


Gentile Ospite,


Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

Dear Guest,

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and products containing shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova
Egg and products containing egg
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products containing fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products containing peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and products containing soy
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products containing milk (including lactose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products containing celery
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products containing mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products containing lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Mollusks and products containing mollusks
15. Tecnica del congelamento rapido, prodotto decongelato
Product has been quick frozen, defrosted product
16. Pietanza vegana
Vegan

Pietanza vegetariana 
Vegetarian



Pietanza senza glutine 
Gluten-free

DINNER MENU

La vostra estate italiana: i classici *Your Italian summer: the classics*


Insalata Caprese   € 22
Caprese salad
Tomatoes and buffalo mozzarella (7)

Insalata dell'orto mista con caprino,
mele e noci   € 20
Mixed salad with Caprino cheese, apple and
walnuts (7.8.9)


Finocchi, arance, olive taggiasche
e cipolla rossa di Tropea   € 20
Fennels, orange, Taggiasca olives
and Tropea red onion (9)

Prosciutto e melone  € 24
Parma ham with melon

Fritti all'italiana *Italian deep-fried specialties*

Pizza frita  € 15
Tomato, Mozzarella and basil fried pizza (1.3.7.15)

Fiori di zucca  € 18
Zucchini flowers (1.3.15)

Panzerottini  € 15
ripieni di pomodoro e mozzarella
filled with tomato and mozzarella (1.3.7.15)


Patatine fritte   € 10
French fries (15)


*We'll be lighting up
our Ofyr grill for dinner...
join us!*

Dal fuoco della griglia Ofyr *From the Ofyr grill fire*

Bistecca alla Fiorentina  € 120 / Kg
Per due persone, tagliata al tavolo, servita rosa
con patate arrosto
Fiorentina steak
*For two people, carved at the table, served pink
with roasted potatoes (7)*

Costolette d'agnello  € 32
con melanzane grigliate
Lamb chops
with grilled eggplant

Luganega  € 24
con peperoni grigliati
Pork sausage
with grilled pepper

Filetto di vitello lardellato  € 38
con zucchine trifolate
Veal fillet cooked in lard
with sautéed zucchini

Sovracosce di pollo
marinate alla birra € 28
con patate fritte
Beer-marinated chicken thighs
with French fries (15)

Le nostre pizze

Our pizzas

cotte in forno a legna
baked in a wood oven

Le pizze regionali

Our signature regional pizzas

Piemontese € 18

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e Castelmagno
Tomato, mozzarella, sausage and Castelmagno cheese (1.7)

Ligure € 16

Mozzarella, stracchino, pesto al basilico e olive taggiasche
Mozzarella, stracchino, basil pesto and Taggiasca olives (1.7.15)

Lombarda € 18

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e bresaola di manzo della Valtellina
Tomato, mozzarella, Porcino mushrooms and bresaola from Valtellina (1.7)

Trentina € 18

Pomodoro, mozzarella, speck e patate
Tomato, mozzarella, speck and potatoes (1.7)

Veneta € 16

Pomodoro, mozzarella, radicchio e pancetta affumicata
Tomato, mozzarella, radicchio and smoked pancetta (1.7)

Emiliana € 18

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano e glassa di aceto balsamico di Modena
Tomato, mozzarella, Parma ham, Parmesan shavings and balsamic vinegar from Modena (1.7)

Bibite e succhi di frutta

Soft drinks and juices

Acqua (75 cl) € 8

Water

Panna (acqua naturale / *still water*)

San Pellegrino (acqua frizzante / *sparkling water*)

