and pink with an addition of moustard and cream)
10. **Fiorentina con patate e verdure grigliate 1 kg.**€ 60,00
(Florentine steak with potatoes and grilled vegetables 1 kg.)

* SURGELATI - *(Frozen)

Secondi Pesce

(Main Fish Courses)

1. **Frittura di calamari* e gamberi***   € 17,00
(*Fried squid* and shrimps**)
2. **Spigola/Orata al forno con patate** € 20,00
(*Baked sea bass/sea bream with potatoes*)
3. **Pesce spada alla messinese (pomodoro pachino, capperi, olive nere)** € 20,00
(*Swordfish with cherry tomatoes, capers and black olives in messina style*)
4. **Salmone al pistacchio**  € 22,00
(*Salmon with pistachio nuts*)
5. **Tagliata di tonno scottata al sesamo su morbido di patate al limone**  € 23,00
(*Tuna steak seared with sesame on mashed potatoes with lemon*)
6. **Grigliata di pesce**
(*Gamberone*, Scampi*, Calamari*, Salmone, filetto di spigola*)  € 26,00
(*Mixed grilled fish - Prawn*, Langoustine*, Squid*, Salmon and sea bass fillet*)

* SURGELATI - *(Frozen)

Contorni

(Side Dishes)

1. **Patate fritte***€ 5,00
(French fries)*
2. **Patate al forno**.....€ 5,00
(Roasted potatoes)
3. **Cicoria in padella**€ 5,00
(Sauteed chicory)
4. **Verdure grigliate**€ 5,00
(Grilled vegetables)
5. **Carciofi alla romana - 2pz. (stagione)**€ 7,00
(Roman style artichokes - 2pz.) (in season)

* SURGELATI - **(Frozen)*













Insalate

(Salads)

1. **Insalata Caesar**
(Lattuga, Crostini, Parmigiano, Pollo, Salsa speciale)  € 11,00
(Iceberg salad, Croutons, Parmesan Cheese, grilled Chicken, special sauce)
2. **Greca**
(Pomodori, cetrioli, olive greche, peperoni, feta, cipolla rossa e origano) € 11,00
(Tomatoes, cucumber, greek olives, peppers, feta cheese, red onion and origan)
3. **Caprese di bufala**
(pomodori, bufala, basilico) € 11,00
(Tomatoes, buffalo mozzarella and basil)
4. **Insalata Nizzarda**
(Ins. Mista, Patate lesse, Uova, Pomodori, Olive e Tonno)  € 12,00
(Mix salad, boiled potatoes, boiled eggs, cherry tomatoes, Olive and Tuna)
5. **Sabina**
(Insalata mista, fesa di tacchino, zucchine grigliate, noci e primo sale)  € 12,00
(Mixed salad, turkey breast, zucchini grilled, nuts and primo sale cheese)
6. **Bufala**
(Insalata mista, bufala, rucola, pachino e mais)  € 12,00
(Mixture salad, Buffalo mozzarella cheese, rocket salad, cherry tomatoes and sweet corn)
7. **Omega 3**
(Insalata mista, pomodori secchi, avocado, salmone, mandorle)  € 13,00
(Mixed salad, dried tomatoes, avocado, salmon, almonds)

Hamburger

HAMBURGER (220gr)

- 1. MARCO AURELIO**
 (Petto di pollo/grill, insalata mista, pomodori, melanzane, emmenthal e patatine fritte)  € 14,00
(Grilled chicken breast, mixed salad, tomatoes, aubergines, emmenthal cheese and french fries)
- 2. CONSOLE**
 (Doppio formaggio, doppio bacon e patate fritte)  € 14,00
(Double cheddar cheese, double bacon and french fries)
- 3. RED CHICKEN**
 (Pane alla barbabietola con pollo panato, lattuga, pomodoro e maionese al limone)   € 14,00
(Beetroot bread with breaded chicken, lettuce, tomato and lemon mayonnaise)
- 4. AUGUSTO**
 (Bacon, pomodori e uovo alla bismark e patate fritte)   € 14,00
(Bacon, tomatoes, fried egg and french fries)
- 5. BURGER TARTARA GOURMET**
 (Burger 200gr. di manzo danese con verdure grigliate, pane, cetriolini, capperi, cipolla rossa di Tropea)    € 14,00
(Beef burger 200gr. with grilled vegetables, bread, gherkins, capers, Tropea red onion)
- 6. FISH BURGER (120gr)**
 (Pane nero con salmone affumicato, bufala e salsa guacamole) € 15,00
(Black bread with smoked salmon, buffalo mozzarella and guacamole sauce)

