



CICCHETTI DEL GIORNO / *CICCHETTI OF THE DAY* / AMUSE-BOUCHE DU JOUR

3 bruschette al sugo di pomodoro, aglio, olio e basilico 4,50

3 "Bruschette" - Bread with tomato sauce, garlic, oil and basil

3 "Bruschette" - pain avec sauce tomates, ail, huile et basilic

Mozzarella in carrozza con acciuga* - 2 pz - 4,00

2 fried mozzarella and anchovies sandwiches / 2 sandwiches de mozzarella et anchois frits**

Pane e baccalà mantecato (stoccafisso) 4,50

Bread and purée of dried cod / Pain et brandade de merluche

Frittata di pasta 2,50

Pasta omelette / omelette de pasta

Polpetta di carne - 3 pz - 6,00

3 traditional beef and pork meatballs / 3 boulettes de boeuf et de porc

Pizzetta con acciuga 3,50

Little pizzetta with anchovie / Petite pizzetta avec anchois

Coperto €2,50 - servizio incluso / Cover Charge € 2,50 - service included / Couvert €2,50 - service compris

***il prodotto può essere surgelato / *it may be frozen / *peut être congelé**



ACCIUGHE / ANCHOVIES / ANCHOIS

Filetti di acciughe del Cantabrico (50 gr) in olio di oliva e burrata 18,00

Cantabrico anchovy fillets (50gr.) in olive oil and burrata cheese /

Filets d'anchois du Cantabrico (50 g.) en huile d'olive et le fromage burrata

Filetti di acciughe di Cefalù - Sicilia (50 gr) in olio di oliva e burrata 14,00

Cefalù - Sicily anchovy fillets (50gr.) in olive oil and burrata cheese

Filets d'anchois de Cefalù - Sicile (50 g.) en huile d'olive et le fromage burrata

Filetto rustico di acciughe di Calabria (50 gr) in olio di oliva BIO e burrata 16,00

Calabria anchovy fillets (50gr.) in ORGANIC olive oil and burrata cheese

Filets d'anchois de Calabria (50 g.) en huile d'olive BIOLOGIQUE et le fromage burrata

5 cicchetti del giorno

5 tapas of the day

5 amuse-bouche du jour

CONTORNI, ASPETTANDO LE PIZZE / WAITING FOR THE PIZZA / EN ATTENDANT LA PIZZA

Peperonata / *Pan-fried peppers, onions and tomatoes / Poelée de poivrons, oignons et tomates* 5,00

Patate al forno / *Baked potatoes / Pommes de terre au four* 5,00

Rucola, misticanza e pomodorini 5,00

Rocket, wild salad and little tomatoes / Roquette, salade sauvage et petites tomates

La giardiniera agrodolce 5,00

Cicoria e spinaci, aglio, olio e peperoncino 5,00

Chicory and spinach with garlic, oil and chilli pepper / Chicorée et épinards à l'ail, huile et piment

Coperto €2,50 - servizio incluso / *Cover Charge € 2,50 - service included / Couvert €2,50 - service compris*

*il prodotto può essere surgelato / **it may be frozen / *peut être congelé*



ANTIPASTI CRUDI / RAW STARTERS / HORS D'OEUVRES CRUS

Tartare di salmone affumicato gr. 150 selezione Coda Nera, arancio, avocado e finocchietto 18,00

Smoked salmon tartare gr. 150 "Coda Nera" selection, orange, avocado e wild fennel

Tartare de saumon fumé gr. 150 sélection "Coda Nera", orange, avocat et fenouil sauvage

Tartare di gamberi rossi* di Sicilia, olio, limone ed erba cipollina 20,00

Sicily red prawns tartare, oil, lemon and chives / Tartare d'écrevisses rouges* de Sicile, huile, citron et ciboulette*

Ceviche di branzino* 18,00

Sea bass ceviche / Cheviche de loup de mer**

Battuta di Fassona Presidio Slow Food "La Granda" - 120 gr. 14,00

Slow Food "Fassona Piemontese La Granda" raw tartare - 120 gr.

Tartare de "Fassona Piemontese La Granda" Slow Food - 120 g.

