

Caprese (7)

tomato, mozzarella & oregano

€ 11,00

Local Cured Meats Platter (7)

€ 13,00

Marinated Local Fish (1) (4) (12)

€ 13,00

Bresaola Dried Beef with “Sciatt” (Typical Specialty of Crisp Fritters with a Casera Cheese Heart) (1) (7)

€ 15,00

Genovese tuna meatballs with caramelized red onion and melted gorgonzola (1) (3) (4) (7)

€ 16,00

Octopus salad with potatoes (4)

€ 16,00

Seafood Platter (1) (2) (4) (7) (12) (14)

Seafood salad, shrimp cocktail, toasted bread, swordfish carpaccio, smoked tuna and salmon

€ 18,00

Scallops au gratin with spiced bread (1) (2)

€ 20,00

Amberjack tartare with red datterino tomatoes, buffalo foam and basil oil (4) (7)

€ 22,00

Cover Charge € 3,00

Spaghetti Meat Sauce or Tomato Sauce (1) € 10,00

Tagliatelle with porcini mushrooms (1) (3) (7) € 15,00

Spaghetti alla Nerano(1) (7) € 16,00
with fried courgettes, mint, garlic, basil and parmesan

Spaghettoni (Thick Spaghetti) with Sardinian Clams & Roe
(1) (14) € 17,00

Paccheri with monkfish, semi-dried cherry tomatoes and basil drops (1) (4) € 20,00

Perch Risotto (1) (4) (7) € 20,00
(minimum for 2 people)

Tagliatelle with pistachios, raw shrimp and buffalo mozzarella
(1) (4) (7) (8) € 22,00

Cover Charge € 3,00

**IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES ASK OUR
STAFF FOR INFORMATION**

Milanese Veal Chop (1) (3) € 17,00

Thinly Sliced Raw Beef (meat) (1) (3) (7) € 20,00
with shaved Grana Padano cheese & thinly sliced black truffle

Sliced Beef with Pink Pepper (7) € 24,00

Grilled Fillet € 26,00

Fish

Grilled Sea Bass Fillet (4) € 18,00

Fish skewers au gratin with spiced bread (1) (2) (4) € 22,00

Mixed fried sea fish with tempura vegetables (1) (2) (4) € 24,00

Cover Charge € 3,00

**IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES ASK OUR
STAFF FOR INFORMATION**

Side Dish

Green Salad € 6,00

Tomatoes € 6,00

French Fries (1) € 6,00

Mixed Salad € 7,00

Grilled Vegetables € 7,00

Formaggi - Kaese - Cheese

***Local Cheese* (7)** € 7,00

***Blue Cheese* (7)** € 7,00

***Grana Padano Cheese* (7)** € 7,00

***Mixed Cheese Platter* (7)** € 12,00

Lumin

Pizze

We use Fior di Latte Mozzarella

Made with 100% Italian milk

Marinara (1)

Tomato, Garlic Oil, Oregano

€ 6,00

Margherita (1) (7)

Tomato, Mozzarella

€ 7,50

Cipolle (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Onion

€ 8,50

Wurstel (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Sausage

€ 8,50

Prosciutto (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Ham

€ 9,00

Salame (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Salami

€ 9,00

Napoli (1) (4) (7)

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano

€ 9,00

Zola (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Blue Cheese

€ 9,00

Topolino (1) (7)

Tomato, Mozzarella, French Fries

€ 9,00

Diavola (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Spicy Salami

€ 9,00

Biancaneve (1) (7)

Mozzarella, Ham, Cream

€ 9,00

Capricciosa (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Ham, Mixed Vegetables in Oil

€ 9,00

Prosciutto e Funghi (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

€ 10,00

Tonnè (1) (4) (7)

Tomato, Mozzarella, Tuna

€ 10,00

Romana (1) (4) (7)

Tomato, Mozzarella, Olives, Capers, Anchovies

€ 10,00

Kisiu (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Bacon, Grana Padano Cheese

€ 10,00

Hawaii (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Pineapple, Ham

€ 10,00

Tirolese (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Boiled Potatoes, Bacon

€ 10,00

Salsiccia e Friarielli (1) (7)

Mozzarella, Sausage, Turnip Tops

€ 10,00

Remigina (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Bresaola Dried Beef

€ 10,00

Quattro Formaggi (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Taleggio Cheese, Grana Padano Cheese, Blue Cheese