* SURGELATI - *(Frozen)

Pizze







Bianche (White pizza)

1. 4 formaggi (mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmigiano)   € 9,00
(Four kinds of cheese)
2. Ortolana (mozzarella e verdure miste)   € 10,00
(Mozzarella cheese and grilled vegetables)
3. Angrisella (patate, mozzarella e salame Napoli)   € 10,00
(Potatoes, mozzarella and naples salami)
4. Bufala e pachino (mozzarella di bufala e pachino)   € 10,00
(Buffalo mozzarella and cherry tomatoes)
5. Cicoria, bufala e prosciutto cotto   € 10,00
(Chicory, buffalo mozzarella and cooked ham)
6. Porcini e mozzarella (mozzarella, funghi porcini*)   € 11,00
(Mozzarella cheese and porcini mushrooms*)

Rosse (Red pizza)

1. Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico)   € 9,00
(Tomato sauce, mozzarella cheese and basil)
2. Napoli (pomodoro, mozzarella e alici)    € 10,00
(Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies)
3. Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante)   € 10,00
(Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami)
4. Margherita con bufala (pomodoro, bufala)   € 10,00
(Tomato sauce and buffalo mozzarella)
5. Mediterranea (pomodoro, mozzarella, tonno, capperi e olive nere)    € 11,00
(Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, capers and black olives)
6. Capricciosa
(pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, prosciutto crudo, funghi e uovo)    € 12,00
(Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, artichokes, italian ham, mushrooms and egg)

Calzoni (Folded pizza)

1. Calzone classico (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)   € 10,00
(Tomato sauce, mozzarella cheese and ham)
2. Calzone Don Alessandro (mozzarella, salsiccia e funghi)   € 10,00
(Mozzarella, sausage and mushrooms)

eventuali integrazioni € 1,00 in più
any additions € 1,00 plus

* SURGELATI - *(Frozen)

Dolci (Dessert)

1. Sorbetto al limone (*Lemon sorbet*)€ 5,00
2. Tiramisù€ 5,00
4. Panna cotta (Cioccolato/Fragola/Caramello) (*Chocolate/Strawberry/Caramel*)€ 5,00
5. Crème brûlée€ 5,00
6. Frutta di stagione (*Seasonal fruit*)€ 5,00
7. Cheesecake(Cioccolato/Fragola/Frutti di bosco) (*Chocolate/Strawberry/Berries*)€ 6,00
8. Torta del giorno (*Cake of the day*)€ 6,00

SPECIALITÀ CALABRESE (South Italy, Calabrian specialities)



TARTUFI DI PIZZO (Chocolate truffles from pizzo)

1. Tartufo al cioccolato (*Chocolate truffle*)€ 6,00
2. Nocciola imbottita (*Hazelnut ice cream stuffed with milk ice cream*)€ 6,00
3. Tartufo al cioccolato e nocciola
(*Chocolate truffle ice cream stuffed with hazelnut ice cream*)€ 6,00
4. Tartufo al pistacchio (*Pistachio truffle ice cream stuffed with milk ice cream*)€ 6,00

*Si consiglia di accompagnare queste specialità con un bicchierino di "Amaro del Capo" ghiacciato.

*(We advise to accompany these specialities of with a glass of chilled liquor "Amaro del Capo").

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



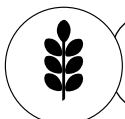
FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



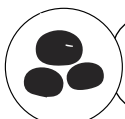
LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte. yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



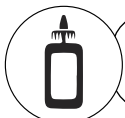
MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, torfu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