Insalata caprese: mozzarella fiordilatte, pomodorini, basilico 12,00

Caprese salad: fiordilatte mozzarella, little tomatoes, basil / Salade Caprese: mozzarella fiordilatte, petit tomates, basilic

Caviale AMUR 5 Stelle (10 gr.), blinis e burro / *butter* / *beurre* 35,00

Alaska Malossol Kaviar Wild Salmon (30 gr), blinis e burro / *butter* / *beurre* 20,00

Vodka Beluga 40° - 1 calice / *glass* / *verre* 20,00

Vodka Grey Goose 40° - 1 calice / *glass* / *verre* 15,00

Coperto €2,50 - servizio incluso / *Cover Charge € 2,50 - service included* / *Couvert €2,50 - service compris*

*il prodotto può essere surgelato / **it may be frozen* / **peut être congelé*



ANTIPASTI / STARTERS / HORS D'OEUVRES

Alici (acciughe) al forno con pomodorini, aglio e olio 12,00

Baked anchovies with little tomatoes, garlic and oil - Anchois au four avec petit tomates, ail et huile

Verdure cotte e crude in olio extravergine nuovo raccolto 9,50

Cooked and raw vegetables in new extra virgin olive oil / Legumes cuits et crus en huile extra vierge d'olive

Trippa di bovino Presidio Slow Food "La Granda" alla parmigiana 12,00

Slow Food "La Granda" Beef tripe parmigiana style / Tripes de veau Slow Food "La Granda" à la parmigiana

Cocktail di gamberetti 18,00

Shrimp cocktail / Cocktail de crevettes

Sarde in saor e polenta di mais Biancoperla 13,00

Sardines "in saor" with onions, pine nuts, raisins ans polenta / Sardine "in saor" avec oignons, pignons et raisins

Baccalà mantecato e polenta di mais Biancoperla 16,00

Purée of dried cod and polenta / Brandade de merluche avec polenta

Polpo in umido 14,00

Stewed octopus / Poulpe en ragout

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES / ENTREES

Lasagne* gratinate al forno alla bolognese 14,00

Lasagne with ragout / Pasta ou lasagne avec ragout**

Pasticcio di mare alla veneta 20,00

Fish and sea food lasagne / Lasagnes de poisson et de fruits de mer

Tortelloni di zucca con zucca, burro e salvia 16,00

Large pumpkin ravioli with pumpkin, butter and sage / Gros raviolis de potiron avec potiron, beurre et sauge

Spaghetti alla pescatora* 18,00

Spaghetti with sea ragout / Spaghetti avec ragout de mer**

Zuppa di fagioli, ceci, lenticchie e riso rosso Hermes 14,00

Soup with beans, chick peas, lentils and red rice / Soupe aux haricots, pois chiches, lentilles et riz rouge

Coperto €2,50 - servizio incluso / *Cover Charge € 2,50 - service included* / Couvert €2,50 - service compris

*il prodotto può essere surzgelato / **it may be frozen* / *peut etre congelé



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES / PLATS DE RESISTENCE

Branzino di mare con ratatouille di verdure 20,00

Sea bass with with vegetables ratatouille / Loup de mer avec ratatouille de legumes

Cotoletta* con patate 15,00

Milanese breaded chop with potatoes / Cotelette* avec pommes de terre*

Fegato di bovino Presidio Slow Food "La Granda" alla Veneziana con polenta 18,00

"Slow Food" Liver venetian style with polenta / Foie à la venitienne "Slow Food" avec polenta

Seppie nostrane in umido al nero di seppia e polenta 18,00

Local stewed cuttlefish in cuttlefish black ink and polenta / Seiches venitiennes en ragout d'encre de seiche et polenta

I NOSTRI DOLCI / OUR DESSERTS

Affogato al caffè o whisky / Ice cream in coffee or whisky / Glace dans le caffè ou le whisky 7,00

Biscotti veneziani e Moscato fior d'arancio 7,00

Venetian biscuits and sweet wine / Biscuits venitiens et vin doux

Tiramisù 7,00

Crema catalana 7,00

Broiled custard / Crème gratinée

Sbrisolona, torta di mandorle friabile 7,00

Sbrisolona, crumbly cake with almonds / Sbrisolona, gateau friable aux amandes

Tenerina al cioccolato (senza glutine e lievito) 7,00

Chocolate Tenerina (gluten and yeast free) / Gateau Tenerina au chocolat (sans gluten and levain)

Crostata del giorno / Tart of the day / Tarte du jour 7,00

Panna cotta con frutti di bosco - Cream pudding with wild berries - Creme cuite avec fruits des bois 7,00

