

Welcome

Nonna Tittina nasce dal pensiero nostalgico di tre imprenditori, che ricordano le giornate conviviali trascorse in famiglia.

Tradizione ed innovazione si fondono per dar vita ad una cucina "Tradinnovativa", dove accostamenti di sapori e ricerca costante di prodotti freschi, rendono ogni pietanza unica.

Nonna Tittina è Amore in Cucina

Nonna Tittina was born from the nostalgic thoughts of three entrepreneurs who remember the convivial days with the family.

Tradition and innovation come together to create a "Tradinnovativa" cuisine, where combinations of flavors and constant research for fresh products make each dish unique.

Nonna Tittina è Amore in Cucina

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD APPETIZERS

CRUDITÈ DI MARE frutti di mare e crostacei <i>RAW SEAFOOD seafood and shellfish</i> ostriche (14), tartufi (14), gamberoni (2), scampi (2) - Allergeni: crostacei (2), molluschi (14)	€ 40.00
CRUDITÈ ROYALE frutti di mare e crostacei, caviale siberiano noah <i>ROYAL RAW PASTRY seafood and shellfish, caviar siberian noah</i> ostriche (14), tartufi (14), gamberoni (2), scampi (2) - Allergeni: crostacei (2), molluschi (14)	€ 70.00
FRESCONA "MARE FUORI" DA CENTRO TAVOLA Mozzarella, Gambero Blu della Caledonia, concassè di pomodorini, polvere di Limone Nero <i>Frescona "Mare Fuori" FOR TABLE CENTERPIECE</i> Mozzarella, Caledonian blue prawn, cherry tomato concassè, black lemon powder focaccia (1), mozzarella (7), gambero blu (2), pomodori, polvere di limone nero - Allergeni: crostacei (2), glutine (1), latte e derivati (7)	€ 30.00
CAPRESE DI GAMBERI <i>SHRIMP CAPRESE</i> Insalata, mozzarella (7), pomodorini, gamberi (2), sale, olio evo, origano - Allergeni: crostacei (2), latte e derivati (7)	€ 22.00
POLPO* ALL'INSALATA <i>SALAD OCTOPUS</i> polpo (14), sale, pepe, olio, limone, prezzemolo - Allergeni: molluschi (14)	€ 18.00
TRIGLIA RIPIENA "PIETRO PAOLO" (2 PZ) <i>PIETRO PAOLO-STYLE STUFFED MULLET</i> Filetti di triglia, pane (1), latte (7), uova (3), formaggio (7), pesto (7), provola affumicata (7), sale, pepe, olive, capperi, pane grattugiato panko (1) Allergeni: frutta a guscio (8), glutine (1), latte e derivati (7), pesce (4), uova (3) Salsa di accompagnamento olio, sale, datterino, panna (6,7,8), mozzarella (7) - Allergeni: frutta a guscio (8), glutine (1), latte e derivati (7), semi di soia (6)	€ 16.00
ALICI RIPIENE RICOTTA E 'NDUJA (2 PZ) <i>ANCHOVIES STUFFED WITH RICOTTA AND 'NDUJA 2 PCS</i> alici fresche (4), sale, pepe, pesto (8,7) farcitura: ricotta (7), nduja, uova (3), formaggio (7), sale, pepe, farina di panco (1), olio girasole - Allergeni: frutta a guscio (8), glutine (1), latte e derivati (7), pesce (4), uova (3)	€ 10.00
ALICI FRITTE <i>FRIED ANCHOVIES</i> alici fresche (4), farina (1), olio, limone, insalata mista - Allergeni: glutine (1), pesce (4)	€ 10.00
PIGNATIELLO DELLA NONNA frutti di mare, gambero blu della Caledonia, polpo e crostini <i>GRANDMA'S PIGNATIELLO fresh seafood, Caledonian blue shrimp and croutons</i> aglio, olio, frutti di mare misti (14), pomodorini, prezzemolo, crostini (1,6), polpo (14), gamberoni blu (2) Allergeni: crostacei (2), glutine (1), molluschi (14), semi di soia (6)	€ 26.00
POLIPETTI "LOCALI" AFFOGATI ALLA LUCIANA con polentina frita e datterini "caramella" (salvo disponibilità del giorno) <i>"LOCAL" OCTOPUS DROWNED LUCIANA STYLE</i> with fried polenta and "candy" tomatoes (subject to availability on the day) polipetti (14), aglio, olio, peperoncino, pepe, olive verdi, capperi (12), datterino, concentrato di pomodoro, sale, polenta frita (7) Allergeni: anidride solforosa e solfiti (12), latte e derivati (7), molluschi (14) Polenta acqua, burro (7), sale, pepe, polenta (7) - Allergeni: latte e derivati (7)	€ 24.00
BACCALÀ* SELVAGGIO TRADINNOVATIVO Bocconcini di baccalà croccante su crema di papaccelle con peperoncino panco e pomodorini semi dry <i>INNOVATIVE COD* Chunks of crunchy cod on papaccelle cream with panco chili pepper and semi-dry cherry tomatoes</i> baccalà (4), acqua, farina (1), sale, pepe, peperoncino, panko (1), pomodori secchi, olio altoleico Allergeni: anidride solforosa e solfiti (12), glutine (1), pesce (4)	€ 20.00
POLPO ROSTICCIATO SU CREMA DI CARCIOFI <i>GRILLED OCTOPUS ON ARTICHOKE CREAM</i> polpo (14), aglio, olio, pepe, sale, carciofi, origano, timo, salvia, olive verdi - Allergeni: molluschi (14) Polenta acqua, burro (7), sale, pepe, polenta (7) - Allergeni: anidride solforosa e solfiti (12), frutta a guscio (8), glutine (1), latte e derivati (7)	€ 22.00
FISH AND CHIPS polpo (14), semola (1), patate olandesi, olio, salsa yogurt (7,9) Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), pesce (4), sedano (9), senape (10)	€ 20.00
SEPPIA SCOTTATA SU FRIARIELLI AL PEPERONCINO <i>SEARED CUTTLEFISH ON CHILLI BIRROWS</i> seppia (14), aglio, olio, vino bianco (12), sale, pepe, friarielli, peperoncino, nero di seppia Allergeni: anidride solforosa e solfiti (12), molluschi (14)	€ 20.00

