

Antipasti

Burrata con Prosciutto crudo (burrata with ham)	€ 10,00
Bruschette con pomodorini e stracchino	€ 8,00
Bruschette Fegato e Marmellata di Fichi (Bruschetta liver and fig jam)	€ 8,00
Burrata con *Tartufo (burrata Truffle)	€ 10,00
Burrata con Pomodorini (burrata with cherry tomatoes)	€ 9,00
Carpaccio di zucchine Rucola e Grana (Carpaccio of courgettes, rocket and parmesan)	€ 10,00
Cipolle fritte (fried onions)	€ 5,00
Fiori di zucca fritti (fried Zucchini flowers)	€ 5,00
Tartare di Manzo con spuma di Parmigiano e tuorlo marinato	€ 14,00
(beef tartare with parmesan mousse, egg yolk)	
Tartare di Manzo con salsa Teriyaki e Wasabi	€ 14,00

Antipasti di Pesce

Antipasto di Mare (Seafood appetizer)	€ 26,00
Salmone marinato agli agrumi e Aneto	€ 14,00
Tartare di Tonno affumicato e salsa bruna (smoky Tuna tartare with veal jus)	€ 15,00
Tartare di Tonno Gazpacho & Guacamole (tuna tartare gazpacho& guacamole)	€ 15,00
Tartare di Tonno in salsa piccante di Peperoni (Tuna tartare in spicy pepper sauce)	€ 15,00
Caesar salad al Persico (caesar salad with Perch)	€ 15,00

Primi

(1) Gnocchi Luciana *porcini, *tartufo, salsiccia (home-made gnocchi with mushrooms, truffle and sausages sauce)	€ 14,00
(1)* Ravioli tartufati (home-made ravioli with truffle & mushrooms)	€ 14,00
(1)* Ravioli al Pesto (home-made ravioli with pesto)	€ 13,00
(1)* Tagliatelle Ortolane (zucchine fiori uovo e pachini - zucchini flowers, egg and cherry tomatoes)	€ 13,00
(1)* Tagliatelle al Cinghiale (Home-made Tagliatelle with wild Boar)	€ 13,00
Lasagne ragù e besciamella (Home made lasagne with ragù)	€ 12,00
Gnocconi al Tartufo (Gnocconi with Truffle)	€ 16,00

Primi di pesce

(1) Chitarrine alle Vongole (home-made chitarrine with clams)	€ 14,00
(1)* Chitarrine allo Scoglio (home-made chitarrine with seafood) (piccanti -slightly spicy)	€ 15,00
(1)* Gnocchi al Persico e Bottarga (Gnocchi with perch and bottarga)	€ 14,00
Ravioli di Pesce tonno Mazzancolle e Pachini (Tuna fish ravioli Shrimp and Pachini)	€ 15,00

Secondi di carne

Coscio di Vitellone ai *Porcini	(beef with porcini)	€ 18,00
Coscio di Vitellone al Gorgonzola	(Beef with blue cheese)	€ 18,00
Coscio di Vitellone alla creola	(beef with green pepper sauce)	€ 18,00
Stinco di Maiale marinato alla birra	(pork shank)	€ 17,00
Tagliata di Vitellone Italia	(sliced grilled steak)	€ 6,00 x hg
Pollo alla diavola	(spicy grilled chicken)	€ 15,00
Bistecca Dry Aged		€ 6,00xhg

Secondi di pesce

*Frittura di mare	(fried calamari and shrimps)	€ 18,00
Orata al forno	(oven baked Gilthead sea bream), (dorada)	€ 18,00
*Tonno alla griglia con salsa verde e tuorlo	(tuna steak with green sauce e eggs yolk)	€ 7€ x hg

Contorni

Insalata di pomodori	(Tomato salad)	€ 5,00
Insalata mista	(Mixed salad)	€ 5,00
*Patate fritte	(French fries)	€ 5,00
Cipolle fritte	(fried Onions)	€ 5,00

La Pizzeria è aperta dalle ore 19,15

Pizzeria

Tutte le pizze si intendono con pomodoro mozzarella e origano dove non specificato diversamente. La preparazione della nostra pizza richiede del tempo, Vi chiediamo quindi di non avere fretta e di non metterla nemmeno a noi. Nei momenti di maggiore affluenza capita di aspettare anche più di un ora. Non Vi possiamo garantire l'uscita simultanea con i cibi della cucina. Mediamente sforniamo 40 pizze ogni ora. Le pizze piccole o baby hanno un costo uguale alle normali.

Ogni aggiunta di ingrediente alle pizze in listino verrà conteggiata con un aumento minimo di 1€
L'aggiunta di Bufala (100 gr) è di 2,50 €. L'aggiunta di burrata 125gr è di 3,00 €