Tè freddo al limone o pesca € 6

Lemon or peach ice tea

Bibite

Soft drinks

Coca Cola, Coca Light, Coca Zero, Leomsoda

Aranciata San Pellegrino, Sprite, Lemonsoda

Succhi di Frutta

Fruit juices

Arancia, ananas, pesca, mirtillo rosso, pomodoro

Orange, pineapple, peach, cranberry, tomato

Spremute

Freshly-squeezed juices

Arancia, pompelmo, limone

Orange, grapefruit, lemon

Birra (33 cl) € 8

Beer

in bottiglia *in a bottle*

Nastro Azzurro

Corona

Caffetteria

Coffees

Espresso € 5

Cappuccino, Latte macchiato € 6

Caffè shakerato € 8

Iced coffee or cappuccino

Selezione di tè e infusi € 6

Selection of teas and infusions

Signature smoothies

€ 16

Una sapiente combinazione di frutta, gelato e latticini miscelati tra loro per ottenere una gustosa bevanda.
True taste sensations. Fresh fruit is mixed with ice cream, milk or yoghurt to get a thick, smooth and healthy drink.

Smoothies a base di verdura *Vegetable smoothies*

Detox Zing

Zenzero, zucchine, banana, carota, mirtillo
Ginger, zucchini, banana, carrot, blueberry

Kale Kick

Cavolo, spinaci, mango
Cabbage, spinach, mango

Think Green

Broccoli, spinaci, sedano, banana, mango, ananas
Broccoli, spinach, celery, banana, mango, pineapple

Doctor Beet

Carota, mango, barbabietola
Carrot, mango and beetroot

Smoothies a base di frutta *Fruit smoothies*

Grape Escape

Uva, fragola, banana, mirtillo
Grape, strawberry, banana, blueberry

Pash'n Shoot

Frutto della passione, ananas, mango
Passion fruit, pineapple, mango

Tropical Colada

Ananas, cocco, banana
Pineapple, coconut, banana

Top 4

Fragole, mango, kiwi, ananas
Strawberry, mango, kiwi, ananas

Milk shake

€ 18

Vaniglia, fragola, cioccolato
Vanilla, strawberry, chocolate

Toscana € 16

Pomodoro, mozzarella, finocchiona e olive nere
Tomato, mozzarella, finocchiona and black olives (1.7)

Marchigiana  € 24

Pomodoro, mozzarella, uovo e tartufo estivo di Acqualagna
Tomato, mozzarella, egg and summer truffle from Acqualagna (1.3.7)

Romana  € 16

Mozzarella, cacio e pepe
Mozzarella, pecorino cheese and pepper (1.7)

Abruzzese € 18

Pomodoro, mozzarella, guanciale e pecorino
Tomato, mozzarella, guanciale cured meat and pecorino cheese (1.7)

Campana  € 16

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco
Tomato, buffalo mozzarella and fresh basil (1.7)

Pugliese  € 18

Pomodoro, mozzarella, stracciatella di bufala delle Murge, pomodorini secchi, cipolla rossa e basilico
Tomato, Mozzarella, strips of buffalo mozzarella from Murge, sun-dried tomatoes, red onion and basil (1.7)

Calabrese € 18

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante, olive nere
Tomato, mozzarella, spicy salami and black olives (1.7)

Siciliana € 18

Mozzarella, pesto di pistacchi di Bronte, ricotta affumicata e acciughe
Mozzarella, pistachio pesto from Bronte, smoked ricotta and anchovies (1.4.7.8.15)

Le pizze classiche

Classic pizzas

Marinara ✓ € 16
Pomodoro, aglio e origano
Tomato, garlic and oregano

Margherita ✓ € 16
Pomodoro, mozzarella e origano
Pomodoro, mozzarella and oregano (1.7)

Napoli € 18
Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi
Tomato, mozzarella, anchovies and capers (1.4.7)

Quattro Formaggi ✓ € 18
Mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmigiano
Mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheeses (1.7)

Quattro Stagioni € 18
Pomodoro, mozzarella, olive, carciofini,
prosciutto cotto e funghi
Tomato, mozzarella, olives, artichokes, ham and mushrooms (1.7)

Mari e Monti € 18
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e
gamberetti
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms and shrimps (1.4.7)