ANTIPASTI DI TERRA LAND STARTERS

IL FRITTO DELLA NONNA € 10.00
GRANDMA'S FRIED

*Zeppoline - allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)
Crocché - allergeni: anidride solforosa (12), glutine (1), latte e derivati (7), sedano(9)
Arancini - allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), sedano (9)
Verdure - allergeni: sedano (9)
Frittatine - allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), sedano(9)*

CAPRESE € 10.00

*MOZZARELLA, TOMATOES, ORIGAN, FRESH BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Insalata mista, sale, pepe - Allergeni: latte e derivati (7)*

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON CRUDO RISERVA RARA 30mesi € 14.00
MOZZARELLA, WITH RAW RARE RESERVE 30m

Mozzarella (7), insalata, crudo - Allergeni: latte e derivati (7)

SELEZIONE DI FORMAGGI L'etto € 9.00
SELECTION OF CHEESES

Formaggi freschi, formaggi erborinati, formaggi stagionati - allergeni: latte e derivati (7)

MOZZARELLA DI BUFALA CON BLACK ANGUS AFFUMICATO E ZESTE DI LIMONI € 18.00
MOZZARELLA WITH BLACK ANGUS SMOKED AND LEMON ZESTS

Insalata mista, Black Angus, mozzarella (7), limone, olio - Allergeni: latte e derivati (7)

PEPERONE RIPIENO € 15.00

STUFFED PEPPER

*Peperoni, pesto (7,8, 3), pane (1), latte e derivati (7), ricotta (7), uova (3), salame (12), formaggio (7), sale, pepe, pane grattato (1), provola affumicata (7)
Allergeni: anidride solforosa (12), glutine (1), latte e derivati (7), uova (3)*

PRIMI DI MARE MAIN COURSES OF SEA

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE (Pastificio 28 pastai Gragnano) € 20.00
con pomodorino datterino

PACCHERI WITH SEAFOOD WITH DATTERINO TOMATOES

Pasta (1), olio, aglio, frutti di mare misti (2,14), pomodoro, prezzemolo, basilico, pepe - Allergeni: frutti di mare (2,14)

