

## PIZZE

(IMPASTO COMPOSTO DA FARINA BIANCA) 1

▪MARGHERITA	MOZZARELLA, POMODORO BASILICO	7	€ 10,00
▪NAPOLETANA	MOZZARELLA, POMODORO, ACCIUGHE, ORIGANO	4-7	€ 11,00
▪NOVELLA	MOZZARELLA, POMODORO, INSALATA NOVELLA POMODORINI PACHINO, RICOTTA STAGIONATA	7	€ 12,00
▪VEGETARIANA	MOZZARELLA, POMODORO, VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	7	€ 13,00
▪DIAVOLA	MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE	7	€ 13,00
▪REGINA	MOZZARELLA, POMODORO, PR. COTTO FUNGHI CHAMPIGNONES	7	€ 13,00
▪CALZONE ALLA ROMANA	MOZZARELLA, PROSC. COTTO, RICOTTA, ACCIUGHE	4-7	€ 14,00
▪CASA LUCIA	MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA SELVATICA, SCAGLIE DI PECORINO, PROSCIUTTO CRUDO	7	€ 20,00
▪BUFALA	MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO BASILICO	7	€ 15,00
▪CRUDO	MOZZARELLA, POMODORO, CRUDO PARMA GALLONI	7	€ 18,00

## FOCACCE CALDE

▪LARDO	LARDO E MIELE DI CASTAGNE	1	€ 12,00
▪CRUDO	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	1	€ 15,00
▪CRUDAIOLA	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, RUCOLA	1-7	€ 20,00

COPERTO E PANE € 4,00 IVA E SERVIZIO INCLUSI

IL RISTORANTE NON È RESPONSABILE DEGLI OGGETTI SMARRITI O RUBATI ALL'INTERNO  
DEL LOCALE

### INFORMATIVA SULLE NORMATIVE RIGUARDANTI GLI ALLERGENI

Ai sensi del REG.(CE) n°1169/11 Vi informiamo che in questo  
esercizio vengono utilizzati ingredienti, che per loro natura, sono  
ritenuti allergizzanti (citati nell'Allegato II del Regolamento succitato):

#### ELENCO PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE:

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan,  
noce del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro  
riportati come SO2
13. Lupini e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

Per quanto riguarda i prodotti composti (semilavorati o prodotti finiti  
acquistati tal quali che possono essere utilizzati nelle preparazioni) si fa riferimento  
agli ingredienti riportati sull'etichetta originale che viene  
comunque mantenuta fino al consumo anche ai fini della rintracciabilità dei prodotti  
Il Nostro personale è a Vs completa disposizione per informazioni  
in merito ad ogni singola pietanza servita nel Ns. ristorante

## SALUMI

▪AFFETTATO MISTO	€ 16,00
▪BRISAOLA DI VALCHIAVENNA "RIGAMONTI"	€ 18,00
▪CRUDO DI PARMA "GALLONI"	€ 17,00
▪CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. CON GNOCCO FRITTO 1	€ 24,00
▪CRUDO TOSCANO AL COLTELLO D.O.P.	€ 17,00
▪CRUDO SPAGNOLO PATA NEGRA AL COLTELLO	€ 24,00
▪CRUDO DI SUINO NERO CALABRO AL COLTELLO	€ 28,00

## ANTIPASTI

▪TRIS DI FORMAGGI FRESCHI	7	€ 17,00
▪MELANZANA ALLA BRACE COME UNA PARMIGIANA 7	€ 14,00	
▪FILETTI DI ACCIUGHE CON CROSTINI E BURRO (MAR CANTABRICO)	1-4-7	€ 20,00
▪CALAMARO* ARROSTO, DATTERINO, SEDANO, CIPOLLA ROSSA MARINATA	4-9	€ 18,00
▪CARPACCIO DI FASSONA MARINATO E CAVIALE DI CETRIOLO		€ 20,00
▪TARTARE DI SALMONE E AVOCADO	4	€ 22,00