Prosciutto € 18
Pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo di Parma
Tomato, mozzarella, Parma ham (1.7)

Prosciutto e funghi € 18
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
porcini
Tomato, mozzarella, ham and porcini mushrooms (1.7)

L'aperitivo italiano

San Bitter, Crodino € 7
Analcolico – Non-alcoholic

Campari Soda € 18

Aperol Spritz € 18
Aperol, prosecco, soda

Negroni € 18
Campari Bitter, Carpano Classico, Gin

Negroni Sbagliato € 18
Campari Bitter, Carpano Classico, Prosecco

Americano € 18
Campari Bitter, Carpano Classico, Soda water

Mocktails € 16

Sunset
Succo di arancia, Succo d'ananas, Sciroppo alla fragola
Orange juice, Pineapple juice, Strawberry syrup

Shirley Temple
Sprite, granatina, sour
Sprite, grenadine, sour

Green Life
The verde, Succo di mela, Foglie di menta
Green tea, Apple juice, Mint leaves


Cocktails

T Pizza Specials

Gin'n Pepper	€ 22
<i>Gin Hendrick's, Schweppes lemon, Cetriolo, Pepe di Sichuan Hendrick's Gin, Schweppes lemon, Cucumber, Sichuan pepper</i>	
Looks like a Mojito	€ 20
<i>Vodka, Menta, Lime, Sprite, Sciroppo di zucchero, Lamponi Vodka, Mint, Lime, Lemonade, Sugar syrup, Raspberry</i>	
Mai Tai	€ 18
<i>Rum chiaro, Cointreau, Succo d'ananas, Granatina, Orzata Light rum, Cointreau, Pineapple juice, Grenadine, Almond syrup</i>	
Passion Fruit Caipiroska	€ 18
<i>Vodka, Sciroppo di agave, Frutto della passione Vodka, Agave syrup, Passion fruit</i>	
Bubbles Mojito	€ 18
<i>Rum chiaro, Succo di lime, Zucchero, Prosecco, Menta Light rum, Lime juice, Sugar, Prosecco, Mint</i>	
Italian Mule	€ 18
<i>Limoncello, Lime, Zenzero, Ginger beer Vodka, lime, ginger beer</i>	
Strawberry Daiquiri	€ 18
<i>Rum chiaro, Succo di fragola, Zucchero, Fragole fresche Light rum, Strawberry juice, Sugar, Fresh strawberries</i>	
Margarita	€ 18
<i>Tequila, Succo di lime, Triple sec Tequila, Lime juice, triple sec</i>	

Cocktails for pairing

Margherita Cocktail	€ 18
<i>Pinot Grigio, Liquore al basilico, soda, Lemon twist, Basilico Pinot Grigio, Basil liquor, Soda, Lemon twist, Basil</i>	
Ligure Cocktail	€ 18
<i>Vermentino, Liquore al sambuco, Soda, Olive, Menta Vermentino, Edelflower liquor, Soda, Olives, Mint</i>	
Emiliana Cocktail	€ 18
<i>Lambrusco, Vodka, liquore al papavero, pepe di Sichuan Lambrusco, Vodka, Poppy liquor, Sichuan pepper</i>	
Lombardia Cocktail	€ 18
<i>Chiaretto, liquore alla ciliegia, ginger beer Fever Tree, Zenzero, pomodoro ciliegino Chiaretto, Cherry liquor, Ginger beer Fever Tree, Fresh ginger, Cherry tomato</i>	
Gourmet Cocktail	€ 22
<i>Champagne, vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, whisky Laphroaig, caviale disidratato Champagne, Vodka, Lemon juice, Sugar juice, Laphroaig Whisky, Dried caviar</i>	

Vegetariana  € 18
Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate
Tomato, mozzarella and grilled vegetables (1.7)

Hawaii € 18
Pomodoro, mozzarella, ananas e prosciutto
Tomato, mozzarella, pineapple and ham (1.7)