GNOCCHI DI PATATE SANTA LUCIA (Pastificio Del Prete) € 22.00

POTATO GNOCCHI WITH SANTA LUCIA STYLE

Patate, farina (1), uova (3), sale, pepe, frutta a guscio (8), noce moscata, aglio, olio, frutti di mare (2,14), pomodorino, polpo (14), calamaro (14), prezzemolo, Allergeni: crostacei (2), glutine, molluschi (14), uova (3)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (Pastificio Graziano) € 23.00

SPAGHETTI WITH SEACLAMS

pasta (1), aglio, olio, pepe, vongole veraci (14), pomodorini, prezzemolo allergeni: glutine (1), molluschi (14)

RISOTTO MERACINQUE ALLA PESCATORA minimo per 2 persone cad. € 25.00

RISOTTO AT THE FISHERMEN minimum order for 2 people

riso, polpo (14), frutti di mare (2,14), concentrato pomodori, gamberi (2), prezzemolo, pepe, aglio, olio - Allergeni: crostacei (2), molluschi (14)

LINGUINE CON ASTICE (Pastificio 28 pastai Gragnano) minimo per 2 persone cad. € 30.00

LINGUINE WITH LOBSTER minimum order for 2 people

pasta (1), aglio, pepe, astice (2), pomodoro, basilico, prezzemolo - Allergeni: crostacei (2), glutine (1)

LINGUINE CON RICCIO DI MARE (28 pastai Gragnano) minimo per 2 persone cad. € 30.00

LINGUINE WITH SEA URCHIN minimum order for 2 people

pasta (1), aglio, olio, pepe, polpa di riccio(4,2), prezzemolo - Allergeni: crostacei (2), glutine (1), pesce (4)

SCIALATIELLI ALLA CETARA (Pastificio Del Prete) € 25.00

SCIALATIELLI STYLE CETARA

pasta fresca (1), olio evo, aglio, alici (4), poodori datterini gialli e rossi, tarallo (1,3,8), prezzemolo - Allergeni: glutine (1), frutta a guscio (8), uova (3)

PRIMI DI TERRA MAIN COURSES

BUCATINI NONNA TITTINA (Pastificio Graziano) € 16.00

con guanciale di Amatrice, datterino "caramella", spuma di provola, parmigiano reggiano e basilico croccante

NONNA TITTINA BUCATINI PASTA with Amatrice bacon, "candy" tomatoes, cream cheese, parmesan and crunchy basil

guanciale, vino rosso (12), basilico, datterini concentrato, provola (7), panna (6,7,8), formaggio (7), basilico

Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), frutta e guscio (8)

LA NOSTRA NERANO (Pastificio Graziano) € 16.00

spaghetti quadrato con zucchine e provolone del Monaco

OUR NERANO spaghetti with zucchinis and provolone del monaco

pasta (1), zucchine, olio, pepe, formaggio (7), basilico - Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)

GENOVESE (Pastificio 28 pastai Gragnano) € 16.00

GENOESE

pasta (1), olio, sedano (9), carote, cipolle, alloro, mela annurca, vino rosso (12), carne di manzo, basilico, pepe, parmigiano

Allergeni: glutine (1), sedano, anidride solforosa (12)

SECONDI DI MARE FISH

LE NOSTRE FRITTURE

FRITTURA DI PARANZA

€ 22.00

FRIED FISH

merluzzo (4), triglie (4), figarelle (4), farina (1), olio, insalata mista, uova (3), limone - Allergeni: glutine (1), uova (3), pesce (4)

FRITTURA DEL GOLFO

€ 22.00

frittura di paranza più gamberi e calamari

FRIED FISH SPECIAL

fried medeterranean fish with shrimp and squid

uova (3), calamari (14), gamberetti (2) - Allergeni: crostacei (2), glutine (1), molluschi (14), uova (3)

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI "FRESCHI"

€ 24.00

salvo disponibilità del giorno

FRYING SHRIMPS AND SQUIDS

subject to availability on the day

gamberi (2), calamari (14), farina (1), uova (3) - Allergeni: crostacei (2), glutine (1), molluschi (14), uova (3)

