







## Antipasti Terra

### (Land Starters)

1. Bresaola, rucola e scaglie di grana .....€ 12,00  
*(Sliced cured beef, 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)  .....€ 16,00  
*(Platter of cold meats from Norcia and different cheese tastings)*

## Antipasti Pesce

### (Fish Starters)

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








\* 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 italian bacon)
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    .....€ 14,00  
(Homemade fettuccine pasta with meatballs in tomato sauce)
8. Ravioli di ricotta e spinaci con datterini, burrata e pesto di basilico    .....€ 15,00  
(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    .....€ 16,00  
(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\*   ..... € 15,00  
*(Rice with scampi cream\*)*
4. Spaghetti allo scoglio con cozze, vongole, scampetti\*,  
gamberi\* calamari\*     ..... € 16,00  
*(Spaghetti with mussels, clams, prawns\*, squid\* and shrimps\*)*
5. Tonnarelli alla crudaiola di tonno   ..... € 16,00  
*(Homemade tonnarelli pasta with eggplant pesto, basil, cherry tomatoes and fresh tuna)*
6. Tonnarelli al polpo con olive taggiasche e pachino   ..... € 16,00  
*(Homemade tonnarelli pasta with octopus, taggiasca olives and cherry tomatoes)*
7. Fettucelle con aragostelle    ..... € 18,00  
*(Homemade fettucelle pasta with lobsters)*
8. Linguine gambero rosso di Mazara del Vallo, zeste di limone e granella di pistacchio    ..... € 18,00  
*(Linguine with red Mazara del Vallo prawns, lemon zest and chopped pistachios)*

\* 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  
*(Veal slices 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** .....€ 20,00  
*(Grilled steak with roasted potatoes and mix salad - 300gr.)*
7. **Tagliata di controfiletto con rucola, pachino e grana**  .....€ 22,00  
*(Sliced beef wit rucola, cherry tomatoes and parmesan)*
8. **Filet mignon con contorno**  .....€ 23,00  
*(Filet mignon with side-dish)*
9. **Filet mignon ai tre pepi (pepe nero, verde, rosa) con senape e panna**   .....€ 24,00  
*(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  .....€ 19,00  
(*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   .....€ 21,00  
(*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)   .....€ 25,00  
(*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. **Insalata Nizzarda**  
 (Ins. Mista, Patate lesse, Uova, Pomodori, Olive e Tonno)   .....€ 12,00  
*(Mix salad, boiled potatoes, boiled eggs, cherry tomatoes, Olive and Tuna)*
4. **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)*
5. **Bufala**  
 (Insalata mista, bufala, rucola, pachino e mais)   .....€ 12,00  
*(Mixture salad, Buffalo mozzarella cheese, rocket salad, cherry tomatoes and sweet corn)*
6. **Omega 3**  
 (Insalata mista, pomodori secchi, avocado, salmone, noci)   .....€ 13,00  
*(Mixed salad, dried tomatoes, avocado, salmon, walnuts)*



# Hamburger

## HAMBURGER (220gr)

### 1. MARCO AURELIO

(Petto di pollo/grill, insalata mista, pomodori, melanzane, emmenthal e patatine fritte)   .....€ 13,00  
*(Grilled chicken breast, mixed salad, tomatoes, aubergines, emmenthal cheese and french fries)*

### 2. AUGUSTO

(Bacon, pomodori e uovo alla bismark e patate fritte)    .....€ 13,00  
*(Bacon, tomatoes, fried egg and french fries)*





### 3. CONSOLE

(Doppio formaggio, doppio bacon e patate fritte)   .....€ 13,00  
*(Double cheddar cheese, double bacon and french fries)*

### 4. RED CHICKEN

(Pane alla barbabietola con pollo panato, lattuga, pomodoro e maionese al limone)    .....€ 13,00  
*(Beetroot bread with breaded chicken, lettuce, tomato and lemon mayonnaise)*

### 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)  .....€ 14,00  
*(Black bread with smoked salmon, buffalo mozzarella and guacamole sauce)*

\* SURGELATI - \*(Frozen)

# Pizze







## Bianche (White pizza)

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

## Rosse (Red pizza)

1. Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico)    .....€ 9,00  
(Tomato sauce, mozzarella cheese and basil)
2. Napoli (pomodoro, mozzarella e alici)     .....€ 9,00  
(Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies)
3. Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante)    .....€ 9,00  
(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)     .....€ 10,00  
(Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, capers and black olives)
6. Capricciosa  
(pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, prosciutto crudo, funghi e uovo)     .....€ 10,00  
(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*)     .....€ 4,00
2. Tiramisù    .....€ 5,00
3. Torta del giorno (*Cake of the day*) .....€ 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
8. Cheesecake(Cioccolato/Fragola/Frutti di bosco) (*Chocolate/Strawberry/Berries*)      .....€ 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      .....€ 6,00  
(*Chocolate truffle ice cream stuffed with hazelnut ice cream*)
4. Tartufo al pistacchio (*Pistachio truffle ice cream stuffed with milk ice cream*)      .....€ 6,00

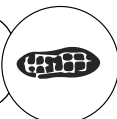
\*Si consiglia di accompagnare queste specialità con un bicchierino di "Amaro del Capo" ghiacciato.

\*(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



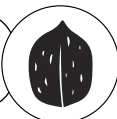
## CROSTACEI

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



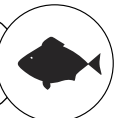
## SENAPE

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, mamellate, 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