## PRIMI PIATTI

▪SPAGHETTI CHITARRA CON CREMA DI DATTERINI ARROSTITI, FIORI DI ZUCCA E RICOTTINA DI BUFALA 1-7	€ 17,00
▪FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE	1-3-9 € 17,00
▪TONNARELLO CACIO E PEPE CON TARTUFO NERO 1-7	€ 17,00
▪SPAGHETTO MANCINI VONGOLE, CALAMARETTI SPILLO E BOTTARGA	1-4-14 € 24,00

In caso di allergie, consultare la lista in ultima pagina

## GRILL

- HAMBURGER ALL'OCCHIO DI BUE CON BACON 3 € 20,00
- GALLETTO AL MATTONE € 25,00
- COSTOLETTINE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA € 25,00
- COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA € 29,00
- COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA (MIN. PER 2 PERS.) ALL'ETTO CON PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1 € 6,50
- COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA (MIN. PER 2 PERS.) ALL'ETTO SELEZIONE DI CASA LUCIA FROLLATA IN DRY AGED CON PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1 € 7,50
- FILETTO ALLA BRACE € 30,00
- CHATEAUBRIAND CON PATATE SAUTÉ 7-10 (MIN. PER DUE PERSONE) CAD. € 37,00
- FIORENTINA DI SCOTTONA (MIN. PER DUE PERSONE) ALL'ETTO CON PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1 € 7,50
- FIORENTINA DI SCOTTONA (MIN. PER DUE PERSONE) ALL'ETTO SELEZIONE DI CASA LUCIA FROLLATA IN DRY AGED CON PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1 € 8,50

## LA NOSTRA TAGLIATA

- TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO E PEPE NERO € 22,00
- TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA E SENAPE 10 € 24,00
- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 7 € 24,00

## SECONDI DI CARNE

- VITELLO TONNATO 3-4-9 € 22,00
- TARTARE DI MANZO ALBESE, CREMA DI TUORLO E TARTUFO NERO 3 € 25,00
- COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 1-3 € 30,00
- MEDAGLIONE DI CONIGLIO E PEPERONE 7-9 € 23,00
- PETTO DI ANATRA LACCATA AL MIELE CON SPEZIE 7-9 € 28,00

## SECONDI DI PESCE

- TRANCIO BRANZINO, CREMA DI ZUCCHINA ALLA MENTA 7 € 25,00
- FRITTURA MISTA DI MARE\* (GAMBERI, CALAMARI E PIOVRA) 1-2-4 € 26,00
- TRANCIO DI SALMONE ALLA BRACE 4 € 24,00
- CUBO DI SPADA E CAPONATA AGRODOLCE 4-8-9 € 24,00

\*POSSIBILITÀ DI PRODOTTO CONGELATO

## CONTORNI

- CANNELLINI ALL'OLIO EXTRA VERGINE 9 € 8,00
- VERDURE MISTE COTTE AL VAPORE € 8,00
- INSALATA MISTA € 8,00
- PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1 € 8,00
- INSALATA DI PEPERONI ARROSTITI, OLIO E AGLIO € 8,00
- SPINACI AGLIO E OLIO € 8,00

## INSALATONE

- CAESAR SALAD DI POLLO € 17,00  
(ICEBERG, POLLO, BACON, PARMIGIANO, CROSTINI E SALSA CAESAR) 1-7
- CAPRESE DI BUFALA (MOZZ BUFALA, POMODORO E BASILICO) 7 € 16,00
- GAMBERI \* E AVOCADO 2 € 17,00  
(SONCINO, GAMBERI, POMODORINI E AVOCADO)

## FRUTTA

- ANANAS € 8,00
- MISTO DI SOTTOBOSCO € 8,00

## DESSERTS

PRODUZIONE PROPRIA

- CREMA CATALANA 3-7 € 9,00
- CHEESECAKE 1-3-7 € 9,00
- TIRAMISU' 1-3-7 € 9,00
- TARTE TATIN DI MELE CON GELATO 1-7 € 10,00

## GELATI E SEMIFREDDI

- TARTUFO NERO 7 € 8,00
- SEMIFREDDO AL TORRONCINO 5-7 € 8,00
- SORBETTO MELA VERDE E CALVADOS/LIMONE E VODKA € 8,00
- GELATI ASSORTITI 7 € 8,00