Formaggi Misti Mixed Cheeses Plate / Plat de fromages assortis 14,00

Coperto €2,50 - servizio incluso / Cover Charge € 2,50 - service included / Couvert €2,50 - service compris

*il prodotto può essere surgelato / *it may be frozen / *peut etre congelé



LE NOSTRE PIZZE - INVERNO / WINTER / HIVER

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE PETRA DEL MOLINO QUAGLIA, DI GRANO ITALIANO, MACINATE A PIETRA
I NOSTRI IMPASTI SONO CARATTERIZZATI DA LUNGHE FERMENTAZIONI CHE FAVORISCONO LEGGEREZZA E DIGERIBILITÀ

*"OUR DOUGHS ARE CHARACTERIZED BY VERY LONG FERMENTATIONS AND 100% ITALIAN ORGANIC
STONE-GROUND FLOURS FROM MOLINO QUAGLIA"*

NOS PÂTES SE CARACTÉRISENT PAR DES TRES LONGUES FERMENTATIONS ET PAR DES FARINES 100% ITALIENNES
BIOLOGIQUES, MOULUES SUR PIERRE DE MOLINO QUAGLIA"

ACIUGHETA È PETRA SELCTED PARTNER WWW.PETRANET.IT



LA VERA MARGHERITA Pom. pelato BIO, mozz. fiordilatte, filetti di pomodoro, basilico, origano BIO 10,00

ORGANIC tomato sauce, fiordilatte mozzarella, tomato filets, basil, ORGANIC wild oregano

Sauce tomate biologique, mozzarella fiordilatte, filets de tomates, basilic, organ sauvage

ROMANA Pomodoro pelato BIO, mozzarella, acciughe di Cefalù - Sicilia, origano selvatico BIO 12,00

ORGANIC tomato sauce, mozzarella, Cefalù (Sicily) anchovies, ORGANIC wild oregano

Sauce tomate biologique, mozzarella, anchois de Cafalù (Sicile), organ sauvage biologique

DIAVOLA Pom pelato BIO, mozzarella, salciccia piccante Salumificio Corbisiero, origano selvatico BIO 12,00

ORGANIC tomato sauce, mozzarella, hot sausage, ORGANIC wild oregano

Sauce tomate biologique, mozzarella, salami piquant, organ sauvage biologique



WÜRSTEL Meraner e Weisswurst, Pomodoro pelato BIO, mozzarella, origano selvatico BIO 12,00

ORGANIC tomato sauce, mozzarella, Meraner and Weisswurst w ürstel, ORGANIC wild oregano

Sauce tomate biologique, mozzarella, würstel Meraner et Weisswurst, organ sauvage biologique

VEGETARIANA (PIZZA BIANCA) Asiago, verdure di stagione, pane croccante al rosmarino e origano 13,00

Asiago cheese, vegetables in season, crunchy bread with rosemary et ORGANIC wild oregano

Fromage Asiago, legumes de saison, pain croquant au romarin et organ sauvage biologique

Coperto €2,50 - servizio incluso / Cover Charge € 2,50 - service included / Couvert €2,50 - service compris

*il prodotto può essere surgelato / *it may be frozen / *peut etre congelé



TONNO E CIPOLLA Pom. pelato BIO, mozz., tonno, cipolla di Tropea caramellata all'aceto balsamico, origano BIO 14,00

ORGANIC tomato sauce, mozzarella, tuna, balsamic vinegar caramelized Tropea onion, ORGANIC wild oregano

Sauce tomate biologique, mozzarella, thon, oignon de Tropea caramélisé au vinaigre balsamique, origan sauvage biol.

TANTA CICCIA Pom. pelato BIO, mozz., salsiccia, pancetta e guanciale (Salumificio Magnoni), origano BIO 14,00

ORGANIC tomato sauce, mozzarella, sausage, bacon and "guanciale", ORGANIC wild oregano

Sauce tomate biologique, mozzarella, saucisse, lard et "guanciale", origan sauvage biologique

QUATTRO STAGIONI *inverno:* pomodoro pelato BIO, spalla cotta - *primavera:* carciofi

estate: mozzarella fiordilatte, acciughe e basilico - *autunno:* funghi champignon e cardoncelli

winter: ORGANIC tomato sauce, ham - spring: artichokes - summer: fiordilatte mozzarella, anchovies and basil

autumn: mushrooms

hiver: sauce tomate biologique, jambon - printemps: artichauts - été: mozzarella fiordilatte, anchois et basilic

automne: champignons

SPECK E GORGONZOLA Pom. pelato BIO, mozz, speck, gorgonzola dolce DOP, origano selvatico BIO 15,00

