

LE PIZZE TRADIZIONALI

TRADITIONAL PIZZAS

MARINARA 7.00
Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO
Tomato, garlic, origan, basil, evo oil

MARGHERITA 9.00
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO, grana
Tomato, mozzarella cheese, basil, EVO oil, grana cheese

TROPEA 11.00
Tonno, cipolla rossa, mozzarella, basilico, grana, olio EVO
Tuna fish, red onions, mozzarella cheese, basil, grana cheese, EVO oil

QUATTRO FORMAGGI 12.00
Emmenthal, mozzarella, gorgonzola, provolone, grana, basilico, olio EVO

Emmenthal, mozzarella cheese, gorgonzola, provolone, grana cheese, basil, EVO oil

PASQUALONA 12.00
Salsiccia, provola, friarielli, grana, basilico, olio EVO
Sausage, smoked mozzarella cheese, neapolitan turnip greens, grana cheese, basil, evo oil

CONTADINA 12.00
Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, basilico, grana, olio EVO
Mozzarella cheese, zucchini, eggplant, sweet pepperoni, grana cheese, EVO oil

DIAVOLA 12.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, grana, basilico, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, grana cheese, basil, grana cheese, EVO oil

LE PIZZE REGIONALI

ITALIAN PIZZA TOUR

LIGURE 11.00
Crema al basilico, provola, pomodorini, olio EVO
Basil cream, provola cheese, cherry tomatoes, EVO oil

CALABRA 11.00
Salame piccante, mozzarella, nduja, grana, basilico, olio EVO
Spicy salami, mozzarella, nduja, grana cheese, basil, EVO oil

EMILIANA 12.00
Mortadella, crema di pistacchio, granella di pistacchio, grana, mozzarella, basilico, olio EVO
Mortadella, pistachio cream, chopped pistachios, grana cheese, mozzarella and basil, EVO oil

+ Mozzarella senza Lattosio o Mozzarella di Riso **extra 4.00** /Lactose-Free Mozzarella, Rice Milk Mozzarella, EVO oil

LE PIZZE VEGANE

PASQUALINA 1 6 16.00
Salsiccia vegana*, crema di fiarielli, mozzarella di riso, basilico, olio EVO
Vegan sausage*, napolitan turnip greens cream, rice milk mozzarella, basil, EVO oil

NERANO 1 16.00
Crema di zucchine, patate, mozzarella di riso, chips di zucchine, basilico, olio EVO
Zucchini cream, potatoes, rice's mozzarella, zucchini chips, basil, EVO oil

3 POMODORI 12.00
Pomodoro giallo, pomodoro pachino, pomodoro verace, mozzarella, grana, basilico, olio EVO
Yellow tomatoes, pachino tomatoes, verace tomatoes, mozzarella cheese, grana cheese, basil, EVO oil

CAPRICCIOSA 12.00
Prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, pomodoro, mozzarella, grana, basilico, olio EVO
Baked ham, mushrooms, artichoke, black olive, tomato sauce, mozzarella cheese, grana cheese, basil, EVO oil

IL SOLE A MILANO 4 7 13.00
Pomodoro del piennolo, acciughe, mozzarella, grana, basilico, olio EVO
Tomatoes from vesuvius, mozzarella cheese, anchovies, grana cheese, basil, EVO oil

CALZONE AL FORNO 13.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame napoli, basilico, grana, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, napolitan salami, basil, grana cheese, EVO oil

VERACE 14.00
Filetti di pomodoro san marzano, mozzarella, basilico, grana, olio EVO
San marzano's fresh tomatoes, mozzarella cheese, basil, grana cheese, EVO oil

CRUDO DI PARMA 14.00
Prosciutto crudo di parma, mozzarella, cacio grotta delle murge, basilico, grana, olio EVO
Parma ham, mozzarella cheese, "cacio grotta delle murge" cheese, grana cheese, basil, EVO oil

LE PIZZE SPECIALI

TARTUFONA 14.00
Ricotta, mozzarella, olio al tartufo, basilico, grana
Ricotta, mozzarella, truffle oil

NERANO 14.00
Crema di zucchine, mozzarella, chips di zucchine, provolone del monaco, basilico, basilico, grana, olio EVO
Cream of zucchini, mozzarella, zucchini chips, provolone del monaco, basil, grana cheese, EVO oil

PORCINA 14.00
Funghi porcini*, provola, salsiccia, basilico, grana, olio EVO
Porcini mushrooms, smoked mozzarella, sausage, basil, grana cheese, EVO oil*