La nostra pizza Signature Our Signature pizza

Greta € 36
Pomodoro, formaggio fresco morbido,
salmone affumicato, bottarga di caviale
*Tomato, fresh soft cheese, smoked salmon,
caviar's bottarga (1.4.7)*



Qualche variante Some variations

Calzone classico  € 16
ripieno di pomodoro e mozzarella
*Folded pizza filled with tomato and mozzarella
(1.3.7.15)*

Calzone al prosciutto € 18
ripieno di pomodoro, mozzarella e prosciutto
*Folded pizza filled with tomato, mozzarella and
ham (1.3.7.15)*

Focaccia  € 14
al rosmarino
with rosemary

Per i più piccoli For the little ones

Baby Margherita  € 10
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil
con, with € 3
prosciutto cotto, ham
würstel, Vienna sausage
patatine fritte, French fries (15) 

La nostra carta dei vini Our wine list

	Bicc Glass	Bott Bott
Bollicine <i>Sparkling</i>		
Cuvée Prestige Ca' del Bosco <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco</i>	€ 16	€ 75
Prosecco Jeio Bisol <i>Glera, Verdisio, Pinot Bianco, Chardonnay</i>	€ 12	€ 45
Champ. Pommery Apanage <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier</i>	€ 22	€ 110
Champ. Pommery Rosè <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier</i>	€ 25	€ 125
Vini Bianchi <i>White wines</i>		
Riesling Abbazia di Novacella <i>Riesling</i>	€ 17	€ 75
Fiori del Borgo Borgo Conventi <i>Pinot Grigio</i>	€ 15	€ 60
Vermentino Laura Aschero <i>Vermentino</i>	€ 15	€ 60
Chardonnay Les Crêtes <i>Chardonnay</i>	€ 18	€ 80
Vini Rosati <i>Rosé wines</i>		
Chiaretto Frati Ca' dei Frati <i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>	€ 15	€ 50
Rosamara Costaripa <i>Groppello, Marzemino, Barbera</i>	€ 15	€ 45
Vini Rossi <i>Red wines</i>		
Valpolicella Ripasso I Campi <i>Corvina</i>	€ 20	€ 90
Pinot Nero Mazzolino <i>Pinot Nero</i>	€ 14	€ 55
Merlot Barrique Vigne Casati <i>Merlot</i>	€ 16	€ 65
Chianti Dievole <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	€ 16	€ 70

Una selezione per intenditori Selection for wine lovers

Solo in bottiglia
Available by the bottle

Bollicine <i>Sparkling</i>	
Billecart-Salmon Brut Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	€ 230
Dom Perignon 2009 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 280
Ferrari Brut Perlé <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero</i>	€ 85
Vini Bianchi <i>White wines</i>	
Rarity Cantina di Terlano 2006 <i>Pinot Bianco</i>	€ 260
2005	€ 280
Fiorano Bianco Tenuta di Fiorano <i>Verdicchio</i>	€ 90
Vinnæ Jermann 2017 <i>Friulano, Ribolla Gialla, Riesling</i>	€ 75
Monterotondo Gavi <i>Cortese</i>	€ 80
Vini Rossi <i>Red wines</i>	
Sforzato 5 Stelle Nino Negri <i>Nebbiolo</i>	€ 120
Pietrerose Angelinetta -Local- <i>Merlot</i>	€ 75
Le Difese Tenuta San Guido 2017 <i>Sangiovese</i>	€ 70
Chianti Oro Riserva Ducale Ruffino <i>Sangiovese e Merlot</i>	€ 75
Grumello Ris. Buonconsiglio Ar.Pe.Pe 2009 <i>Nebbiolo</i>	€ 115
Le Volte Tenuta dell'Ornellaia 2017 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	€ 110
Special organic wines	
Merlot Bio (50 cl.) Radikon 2001 <i>Merlot</i>	€ 120