








I CLASSICI DELL'ESTATE ALL'ITALIANA

The Italian classics

-  **CAPRESE** € 24
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico
Buffalo mozzarella, tomatoes and basil (7)
-  **PROSCIUTTO E MELONE** € 24
Parma ham and melon
-  **VITELLO TONNATO** € 26
Sliced veal in tuna sauce (3.4.5.7)

LE PICCOLE INSALATE

Selection of side salads

-  **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, oranges, Taggia olives and Tropea red onion (9)
- CAESAR SALAD** € 28
pollo scottato, lattuga, bacon, acciughe, crostini di pane
Chicken, lattuce, bacon, anchovies, bread croutons (1.3.10.15)

FRITTINI ALL'ITALIANA

Traditional Italian fried dishes

- ✓ Fiori di zucca € 18
Courgette blossoms
(1.3.5.15)
- ✓ Panzerottini € 15
ripieni di pomodoro e mozzarella
filled with tomato and mozzarella (1.3.5.7.15)
- ✓ Patatine fritte € 10
French fries (5.15)


LE PIZZE CLASSICHE

Classic pizzas

- ✓ Marinara € 16
Pomodoro, aglio e origano
Tomato, garlic and oregano (1.7)
- ✓ 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)

PIZZA FRITTA

Fried pizza

 Pomodoro e mozzarella <i>Tomato and mozzarella (1.5.7.15)</i>	€ 18
Ricotta affumicata e prosciutto cotto <i>Smoked ricotta cheese and ham (1.3.7.15)</i>	€ 20
Burrata e prosciutto crudo <i>Burrata and Parma ham (1.5.7.15)</i>	€ 22

LE PIZZE REGIONALI

Our signature regional pizzas

Piemontese	€ 18
Pomodoro, mozzarella, salsiccia e Castelmagno <i>Tomato, mozzarella, sausage and Castelmagno cheese (1.7)</i>	
Ligure ✓	€ 18
Mozzarella, stracchino, pesto al basilico e olive taggiasche <i>Mozzarella, stracchino, basil pesto and Taggiasca olives (1.7.15)</i>	
Lombarda	€ 20
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e bresaola di manzo della Valtellina <i>Tomato, mozzarella, Porcini mushrooms and bresaola from Valtellina (1.7)</i>	
Emiliana	€ 20
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano e glassa di aceto balsamico di Modena <i>Tomato, mozzarella, Parma ham, Parmesan shavings and balsamic vinegar from Modena (1.7)</i>	
✓ Marchigiana	€ 24
Pomodoro, mozzarella, uovo e tartufo estivo di Acqualagna <i>Tomato, mozzarella, egg and summer truffle from Acqualagna (1.3.7)</i>	
Toscana	€ 18
Pomodoro, mozzarella, culatello e pecorino di fossa <i>Tomato, mozzarella, culatello and "fossa" pecorino cheese (1.7)</i>	
Romana	€ 18
Pomodoro, mozzarella, guanciale e pecorino <i>Tomato, mozzarella, guanciale cured meat and pecorino cheese (1.7)</i>	
✓ Campana	€ 18
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco <i>Tomato, buffalo mozzarella and fresh basil (1.7)</i>	
✓ Pugliese	€ 20
Pomodoro, mozzarella, stracciatella di bufala delle Murge, pomodorini secchi, cipolla rossa e basilico <i>Tomato, Mozzarella, strips of buffalo mozzarella from Murge, sun-dried tomatoes, red onion and basil (1.7)</i>	

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)

QUALCHE VARIANTE

Some variations

- ✓ Calzone classico € 16
ripieno di pomodoro e mozzarella
Folded pizza filled with tomato and mozzarella (1.7)
- Calzone al prosciutto € 18
ripieno di pomodoro, mozzarella e prosciutto
Folded pizza filled with tomato, mozzarella and ham (1.7)
- ✓ Focaccia € 14
al rosmarino
with rosemary (1.3.7)

PIZZA DOLCE

Sweet pizza

- ✓ Pizza frita alla Nutella € 18
Fried pizza with Nutella (1.7)

PER I PIÙ PICCOLI

For the little ones

- ✓ Baby Margherita € 10
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil (1.7)
- con, *with:* € 3
prosciutto cotto, *ham*
würstel, *Vienna sausage*
- ✓ patatine fritte, *French fries (15)*

DESSERT

€ 14

Tiramisù

Tiramisu (1.3.7.15)



Coppa di fragole alla crema di latte

Fresh strawberries with milk cream (1.3.7)



I nostri sorbetti e gelati fatti in casa

Our homemade sorbets and ice-cream (1.3.7)

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

Our wine list

	Bicc <i>Glass</i>	Bott <i>Bott</i>
Bollicine		
<i>Sparkling wines</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
Veuve Cliquot Rich <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier</i>	€ 28	€ 130
Veuve Cliquot Rich Rosé <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier</i>	€ 28	€ 130
Veuve Cliquot Saint-Pétersbourg <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier</i>	€ 30	€ 140
Ruinart Rosé <i>Pinot Noir e Chardonnay</i>	€ 35	€ 165
Pommery Rosé <i>Chardonnay</i>	€ 25	€ 125
Pommery Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	€ 30	€ 140
Vini Bianchi		
<i>White wines</i>		
Riesling Abbazia di Novacella <i>Riesling</i>	€ 17	€ 75
Fiori del Borgo Borgo Conventi <i>Pinot Grigio</i>	€ 14	€ 50
Vermentino Laura Aschero <i>Vermentino</i>	€ 15	€ 60
Chardonnay Les Crêtes <i>Chardonnay</i>	€ 18	€ 80
Friulano Livon <i>Friulano</i>	€ 16	€ 70

