

## Antipasti

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

## Antipasti di Pesce

<b>Antipasto di Mare</b> (Seafood appetizer )	€ 26,00
<b>Salmone marinato agli agrumi</b>	€ 14,00
<b>Tartare di Tonno affumicato e salsa bruna</b> (smoky Tuna tartare with veal jus)	€ 15,00
<b>Tartare di Tonno Gazpacho &amp; Guacamole</b> (tuna tartare gazpacho& guacamole)	€ 15,00
<b>Caesar salad al Persico</b> ( caesar salad with Perch )	€ 15,00

## Primi

(1) <b>Gnocchi Luciana</b> *funghi, *tartufo, salsiccia ( home-made gnocchi with mushrooms, truffle and sausages sauce )	€ 14,00
(1) <b>Ravioli tartufati</b> (home-made ravioli with truffle & mushrooms)	€ 14,00
(1) <b>Ravioli Gorgonzola Noci e Olive</b> (home made ravioli blue cheese, walnuts and olivs )	€ 13,00
(1) <b>Ravioli al Pesto</b> (home-made ravioli with pesto)	€ 13,00
(1) <b>Tagliatelle Ortolane</b> ( zucchine fiori uovo e pachini - zucchini flowers, egg and cherry tomatoes )	€ 13,00
(1) <b>Tagliatelle al Cinghiale</b> (Home-made Tagliatelle with wild Boar)	€ 13,00
<b>Lasagne ragù</b> ( Home made lasagne with ragù )	€ 12,00

## Primi di pesce

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

## *Secondi di carne*

<b>Coscio di Vitellone ai *Funghi</b>	( beef with mushroom )	€ 18,00
<b>Coscio di Vitellone al Gorgonzola</b>	( Beef with blue cheese )	€ 18,00
<b>Coscio di Vitellone alla creola</b>	( beef with green pepper sauce)	€ 18,00
<b>Pollo alla diavola</b>	( spicy Chicken )	€ 15,00
<b>Stinco di Maiale marinato alla birra</b>	(pork shank )	€ 17,00
<b>Tagliata di Vitellone Italia</b>	( sliced grilled steak )	€ 6,00 x hg
<b>Bistecca di Manzo</b>	( beef Tbone Steak )	€ 28,00

## *Secondi di pesce*

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

## *Contorni*

<b>Insalata di pomodori</b>	( Tomato salad )	€ 5,00
<b>Insalata mista</b>	(Mixed salad)	€ 5,00
<b>*Patate fritte</b>	(French fries)	€ 5,00
<b>Cipolle fritte</b>	( fried Onions )	€ 5,00
<b>Cavolo nero saltato con aglio e peperoncino</b>		€ 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 €

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

## Vini Bianchi

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

## Vini Rossi

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

## Bevande

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

## *Dolci*

<b>Tiramisù</b>	€ 5,00
<b>Panna cotta</b> (cioccolato, caramello, amarene)	€ 5,00
<b>Crema catalana</b>	€ 5,00
<b>Sorbetto al limone</b>	€ 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"

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

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 ed 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."