Bresaola rucola e grana	€	10,00
Bringuellone	(cipolla,aglio e peperoncino)	€ 8,00
Calzone cotto, salsiccia, funghi		€ 8,00
Campagnola (Cotto, rucola e stacchino)	<u>Bianca</u>	€ 9,00
Capperi		€ 7,50
Capricciosa	(funghi, carciofini, cotto)	€ 8,50
Cotto e funghi		€ 8,50
Cotto e salsiccia		€ 8,50
Del motociclista	acciuغه, capperi, salsiccia, rucola, peperoncino (bianca)	€ 9,00
Estiva	Mozzarella, Basilico e pomodoro* a fette (*se lo si vuole dopo cottura chiedere) <u>Bianca</u>	€ 8,00
Funghi		€ 7,50
Funghi e crudo		€ 8,50
Funghi e salsiccia		€ 8,50
Gorgonzola		€ 8,00
Gorgonzola & salame piccante		€ 8,50
Margherita		6,00
Margherita con bufala		8,50
Margherita con burrata		9,00
Marinara	(pomodoro e origano)	€ 5,00
Mulino	funghi, carciofi, capperi, acciuغه, salsiccia, cotto, cipolla,peperoncino	€ 9,50
Napoletana	(acciuغه)	€ 8,00
Olive nere		€ 8,00
Ortolana	fiori di zucca pachini e rucola <u>Bianca</u>	€ 9,00
Prosciutto cotto		€ 8,00
Prosciutto crudo		€ 8,00
Quattro formaggi		€ 8,00
Quattro stagioni	(come capricciosa + acciuغه e capperi)	€ 9,00
Romana	(acciuغه e capperi)	€ 8,50
Rucola		€ 7,50
Salame piccante		€ 8,00
Salsiccia		€ 8,00
Scamorza affumicata & crudo		€ 9,00
Tonno		€ 8,00
Van Basten (gorgonzola e salsiccia)		€ 9,00
Wurstel		€ 7,50

Vini Bianchi

Bianco Vecchio Mulino (<i>orvieto DOC</i>)	€ 12,00
Camattole Gentili Chardonnay	€ 24,00
Prosecco superiore di Valdobbiadene	€ 16,00
Terrazze Alte Pasini Chardonnay	€ 16,00
Chardonnay di toscana Gentili	€ 17,00
Vermentino di Toscana Ravazzi	€ 17,00
Nosiola Gaierhof	€ 18,00
Rosato igt Gentili	€ 17,00
1/4 lt <i>vecchio mulino</i> (bianco o rosso)	€ 4,00

Vini Rossi

Rosso Vecchio mulino Gentili Sangiovese e merlot	€ 12,00
Chianti riserva 2018 Gentili sangiovese e cabernet sauvignon	€ 20,00
Sinibaldo Gentili sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot	€ 18,00
Poggio Spino Chianti 2021	€ 17,00
Sagrantino di Montefalco La Veneranda	€ 39,00
Le Favorite Gentili Merlot e Cabernet sauvignon IGT	€ 28,00
Di Ego Pasini Roberta Syrah di Cortona	€ 22,00
Cà di Gianni Cantina Vinsentie Tuoro sul Trasimeno. merlot sangiovese e cilieggiolo IGT dell'Umbria	€ 22,00
Fonte Sant'Angelo Cantina Vinsentie Tuoro sul Trasimeno. Merlot, cabernet sangiovese petit verdot IGT dell'Umbria	€ 24,00
Riscopello Cantina Vinsentie Tuoro sul Trasimeno. Merlot alicante sangiovese petit verdot IGT dell'Umbria	€ 26,00
Giulio II Le Thadee Rosso di Montefalco	€ 22,00
1/4 lt. Vecchio mulino (bianco o rosso)	€ 4,00

Bevande

Acqua	€ 2,50
Pepsi, cola zero, Aranciata, Sprite, Thè, (Lattina)	€ 3,00
Birra spina (bionda) piccola	€ 3,50
Birra spina (bionda) media	€ 6,00
Ceres IPA	€ 5,00
Succo di frutta mela, arancia rossa	€ 3,00
Spritz	€ 6,00

Dolci

Tiramisù	€ 5,00
Panna cotta (passion fruit, cioccolato, caramello, amarene)	€ 5,00
Profiteroles	€ 5,00
Crema catalana	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 3,50

Caffè e Liquori

<i>Caffè</i>	€ 1,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Amaro, limoncello, Sambuca</i>	€ 3,00
<i>Whisky, Rhum,</i>	€ 3,50

Per conoscere nel dettaglio in quali alimenti del nostro menu' sono presenti i diversi allergeni rivolgersi direttamente a: **Fatigati Raffaele/ Fatigati Tommaso.**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, nocimacadamia)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupin
Latte e prodotti a base di latte	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alle pizza's, behalve indien anders wordt vermeld, worden standaard bereid met tomaat, mozzarella en oregano. Wij bakken onze pizza's op de authentieke traditionele manier in een pizza-houtoven. Elk uur komen er ongeveer 40 pizza's uit de oven. Het bakken vergt precisie en tijd, waardoor wij u even geduld vragen.

Kleine (baby) pizza's hebben dezelfde prijs dan gewone pizza's.

Indien u een extra ingrediënt op uw pizza wil, rekenen wij u hiervoor 1 euro per ingrediënt aan.

Wanneer u gerechten bestelt voor zowel de keuken als voor de pizza-oven, kunnen we niet garanderen dat deze gelijktijdig geserveerd worden.

Tutte le pizze si intendono con pomodoro mozzarella e origano dove non specificato diversamente.

Quando si ordinano cibi in cucine e in pizzeria, non possiamo garantirVi che escano contemporaneamente.

(1) le paste fresche da noi preparate, sia ripiene che non, vengono successivamente abbattute in negativo per preservarne la freschezza e le qualità organolettiche.

*con prodotto surgelato all'origine oppure fresco e lavorato rapidamente per evitare proliferazioni batteriche, verificato, eventualmente porzionato, abbattuto e conservato per il successivo utilizzo.

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."