€ 11,00

Speck & Zola (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Speck, Blue Cheese

€ 11,00

Vegan Style (1)

Tomato, Cherry Tomatoes, Olives, Archovies, Basil, EVO Oil

€ 11,00

Corsara (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Scamorza Cheese, Speck

€ 11,00

Occhio di Bue (1) (3) (7)

Tomato, Mozzarella, Egg, Spinach, Asparagus, Grana Padano Cheese

€ 11,00

<u>Quattro Stagioni</u> (1) (4) (7) <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Artichokes, Mushrooms, Anchovies</i>	€ 11,00
<u>Boscaiola</u> (1) (7) <i>Tomato, Mozzarella, Porcini Mushrooms</i>	€ 11,00
<u>Bufalo Bill</u> (1) (7) <i>Tomato, Buffalo's Milk Mozzarella, Fresh Tomatoes, Basil</i>	€ 11,00
<u>Prosciutto Crudo</u> (1) (7) <i>Tomato, Mozzarella, Cured Ham</i>	€ 11,00
<u>Reale</u> (1) (2) (7) <i>Tomato, Mozzarella, Shrimps, Rocket</i>	€ 12,00
<u>Vegetariana</u> (1) (7) <i>Tomato, Mozzarella, Grilled Zucchini, Peppers, Eggplant</i>	€ 12,00
<u>Parigi</u> (1) (2) (7) <i>Mozzarella, Shrimps, Cherry Tomatoes, Cocktail Sauce (Thousand Island)</i>	€ 12,00
<u>Trevisana</u> (1) (7) <i>Mozzarella, Red Chicory, Speck, Ricotta Cheese</i>	€ 12,00
<u>L'innominata</u> (1) (7) <i>Peppers Cream, Mozzarella, Ricotta Cheese, Speck</i>	€ 12,00
<u>Prelibata</u> (1) (4) (7) <i>Tomato, Mozzarella, Smoked Salmon</i>	€ 12,50
<u>Pescatora</u> (1) (2) (4) (7) (14) <i>Tomato, Mozzarella, Seafood</i>	€ 12,50
<u>Valtellinese</u> (1) (7) <i>Tomato, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Bresaola Dried Beef</i>	€ 12,50
<u>Mare & Monti</u> (1) (2) (7) <i>Tomato, Mozzarella, Shrimps, Porcini Mushrooms</i>	€ 13,00

Mozzafiato (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Peppers, Blue Cheese, Spicy Salami, Onion, Garlic, Chili

€ 13,00

Crunchy (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Peppers Cream, Crispy Onion, Basil

€ 13,50

Gourmet (1) (5) (7) (8)

Buffalo Mozzarella, Mortadella di Bologna Ham, Pistachio Crumble

€ 13,50

Burratina (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Burrata Cheese, Cured Ham

€ 15,00

New Entry

A.O.P. (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Garlic, Oil, Chili, Chili Wires

€ 10,00

DELICIOUS (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Onions, Sausage, Chili Wires

€ 12,00

I nostri Calzoni

Calzone Liscio (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Ham

€ 8,00

Calzone Farcito (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

€ 10,00

Calzone alla Napoletana (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Ricotta Cheese, Spicy Salami

€ 12,00

Calzone alla Parmigiana (1) (7)

Tomato, Mozzarella, Eggplants, Grana Padano Cheese

€ 12,00

Extra ingredients – extra charge from € 1,00 to € 4,00

Gluten free Pizza extra charge € 4,00

Aperitivi

<i>Glass of Housewine White/Red</i>	€ 3,00
<i>Glass of Prosecco</i>	€ 4,00
<i>Crodino – San Bitter</i>	€ 3,50
<i>Campari, Martini Bianco / Rosso</i>	€ 4,00
<i>Glass of Lugana/ Merlot</i>	€ 4,00
<i>Campari Orange, Aperol Spritz, Gin Tonic/Lemon</i>	€ 7,00
<i>Special Gin</i>	€ 12,00

Bar

<i>Coffee</i>	€ 1,50
<i>Cappuccino (7), The, Camomile</i>	€ 2,50
<i>Hot Chocolate (7)</i>	€ 3,00
<i>Hot Chocolate with Whipped Cream (7)</i>	€ 4,00
<i>Canned Drinks</i>	€ 3,50
<i>Fruit Juices</i>	€ 3,50
<i>Bitter</i>	€ 4,50
<i>Grappa, Brandy</i>	€ 5,00
<i>Cognac, Whisky</i>	€ 7,00