BACCALÀ* SELVAGGIO DI NONNA TITTINA

€ 24.00

al vincotto con scarole saltate e glassa di vino Aglianico

NONNA TITTINA'S SALTED COD* cooked with red wine and sautéed escarole

baccala selvaggio (4), farina (1), vino (12), zucchero, alloro, chiodi di garofano, scarole, olive, capperi, uvetta, pinoli (8), acciughe (4), sale, peperoncino - Allergeni: anidride solforosa e solfiti (12), frutta a guscio (8), glutine (1), pesce (4)

IL NOSTRO POLPO* ALLE TRE COTTURE

€ 22.00

con patate, pomodorini, olive nere taggiasche e capperi di Pantelleria

OUR OCTOPUS* cooked three times

with potatoes, cherry tomatoes, black olives and capers by Pantelleria

polpo (14), pomodori, olive nere, capperi, cipolle, patate, sale, zafferano, crostini (1,6)

Allergeni: glutine (1), molluschi (14), semi di soia (6)

CALAMARO "FRESCO" ALLA BRACE

€ 24.00

"FRESH" SQUID GRILLED

calamaro (14), olio, limone, sale, pepe, peperoncino - Allergeni: molluschi (14)

IL NOSTRO GAMBERO ALLA BRACE

€ 26.00

gambero blu della caledonia affumicato con erbe

OUR GRILLED SHRIMP Caladonia blue shrimp smoked with herbs

gamberoni (2), timo, rosmarino, alloro, olio - Allergeni: crostacei (2)

PESCATO DEL GIORNO

Kg € 80,00

CATCH OF THE DAY

pesce fresco (4), aglio, olio, pomodori, pepe, basilico, vino bianco (12) - Allergeni: anidride solforosa e solfiti (12), pesce (4)

ASTICE BLU s.d.

Kg € 140,00

BLUE LOBSTER

crostacei (2) - Allergeni: crostacei (2)

ARAGOSTA s.d.

Kg € 190,00

LOBSTER

crostacei (2) - Allergeni: crostacei (2)

CICALA s.d.

Kg € 210,00

SEA CICADA

crostacei (2) - Allergeni: crostacei (2)

SECONDI DI TERRA BEEF

TAGLIATA DI FILETTO TRICOLORE

€ 28.00

FILLET TRICOLOR

insalata, rucola, datterini, scaglie di parmigiano, vino rosso (12), zucchero, chiodi di garofano, alloro, limone

Allergeni: anidride solforosa e solfiti (12)

BISTECCA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA da 400 gr

€ 24.00

GRILLED SCOTTONA STEAK 400 gr

HAMBURGER DI SCOTTONA da 250 gr

€ 13.00

SCOTTONA BURGER 250 gr

BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA da 250/270 gr

€ 25.00

BLACK ANGUS GRILLED 250/270 gr

COSTATA DI FASSONA da 500 gr

€ 35.00

FASSONA RIB 500 gr

*prodotto congelato all'origine / frozen product at origin

CONTORNI

SIDE DISCHES

POMODORI ALL'INSALATA <i>SALAD TOMATOES</i>	€ 5.00
MISTO VERDURE GRIGLIATE <i>MIXED GRILLED VEGETABLES</i>	€ 7.00
SCAROLE SALTATE IN PADELLA alla napoletana <i>SAUTÉED ESCAROLE neapolitan speciality</i> <i>olive nere, capperi, peperoncino, acciughe (4), pinoli (8), uvetta - Allergeni: frutta a guscio (8), pesce (4)</i>	€ 6.00
FRIARIELLI <i>NEAPOLITAN BROCCOLI</i>	€ 6.00
MELANZANE GRIGLIATE <i>GRILLED EGGPLANT</i>	€ 5.00
ZUCCHINE GRIGLIATE <i>GRILLED ZUCCHINI</i>	€ 5.00
PATATE AL FORNO <i>BAKED POTATOES</i> <i>patate, sale, olio, vino bianco (12), rosmarino, cipolla - Allergeni: anidride solforosa e solfiti (12)</i> <i>Salsa maionese - Allergeni: uova (3), senape (10)</i>	€ 5.00
INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	€ 5.00
INSALATA VERDE <i>GREEN SALAD</i>	€ 4.00
PATATE CHIPS FRESCHE <i>FRESH CHIPS FRIED</i>	€ 6.00