ORGANIC tomato sauce, mozzarella, smoked bacon, DOP gorgonzola blue cheese, ORGANIC wild Oregano

Sauce tomate biologique, mozzarella, jambon fumé, fromage Gorgonzola sucré DOP, origan sauvage biologique

CHILLI PEPPERS Pomodoro pelato BIO, peperoncini tritati, tonno, acciughe di Cefalù - Sicilia, cipollotto 15,00

ORGANIC tomato sauce, ground chilli peppers, tuna, Cefalù (Sicily) anchovies, spring onion



Sauce tomate biologique, piment haché, thon, anchois de Cefalù (Sicile), oignon printanier

CACIO E PEPE (rosa) Pom pelato BIO, Pecorino, Parmigiano e Blu erborinato al Moscato Fior d'Arancio 14,00

Cacio cheese, pink pepper, ORGANIC tomato sauce, pecorino, parmesan and Blu cheese

Fromage Cacio, poivre rose, sauce tomate biologique, pecorino, parmesan et fromage Blu

RADICCHIO DI TREVISO Asiago, radicchio di Treviso al forno, porchetta 16,00

Asiago cheese, baked Treviso red chicory, porchetta

Fromage Asiago, salade de Treviso, porchetta

Coperto €2,50 - servizio incluso / *Cover Charge € 2,50 - service included* / Couvert €2,50 - service compris

*il prodotto può essere surgelato / **it may be frozen* / *peut être congelé



CARBONARA mozzarella fiordilatte, guanciale, uovo, scaglie di pecorino romano 14,00

Fiordilatte mozzarella, bacon, egg, pecorino cheese slivers

Mozzarella fiordilatte, guanciale, oeuf, ecailles de fromage pecorino romano

PUNTARELLE Pom. pelato BIO, ragù bianco di salsiccia, puntarelle all'acciuga e Fiore sardo DOP BIO 16,00

ORGANIC tomato sauce, sausage ragout, "puntarelle" with anchovies and ORGANIC Fiore Sardo cheese

Sauce tomate biologique, ragout de saucisses, "puntarelle" avec anchois et fromage Fiore Sardo biologique

FONTINA valdostana DOP, patate al rosmarino, porcini, cardoncelli, pioppini e tartufo nero 16,00

Fontina cheese, potatoes with rosemary, mushrooms, black truffle

Fromage fontina, pommes de terre au romarin, champignons, truffe noir

PIZZE CON FARINE DI GRANO TENERO, SEGALE, ORZO, AVENA, MAIS CON PASTA MADRE:

Pizzas with various kind of flours and sourdough:

Pizzas avec differents farines et levain:

PIAZZA DELLE ERBE Pom. giallo, trito di erbe aromatiche, aglio, olio, origano e filetti di pom. giallo 9,00

Yellow tomato sauce, aromatic herbs, garlic, oil, wild ORGANIC oregan and yellow tomatoes filets

Sauce de tomates jaunes, fines herbes, ail, huile, origan sauvage biologique et filets de tomates jaunes

BRESAOLA Pomodoro giallo, bresaola punta d'anca, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 16,00

Yellow tomato sauce, dry-salted Beef, rocket and parmesan cheese slivers

Sauce de tomates jaunes, bresaola, roquette et écailles de Parmesan

AMORINA (PIZZA BIANCA) mozz. fiordilatte, friarielli, acciughe, 'nduja di Spilinga e pomodori secchi 15,00

Fiordilatte mozzarella, friarielli, anchovies, "nduja" spicy hot salami and dried tomatoes

Mozzarella fiordilatte, friarielli, anchois, saucisse piquante et aromatisée "nduja", tomates au four



Su richiesta del cliente il prezzo delle aggiunte varia da € 1,00 a € 4,00 per prodotto

Any additional ingredient on request costs from € 1,00 to € 4,00 for each one

Chaque ingrédient ajouté sur demande du client coûte de € 1.00 à € 4.00 par produit

Coperto €2,50 - servizio incluso / *Cover Charge € 2,50 - service included* / Couvert €2,50 - service compris

*il prodotto può essere surgelato / **it may be frozen* / *peut etre congelé