GRECA 14.00
Feta greca, pomodorini, rucola, salmone affumicato, basilico, olio EVO
Greek feta, cherry tomatoes, rocket salad, smoked salmon, basil, EVO oil

ZUCCOTTA 14.00
Crema di zucca, fiori di zucca, provola e provolone del monaco, basilico, grana, olio EVO
Pumpkin cream, courgette flowers, provolone and provolone del monaco, basil, grana cheese, EVO oil

NORMA 12.00
Melanzane a funghetto, provola, pomodoro, basilico, ricotta salata, grana, olio EVO
Fried eggplant and tomatoes, provolone, tomato basil, salted ricotta, grana cheese, EVO oil

CARBONARA 12.00
Guanciale, uova, mozzarella, pecorino, basilico, olio EVO
Jowls, eggs, mozzarella, pecorino, basil, EVO oil

BUFALINA 14.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, grana, olio EVO
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, grana cheese, EVO oil

LA PORCHETTA 14.00
Porchetta di ariccica, crema di friarielli, patate al forno, mozzarella, grana, basilico, olio EVO
Ariccia roast suckling pig, neapolitan turnip greens cream, baked potatoes, mozzarella cheese, grana cheese, basil, EVO oil

LA BRESAOLINA 14.00
Bresaola, pomodorini, mozzarella, rucola, scaglie di grana, basilico, grana, olio EVO
Bresaola, cherry tomatoes, mozzarella cheese, rocket salad, grana cheese flakes, basil, grana cheese, EVO oil

IBERICA 18.00
Jamon iberico, vellutata di ricotta al lime, provola, basilico, grana, olio EVO
Jamon iberico, ricotta cream with lime, smoked mozzarella cheese, basil, grana cheese, EVO oil

INSALATE

INSALATA RICCONA 13.00
Insalata mista con pomodorini, zucchine, melanzane e carciofi
Mixed salad with cherry tomatoes, zucchini, eggplant and grilled artichokes

INSALATA PALLASTRA 14.00
Insalata mista con pollo grigliato, scaglie di grana, olive verdi e salsa dressing
Mix salad with grilled chicken, grana cheese, green olives and dressing sauce

SAN BABILA 1 2 4 14.00
Fresella con insalata mista, pomodorini, polpo*, tonno, gamberetti*, olive verdi
Dry bread with mixed salad, cherry tomatoes, octopus, tuna, prawns* and green olives*

ANTIPASTI

TRIS DI MONTANARE 1 7 8 10.00
Montanara pomodoro, grana e basilico - Ricotta e pistacchio - Stracciatella e mortadella
Montanara tomato, grana cheese and basil - Ricotta and pistachio - Stracciatella and mortadella

PARMIGIANA DI MELANZANE 1 2 3 12.00
Melanzane, pomodoro, mozzarella
Eggplant, tomato sauce, mozzarella cheese

FRITTO CAFONE 1 2 3 12.00
Arancini, crocchè, frittatina di pasta, mozzarella
Fried mix: arancino, croquettes, mozzarella cheese, pasta omelette

BURRATA PUGLIESE SU CAPONATA DI MELANZANE 7 8 12.00
Burrata cheese from Puglia, on eggplant caponata

FIOR DI CAPRESE 7 14.00
Fior di latte, pomodoro, basilico, origano
Mozzarella cheese, tomatoes, basil, oregano

PRIMI

FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORO FRESCO 1 15.00
Spaghetti with fresh tomatoes

MEZZE CANDELE ALLO SCARPARELLO 1 7 15.00
Pomodorini, pecorino, Pomodorini e Basilico
"Mezze candeles" pasta, Pecorino, Tomatoes And Basil

MEZZE CANDELE ALLA GENOVESE CON STRACCIATELLA 1 7 16.00
Carne di manzo, stracciatella, cipolle ramate
"Mezze candeles" pasta, Beef, stracciatella cheese, onions

PACCHERI AL RAGU' NAPOLETANO CON RICOTTA 1 7 16.00
Salsa al ragu' di carne, ricotta
Paccheri pasta, Sauce with meat ragu', ricotta

CARBONARA 2.0 16.00
Spaghetti, guanciale, uova, pecorino romano, pepe
Spaghetti, jowls, eggs, roman pecorino, pepper

GUANCIA* DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO CON POLENTA AI 5 CEREALI 1 16.00
Guancia* Di Manzo, polenta ai 5 Cereali
Braised Beef Cheek, Polenta With 5 Cereals*

GALLETTO AL FORNO CON TORTINO DI PATATE & SALSA "FRESCO & CIMMINO" 1 7 17.00
Roasted chicken with potatoes and "fresco & cimmino" sauce