LE PIZZE DELLA NONNA

NONNA TITTINA'S PIZZAS

...LE CIACIONE

...LE CIACIONE

58. 'O PACCOTTO Pizza frita ripiena con ricotta di bufala (7), pomodoro, fiordilatte dei Monti lattari (7), ciccioli napoletani, grana grattugiata (3,7), olio evo DOP, basilico fresco, pepe macinato <i>Fried stuffed pizza with buffalo ricotta, tomato, fiordilatte from Monti Lattari, Neapolitan cracklings, grated parmesan, DOP extra virgin olive oil, fresh basil, ground pepper</i> <i>Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), uova (3)</i>	€ 12.00
40. 'A PAPOSCIA Ripieno con ricotta di bufala (7), fior di Latte dei Monti lattari (7), salame Napoli (12), pomodoro San Marzano DOP, pepe nero, grana grattugiata (3,7), olio evo DOP, basilico fresco <i>Stuffed pizza with buffalo cheese cream, mozzarella by Lattari Mountains, salami, San Marzano tomato DOP, ground black pepper, grated parmesan, extra virgin olive oil, fresh basil</i> <i>Allergeni: anidride solforosa (12), glutine (1), latte e derivati (7), uova (3)</i>	€ 13.00
51. 'O CIARDINO Ripieno con provola dei monti lattari, scarola riccia (4,7,8) al salto, formaggio, olio evo DOP <i>Stuffed with provola from the Lattari mountains, sautéed curly escarole, cheese, DOP extra virgin olive oil</i> <i>Allergeni: frutta a guscio (8), glutine (1), latte e derivati (7), pesce (4)</i>	€ 14.00

TUTTE LE PIZZE CLASSICHE POSSONO ESSERE RICHIESTE ANCHE CON COTTURA A...RUTIELLO

- 52. A' MAMMA** Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti lattari (7), olio evo, formaggio (7), basilico fresco. € 8.00
San Marzano tomato, fiordilatte from the Lattari mountains, extra virgin olive oil, cheese, fresh basil.
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)
- 53. 'O VIECCHIO** Pomodoro San Marzano ombra, pacchetelle rosse del Vesuvio, origano, aglio, olio evo, basilico fresco € 9.00
San Marzano tomato, red packets tomato of Vesuvius, origan, garlic, extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1)
- 48. 'O MUORT CHE PPARLA** Datterino "caramella", mozzarella di bufala, olio evo, basilico fresco € 12.00
"Candy" tomato, mozzarella buffalo milk, extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)
- 77. 'E RIAVULILLE** Fiordilatte dei Monti lattari, base di pomodoro con spianata calabra e nduja, olio evo DOP, basilico fresco € 11.00
Mozzarella, tomato, Calabrian coldcut, spy nduja, extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)
- 57. O' SCARTELLATO** Provola affumicata dei Monti lattari, crema di pistacchi di Bronte DOP, mortadella di cinghiale Renzini, granella di pistacchi, olio evo DOP, basilico fresco € 13.00
Smoked cheese by Lattari Mountains, pistachio cream, Renzini wild boar mortadella, chopped pistachios, extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), frutta a guscio (8)
- 81. E' SCIURE** Provola affumicata dei Monti lattari, melanzane a filetto, chips di zucchine, falde di peperoni in padella, scarole, olio evo DOP, basilico fresco € 12.00
Smoked cheese, aubergines, zucchini, fried peppers, escarole, extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), frutta a guscio (8)
- 78. A' BELLA FIGLIOLA** Pomodoro giallo del Vesuvio, stracciata di bufala, crudo di Parma, olio evo DOP, basilico fresco € 14.00
Yellow tomatoes from Vesuvius, buffalo stracciata, Parma ham, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)
- 66. DUE ZITELLE** Fiordilatte dei Monti lattari, datterino "caramella", pomodorini gialli del Vesuvio, pesto di basilico (3,7,8), scaglette di mandorle, basilico fresco e olio evo € 12.00
Fiordilatte from Monti lattari, datterini "candy" tomatoes, yellow cherry tomatoes from Vesuvius, basil pesto, flaked almonds, fresh basil and extra virgin olive oil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), frutta a guscio (8), uova (3)
- 21. 'A FEMMENA ANNURA** Fiordilatte dei monti lattari, pomodori rossi e gialli semi-dry del Vesuvio Casale Pietropaolo, scaglie di Cacioricotta presidio Slow Food, olio evo DOP, basilico fresco € 11.00
Fiordilatte from the Lattari mountains, semi-dry red and yellow tomatoes from Vesuvius Casale Pietropaolo, flakes of Slow Food presidium Cacioricotta, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)
- 29. 'O PATE D'E' CCRIATURE** Pomodorini giallo del Vesuvio Casale Pietropaolo, alici del mar cantabrico, provola aff. dei monti lattari, tarallo napoletano sbriciolato (1,3,8), olio evo DOP, basilico fresco € 13.00
Yellow tomatoes from Vesuvius Casale Pietropaolo, anchovies from the Cantabrian Sea, smoked provola from the Lattari mountains, crumbled Neapolitan tarallo, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), frutta a guscio (8), pesce (4), uova (3)
- 20. A' FESTA** Pomodorino giallo del Vesuvio, pacchettata rossa del Vesuvio, ombra di pomodoro rosso DOP, olive taggiasche, olio evo DOP, basilico fresco € 11.00
Yellow tomato from Vesuvius, red packet tomato from Vesuvius, shadow of red tomato DOP, Taggiasca olives, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), uova (3)
- 63. A' SPOSA** Provola affumicata dei monti lattari, prosciutto cotto a vapore, crema di carciofi, carciofi grigliati, scaglie di provolone del Monaco, olio evo DOP, basilico fresco € 14.00
Smoked provola from Monti Lattari, steam cooked ham, artichoke cream, grilled artichokes, shaved provolone del Monaco cheese, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)
- 72. A' MERAVIGLIA** Provola dei monti lattari, crema di cacio e pepe (3,7,8,9), guanciale di Amatrice, olio evo DOP, basilico fresco € 12.00
Provola from Monti Lattari, cheese and pepper cream, bacon from Amatrice, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), frutta a guscio (8), uova (3)
- 62. O'MUORT ACCIS** Provola dei monti lattari, salsiccia di maiale, friarielli, olio evo DOP, basilico fresco € 12.00
Provola from Monti Lattari, pork sausage, neapolitan broccoli, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)
- 43. ONNA PERETA FORE'O BALCONE** Ombra datterino "caramello", provola, pepe, ciccioli napoletani, grana grattugiata € 12.00
Caramel cherry tomato, provola cheese, pepper, Neapolitan cracklings, grated Parmesan cheese
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7)