Birra Furstenberg alla Spina

<i>Small (0,2 lt)</i>	€ 3,50
<i>Medium (0,4 lt)</i>	€ 6,00
<i>Large (1 lt)</i>	€ 12,00

<i>Heineken (0,33 lt), Corona (0,33 lt), Birra del Lago (0,33 lt), Ichnusa non filtrata (0,33 lt) Moretti alcool free (0,33 lt), Moretti Rossa(0,33 lt) Peroni gluten free (0,33 lt)</i>	€ 6,00
---	---------------

<i>Ipa Australe (0,33 lt), Weissbier (0,5 lt)</i>	€ 7,00
--	---------------

<i>Still/Sparkling Water (0,70 lt)</i>	€ 3,50
---	---------------

Vino sfuso della casa (Rosso, Bianco e Rosato)

<i>1/4 di litro</i>	€ 5,00
<i>1/2 di litro</i>	€ 7,00
<i>1 litro</i>	€ 12,00

Vini Rossi

<i>Cannonau Centosere</i> – Pala (Sardegna)	€ 22,00
<i>Rosso di Valtellina</i> – Sandro Fay (Lombardia)	€ 24,00
<i>Valpolicella Classico Superior</i> – Zenato (Veneto)	€ 27,00
<i>Chianti Classico</i> – Fattoria Rodano (Toscana)	€ 29,00
<i>Sassella Valtellina Superior</i> – Rainoldi (Lombardia)	€ 33,00
<i>Purosangue Morellino Riserva</i> – Terenzi (Toscana)	€ 34,00
<i>Chianti Classico “Peppoli”</i> – Antinori (Toscana)	€ 37,00
<i>Rosso di Rocca Rubia</i> – Carignano del Sulcis (Sardegna)	€ 38,00
<i>Valpolicella Ripassa</i> – Zenato (Veneto)	€ 40,00
<i>Brunello di Montalcino</i> – La Poderina (Toscana)	€ 69,00
<i>Amarone Valpolicella</i> – Santa Sofia (Veneto)	€ 75,00
<i>Barolo</i> – Ceretto (Piemonte)	€ 85,00
<i>Sfursat 5 stelle</i> – Nino Negri (Lombardia)	€ 135,00

Vini Bianchi e Rosè

Muller Turgau “Simboli” – Cantine La Vis (Trentino)	€ 21,00
Pinot Nero Oltrepo Pavese Cà del Gè (Lombardia)	€ 23,00
“Tzapel” Chiavennasca – Rainoldi (Valtellina)	€ 24,00
Pinot Grigio Colli O. Friuli - La Scusa (Friuli V.G.)	€ 25,00
Lugana- Santa Sofia(Veneto)	€ 27,00
Gewürztraminer – Cantine La Vis (Trentino)	€ 28,00
Ribolla Gialla Sirch (Friuli Venezia Giulia)	€ 28,00
La Luci Grillo Baglio del Cristo di Campobello (Sicilia)	€ 29,00
Chardonnay del Salento Teresa Manara (Puglia)	€ 30,00
Greco di Tufo- Mastro Bernardino (Campania)	€ 30,00
Nerello Mascalese Rosè- Orestia dei (Sicilia)	€ 22,00
Rosato Negroamaro- Cantele (Puglia)	€ 25,00

Le nostre “bolle”

Asti Spumante Dolce – Banfi (Piemonte)	€ 24,00
Prosecco Superiore Docg”CORDERIE” - Astoria (Veneto)	€ 28,00
Franciacorta Brut Ferghettina (Lombardia)	€ 38,00
Franciacorta Rosè Pietraluce (Lombardia)	€ 48,00
Franciacorta Sanserve Brut Satèn Monte Rossa	€ 50,00
Franciacorta Rosè Ferghettina (Lombardia)	€ 55,00

Baby Pizza Margherita (1) (7) € 5,00

Baby Penne with oil or butter (1) (7) € 5,00

Baby Penne with Tomato (1) € 6,00

Baby Wurstel e Chips (1) € 6,00

Baby Milanese and Chips (1) € 8,00

Baby Steak and Chips (1) € 8,00