Vini Rosati

Rosé wines

Chiaretto Ca dei Frati	€ 15	€ 50
<i>Barbera, Gropello, Marzemina, Sangiovese</i>		

Vini Rossi

Red wines

Valpolicella Ripasso I Campi	€ 20	€ 90
<i>Corvina</i>		
Pinot Nero Mazzolino	€ 15	€ 60
<i>Pinot Nero</i>		
Merlot Barrique Vigne Casati	€ 16	€ 65
<i>Merlot</i>		
Chianti Dievole	€ 16	€ 70
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>		

Vini da dessert

Sweet wines

al bicchiere
by the glass

Rigoletto Zenato 2013	€ 18
<i>Trebbiano di Lugana Passito</i>	
Sciandor Banfi 2015	€ 14
<i>Moscato d'Asti</i>	
Porto Graham's Tawny 10	€ 18

Una selezione per intenditori

Selection for wine lovers

Solo in bottiglia / Available by the bottle

Bollicine / Sparkling

Dom Pérignon Vintage 2008 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		€ 320
Ferrari Brut Perlé <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero</i>		€ 85

Vini Bianchi / White wines

Moscato Giallo Turmhof Tiefenbrunner <i>Moscato giallo</i>	2017	€ 50
Conte della Vipera, Antinori <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	2018	€ 55
Vinnae Jermann <i>Friulano, Ribolla Gialla, Riesling</i>	2017	€ 75
Cervaro della Sala, Castello della Sala <i>Chardonnay e Grechetto</i>	2017	€ 105
Terre Alte Livio Felluga <i>Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc</i>	2017	€ 120
Rarity Cantina di Terlano <i>Pinot Bianco</i>	2006	€ 260

Vini Rossi / Red wines

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>		€ 70
Grumello Ris. Buonconsiglio Ar.Pe.Pe 2009 <i>Nebbiolo</i>		€ 115

COCKTAILS

Lo Champagne secondo il T Pizza
Champagne according to T Pizza € 25

Il Giallo
Veuve Cliquot Rich, Ananas, Pesca gialla
Veuve Cliquot Rich, Pineapple, Yellow peach

Il Blu
Veuve Cliquot Rich, Mirtilli, Blue Curaçao
Veuve Cliquot Rich, Blueberry, Blue Curaçao

Il Bianco
Veuve Cliquot Rich, Lychees
Veuve Cliquot Rich, Lychees

T Pizza Specials

Gin'n Pepper € 22
Gin Hendrick's, Schweppes lemon, Cetriolo, Pepe di Sichuan
Hendrick's Gin, Schweppes lemon, Cucumber, Sichuan pepper

Mai Tai € 18
Rum chiaro, Cointreau, Succo d'ananas, Granatina, Orzata
Light rum, Cointreau, Pineapple juice, Grenadine, Almond syrup

Passion Fruit Caipiroska € 18
Vodka, Sciroppo di agave, Frutto della passione
Vodka, Agave syrup, Passion fruit

Bubbles Mojito € 18
Rum chiaro, Succo di lime, Zucchero, Prosecco, Menta
Light rum, Lime juice, Sugar, Prosecco, Mint

Italian Mule € 18
Limoncello, Lime, Zenzero, Ginger beer
Vodka, lime, ginger beer

Strawberry Daiquiri € 18
Rum chiaro, Succo di fragola, Zucchero, Fragole fresche
Light rum, Strawberry juice, Sugar, Fresh strawberries

Margarita € 18
Tequila, Succo di lime, Triple sec
Tequila, Lime juice, Triple sec

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

Long Drinks € 18

Caipiriñha
Cachaça, Lime, Brown sugar

Long Island ice tea
*Gin, Vodka, Light Rum, Triple sec, Sugar syrup,
Lemon juice, Coke*

Mai Tai
*Light rum, Dark rum, Orange Curaçao,
Lemon juice, Almond syrup*

Mojito
Light Rum, Lime, Mint leaves, Brown sugar

Moscow Mule
Vodka, Ginger beer, Lime

Piña Colada
Light Rum, Coconut cream, Pineapple juice

Tequila Sunrise
Tequila, Orange juice, Grenadine syrup

Cuba Libre
Rum, cola, lime

Mocktails

€ 14

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

T Pizza Signature

Looks like a Mojito

€ 22

Vodka, Menta, Lime, Sprite, Sciroppo di zucchero, Lamponi

Vodka, Mint, Lime, Lemonade, Sugar syrup, Raspberry

SIGNATURE SMOOTHIES

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

€ 16

Vegetable smoothies

Detox Zing

Zenzero, zucchine, banana, carota, mirtillo

Ginger, zucchini, banana, carrot, blueberry

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

€ 16

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 shakes

€ 18

Vaniglia, fragola, cioccolato
Vanilla, strawberry, chocolate

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 € 6
Soft drinks
Coca Cola, Coca Light, Coca Zero,
Aranciata San Pellegrino, Sprite

Succhi di Frutta € 6
Fruit juices
Arancia, ananas, pesca, mirtillo rosso, pomodoro
Orange, pineapple, peach, cranberry, tomato

Spremute € 8
Freshly-squeezed juices
Arancia, pompelmo, limone
Orange, grapefruit, lemon

Birra (33 cl) € 8
Beer

in bottiglia *in a bottle*

Nastro Azzurro
Corona

Birra artigianale (33 cl)

€ 12

Craft beer

Crafter: Aquadulza – Lake Como

3Mezzina – *Blanche*

24Sei – *Indian pale ale*

Via Regia – *Bitter*

Patria – *Porter*

Caffetteria

Coffees

Espresso € 5

Cappuccino, Latte macchiato € 6

Caffè shakerato € 8

Iced coffee or cappuccino

Selezione di tè e infusi € 8



Selection of teas and infusions

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