LE INSALATE SALADS

BRESA' insalata mista, rucola, lamelle di carote, finocchi, sedano bianco (9), olive verdi, mais, capperi con gambo, pomodorini, bresaola DOP, funghi porcini, scaglie di parmigiano, succo di limone **€ 14.00**
mixed salad, rocket, carrot slices, fennel, white celery, green olives, corn, stemmed capers, cherry tomatoes, bresaola, mushrooms, flakes of parmigiano reggiano, lemon juice
Allergeni: sedano (9)

TONNARA insalata mista, lamelle di carote, rucola, finocchi, sedano bianco, olive verdi, mais, capperi con gambo, pomodorini, filetti di tonno Parodi pinna gialla, tre bocconcini di bufala affumicati **€ 15.00**
mixed salad, carrot slices, rocket, fennel, white celery, green olives, corn, stemmed capers, cherry tomatoes, yellowfin Parodi tuna fillets, three smoked buffalo mozzarella bites
Allergeni: pesce (4), sedano (9)

GRECA Insalata verde mista, lamelle di carote, rucola, finocchi, sedano bianco, olive verdi, mais, capperi con gambo, pomodorini, feta greca **€ 12.00**
mixed green salad, carrot slices, rocket, fennel, white celery, green olives, corn, capers with stem, cherry tomatoes, Greek feta
Allergeni: latte e derivati (7), sedano (9)

SALMONA insalata verde mista, rucola, finocchi, lamelle di carote, sedano bianco, salmone affumicato scozzese, mais, olive verdi, pomodorini, capperi con gambo, olive nere taggiasche **€ 13.00**
mixed green salad, rocket, fennel, carrot slices, white celery, scottish smoked salmon, corn, green olives, cherry tomatoes, capers with stem, black olives
Allergeni: pesce (4), sedano (9)

