

mesu



La direzione, nel presentarVi il menù, Vi ricorda che tutti i piatti sono preparati al momento, pertanto ci scusiamo di eventuali tempi di attesa.

Il pane fresco viene fatto tutte le mattine.

I dolci sono di produzione propria.

* * *

Come vino della casa abbiamo optato per la soluzione in bottiglia.

Il ristorante vanta a disposizione il sommelier **Silvio Wu**, certificato AIS di Terzo Livello, pronto ad aiutarVi nella scelta del miglior vino da abbinare ai Vostri piatti.

“Il vino, se lo accosti con attenzione, è in grado di farti un racconto in cui intendi realmente i valori della terra dove è nato, del vitigno che gli ha dato vita, il valore dell’uomo che lo ha coltivato e di quello che lo ha vinificato”

(Luigi Veronelli)

* * *

Siamo alla ricerca di un costante miglioramento per poterVi offrire il meglio, non esitate quindi a fornirci riscontri/suggerimenti positivi o negativi delle Vostre esperienze.

* * *

La direzione e il personale ringraziano per la preferenza.

Regolamento (ue) n.1169/2011 allergeni

Nel nostro menù sono presenti le seguenti sostanze/prodotti che provocano allergie:

- | | |
|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi |
| 2 Crostacei e relativi prodotti | 9 Sedano e relativi prodotti |
| 3 Uova e relativi prodotti | 10 Senape e relativi prodotti |
| 4 Pesce e relativi prodotti | 11 Semi di sesamo e relativi prodotti |
| 5 Arachidi e relativi prodotti | 12 Diossido di zolfo e solfiti |
| 6 Semi di soia e relativi prodotti | 13 Lupino e relativi prodotti |
| 7 Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) | 14 Molluschi e relativi prodotti |

Avvisiamo la gentile clientela di comunicare al nostro personale di sala qualsiasi tipo di intolleranza/allergia dei prodotti/sostanze sopracitati.

In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato il congelato di prima qualità.

Regulation (EU) n.1169 / 2011 allergens

Our menu contains the following substances/products causing allergies:

- | | |
|--|--|
| 1 Cereals containing gluten | 8 Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts |
| 2 Crustaceans and shellfish products | 9 Celery and celery products |
| 3 Eggs and egg products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 4 Fish and fish products | 11 Sesame seeds and sesame seed products |
| 5 Peanuts and peanut products | 12 Sulfur dioxide and sulphites |
| 6 Soy and soy products | 13 Lupins and lupins-based products |
| 7 Milk and milk-based products (including lactose) | 14 Shellfish and shellfish products |

Since during the processing steps there may be contamination of allergens, we kindly ask you to communicate to our staff any type of intolerance/allergy to products/substances mentioned above or to consult the book of allergens.

Top quality frozen fish will be served in case of lack of fresh fish.



Insalata di mare con verdure cotte a bassa temperatura
Seafood salad with sweet and sour vegetables € 16,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-9-14

Tris di pesce gratinato su conchiglie (*gamberi, salmone e spada*)
Tris of fish au gratin (*Shrimp, salmon and swordfish*) € 12,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-7

Insalata di polpo alla siciliana • Octopus salad in sicilian style € 16,50

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-14

Guazzetto di cozze • Peppered mussels € 12,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-14

Tartara di tonno fresco (+ scaglie di tartufo nero + € 5,00)
Tuna tartar (+ black truffle flakes + € 5,00) € 18,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 4

Crudità di pesce (*secondo disponibilità del pescato*) • Plateau of crudité € 26,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-14

Ostriche (Fine de Claire) • Oyster (Fine de Claire) cad. € 4,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 14

Carpaccio di Salmone Marinato a Secco con Agrumi
su letto di misticanza • Dry Marinated Salmon
Carpaccio with Citrus Fruits on a bed of mix salad € 15,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 4

Burratina con Acciuga del Mar Cantabrico
Burratina with anchovies from the Cantabrian € 12,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 4-7

Burrata con crudo di Parma
Burrata with Parma ham € 14,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 7

Tagliere di salumi misti con gnocco fritto
Mixed sliced salami with italian fried gnocco € 15,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1



Astipasti
Starter

Scialatielli freschi allo scoglio

Seafood spaghetti

€ 16,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-3-4-14

Spaghetti alle vongole (+ bottarga + € 2,00)

Spaghetti with clams (+ bottarga + € 2,00)

€ 16,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-14

Tagliolini freschi con pesce spada, gamberi, finocchio selvatico, uva passa e pinoli tostati