PESCE

FRITTURA DORATA DI GAMBERI* E CALAMARI* 1 12 16.00
Fried prawns and squids**

LINGOTTO DI BRANZINO* CON TORTINO DI FRIARIELLI 1 2 22.00
Branzino*, Friarielli Napoletani
Sea Bass, Neapolitan Friarielli*

FILETTO DI TONNO SCOTTATO ALLA GRIGLIA CON TORTINO DI SCAROLE 22.00
Grilled tuna fillet with escarole pie

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 1 6 16.00
Pomodoro, trita* vegana
*Tomato sauce, vegan mince**

SMOKED BURGER 6 18.00
Burger vegano*, tortino riso, julienne di verdure
Vegan burger, rice, julienne cutted vegetables*

SPAGHETTI ALLA NERANO ANTICA RICETTA 1 7 16.00
Spaghetti with fried zucchini and provolone cheese

PASTA PATATE PROVOLA & TARTUFO NERO 1 2 18.00
Patate, provola, tartufo nero
Pasta, potatoes, provola, black truffle

RAVIOLI CAPRESI 1 3 7 18.00
Ravioli con ricotta, caciotta, maggiorana, salsa di pomodoro
Ravioli pasta stuffed with ricotta cheese, caciotta cheese, marjoram, tomato sauce

SPAGHETTI ALLE VONGOLE & GOLOSITÀ DEL MARE 1 3 5 7 8 20.00
Spaghetti, vongole, cozze, cannolicchio
Spaghetti, clams, mussels, razor clams

PACCHERI DON LUIGIONE 1 2 8 20.00
Paccheri, gamberoni*, pomodorini fiori di zucca e granella di pistacchio
Paccheri pasta, prawns, pumpkin flowers and pistachio grains*

HAMBURGERONE, UOVO AL TEGAMINO E TARTUFO NERO 1 3 7 8 18.00
Chianina hamburger, fried egg and black truffle

COTOLETTA ALLA MILANESE 1 3 7 19.00
Cotoletta con rucola, pomodorini e scaglie di grana
Breaded pork cutlet with rocket salad, cherry tomatoes, grana cheese

FILETTO DI MANZO CON VERDURE ALLA GRIGLIA 1 3 7 23.00
Grilled beef fillet with vegetables

TARTARE DI TONNO 1 12 22.00
Tonno crudo, avocado, capperi
Raw tuna, avocado, cappers

TARTARE DI SALMONE 1 12 22.00
Salmone crudo, mango, lime
Raw salmon, mango, lime

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI NOCCIOLE 3 8 23.00
Tonno, nocciole
Tuna, hazelnuts

PALLE VEGANE 6 13.00
Polpette* vegane al sugo
Vegan meatballs, tomato sauce*

MENÙ BAMBINI

BABY MENU

BABY PIZZA TOPOLINO 1 7 9.00
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO, grana
Tomato, mozzarella cheese, basil, EVO oil, grana cheese

PASTA AL POMODORO & TARTUFO NERO 1 12.00
Pasta corta al sugo di pomodoro e basilico, olio EVO
Short pasta with tomato sauce and basil, EVO oil

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL FORNO 1 3 16.00
Chicken cutlet with oven baked potatoes

DOLCI

BABÀ 1 7 7.00
Typical neapolitan sponge cake with rum.

PASTIERA 1 3 7 7.00
Neapolitan shortcrust pastry

CAPRESE 3 7 8 7.00
Neapolitan chocolate almond cake

TIRAMISÙ 1 3 7 7.00
Glaced lemon sponge cake

DELIZIA AL LIMONE 1 3 7 7.00
Pastry balls with cream and chocolate

NUTELLOTTA 1 3 7 8 7.00
Chocolate cream sponge cake

MACEDONIA DI STAGIONE 7.00
Fresh seasonal fruit

MACEDONIA CON GELATO 7.00
Fresh seasonal fruit with icecream

SORBETTO AL LIMONE 7.00
Lemon sorbet

GELATO ALLA VANIGLIA 7 7.00
Vanilla icecream

I prezzi sono da intendersi in Euro / Prices are in euros
Coperto 3.50 - Servizio incluso / Cover charge 3.50 - Service included

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze alimentari.
If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please inform the dining room staff

*Il prodotto o ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine
**The product or ingredient could be frozen at the origin*

PASSWORD WI-FI: 123456789

ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi o prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio.
- Frutta a Guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 ml/litri in termini di anidride solforosa totale.
- Lupini o prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.