CAESAR SALAD Insalata cuore di iceberg, valeriana, rucola, lamelle di carote, petto di pollo grigliato, crostini (1,6) di pane bianco yogurt (7,10), senape (3,10) **€ 14.00**
Green salad, valerian, rocket, carrot slices, grilled chicken breast, croutons, yogurt, mustard
Allergeni: glutine (1), latte e derivati (7), uova (3), semi di soia (6), senape (10)

FRUTTA FRUIT

TAGLIATA CON FRUTTA DI STAGIONE Arancia, ananas, kiwi, fichi, mela, banana, uva, mandarini, fragole, more, lamponi, etc. (secondo disponibilità) **€ 12.00**
SEASONAL FRUIT Orange, pineapple, kiwi, fig, apple, banana, grape, mandarin, strawberry, blackberry, raspberry, etc. (depending on availability)

ANANAS PINEAPPLE **€ 6.00**

MELONE MELON **€ 5.00**

ACQUA E BIBITE WATER AND DRINKS

Acqua naturale, frizzante 75 c **€ 3.00**
STILL WATER, SPARKLING WATER

Coca-Cola, Coca-cola zero, Fanta, Sprite 33cl **€ 3.00**
COKE, COKE ZERO, FANTA ORANGE, SPRITE

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

KOZEL PREMIUM LAGER Bionda 30 cl 4,6 % vol. con malto d'orzo *with barley malt* **€ 6.00**

SAINT BENOIT AMBREE' Ambrata 30 cl 5,9 % vol. con malto d'orzo *with barley malt* **€ 6.50**

BIRRE ARTIGIANALI HOMEMADE BEERS

SMAART 6 LAGER È una bionda artigianale pregiata, non pastorizzata e non filtrata, dal corpo armonioso e intenso. 5,7% VOL. **€ 8.00**
It is a fine, unpasteurized and unfiltered artisan blonde, with a harmonious and intense body. 5,7% VOL

SMAART 6 WEIZEN Birra artigianale non pastorizzata e non filtrata, dagli avvolgenti aromi fruttati e note di banana che si fondono con quelle agrumate del luppolo. 5,50% VOL **€ 8.00**
Unpasteurized and unfiltered craft beer, with enveloping fruity aromas and notes of banana merged with the citrusy ones of hops. 5,50% VOL

SMAART 6 DOPPIO MALTO È una birra artigianale non pastorizzata e non filtrata, che riesce a offrire tutto l'aroma e il gusto di una birra scura di altissima qualità. 7,50% VOL **€ 8.50**
It is a non-pasteurized and non-pasteurized craft beer filtered, which manages to offer all the aroma and the taste of a very high quality dark beer. 7,50% VOL

BIRRE O ALCOL 33 cl **€ 6.00**

Coperto € 3.50 a persona

REGOLAMENTO UE N.1169 2011

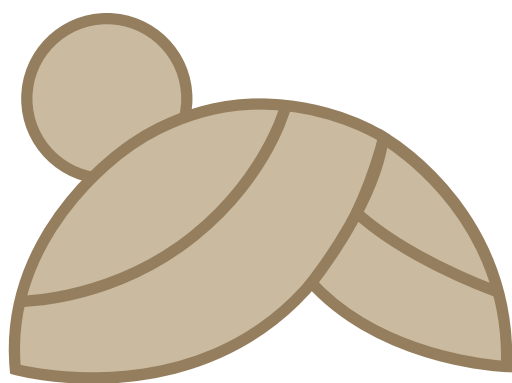
EU REGULATION N.1169 2011

Si informano i consumatori dell'utilizzo nei prodotti di allergeni.

- 1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2. crostacei e prodotti derivati
- 3. uova e prodotti derivati
- 4. pesce e prodotti derivati
- 5. arachidi e prodotti derivati
- 6. semi di soia e prodotti derivati
- 7. latte e relativi prodotti (incluso lattosio)
- 8. frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del brasile, noci del queensland e prodotti derivati
- 9. sedano e prodotti derivati
- 10. senape e prodotti derivati
- 11. semi di sesamo e relativi prodotti
- 12. anidride solforosa e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/lt riportati come SO₂
- 13. lupini e prodotti derivati
- 14. molluschi e prodotti derivati.

Siete invitati a comunicare eventuali intolleranze alimentari

YOU ARE INVITED TO COMMUNICATE ANY FOOD INTOLLERANCES



nonna Tittina