Spaghetti with swordfish, shrimp, wild fennel, raisins and toasted pine nuts

€ 17,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-3-4-8-14

Tagliolini freschi con tonno e salmone fresco, pomodorini e basilico

Tagliolini with salmon and tuna, cherry tomatoes and basil

€ 14,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-3-4-14

Scialatielli freschi all'astice

Scialatielli with lobster

€ 22,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-3-4-14

Paccheri al pesto di agrumi, salmone, gamberi e scaglie di mandorle

Paccheri with citrus pesto, salmon, prawns and almond flakes

€ 14,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-7-8-14

Risotto ai frutti di mare (min. per 2 persone)

Seafood risotto

€ 14,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-7-14

Paccheri al pomodoro con burrata e 'nduja

Paccheri with tomato, burrata and 'nduja (spicy)

€ 12,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7-9



Prisi

Pasta & rice dishes

Branzino intero alla griglia (circa 500 g.)
Grilled seabass (appr. 500 g.) € 17,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 3-4-5-10

**Calamaro grigliato con misticanza, pesche,
cetrioli e maionese al limoncello**
Grilled squid with mixed salad, peaches, cucumbers and limoncello mayonnaise € 19,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-3-4-6-14

Calamari fritti
Fried squid € 16,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-5-8-14

Grigliata mista di pesce
Mixed grilled of fish € 21,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4

Pesce spada ai ferri
Grilled swordfish € 15,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 4

Tonno scottato con cipolle caramellate
Seared tuna with caramelized onions € 19,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4

Tagliata di tonno alla menta fresca
Sliced grilled tuna with fresh mint € 19,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4



Seco di di mare
Seafood dishes

Filetto di manzo alla griglia

Grilled beef fillet

€ 22,00

Fiorentina di scottona alla griglia (*circa 1000 g.*)

Grilled t-bone steak (appr. 1000 g.)

€ 60,00

Costata di scottona alla griglia (*circa 500 g.*)

Rib eye steak (appr. 500 g.)

€ 22,00

Tagliata di filetto di manzo con rucola e grana

Beef tagliata with rocket salad and parmesan

€ 20,00

Cotoletta di vitello orecchio d'elefante

Veal breaded cutlet

€ 21,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-3-5-8

Roast Beef al sale con rucoletta,
fiocchi di grana ed emulsione alla senape

Salt roast beef with rocket, parmesan flakes and mustard

€ 18,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 3-7-10



Seco di di terra
Meat dishes

Costorni

Side Order

Patate saltate • Sautéed potatoes € 6,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-8

Patatine fritte • French fries € 5,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-8

Spinaci al burro • Spinach with butter € 5,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 7-9

Insalata mista • Mixed salad € 5,00

Verdure alla griglia • Grilled vegetables € 5,00

Le insalatissime Salads

Insalata San Daniele ALLERGENI/ALLERGENS: 7 € 11,00

Lattuga, crudo, grana a scaglie

Lettuce, raw ham, parmesan shavings

Insalatona ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-7 € 14,00

lattuga, radicchio, carote, tonno, olive, mozzarella di bufala, gamberetti, pomodorini

Lettuce, radishes, carrots, tuna, olives, fior di latte, shrimp, cherry tomatoes

Insalata Borgo Antico ALLERGENI/ALLERGENS: 2-7 € 10,00

Lattuga, radicchio, gamberetti, pomodoro, grana

Lettuce, chicory, shrimps, tomato, parmesan



Fino a 9 anni Up to 9 years

Menù Pocoyo

- Penne al pomodoro o pesto ALLERGENI/ALLERGENS: 1-9
Penne with tomato or pesto sauce
- Bibita • Drink
- Coperto • Service charge



€ 9,00

Menù Cars

- Pizza baby a scelta tra:
Baby pizza choice between:
 - Wurstel • Wurstel ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7
 - Margherita • Margherita ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7
 - Prosciutto cotto • Ham ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7
- Bibita • Drink
- Coperto • Service charge



€ 9,00

Menù Ben Ten

- Cotoletta • Cutlet ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-3
- Patatine • French Fries ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-8
- Bibita • Drink
- Coperto • Service charge



€ 11,00

Menù bambini
Children's menù

Aggiunta o supplemento ingredienti € 1,00 • Aggiunta mozzarella di bufala € 2,00
Le pizze, su richiesta, le serviamo basse al tagliere con supplemento € 4,00

Impasto integrale € 1,50

Base Margherita

Margherita ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 6,50

Pomodoro, fior di latte

Napoletana ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7 € 7,50

Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano

Pugliese ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 7,50

Pomodoro, fior di latte, cipolla

Romana ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7 € 8,50

Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, olive

Wurstel ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 7,50

Pomodoro, fior di latte, wurstel

Prosciutto ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 7,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

Quattro stagioni ALLERGENI/ALLERGENS: 1-6-8 € 9,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

Calzone normale ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 7,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

Le nostre Pizze
Our pizzas

Calzone farcito <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 8,50
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi</i>	
Prosciutto e funghi <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 8,00
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi</i>	
Capricciosa <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7</small>	€ 9,00
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto, carciofi, funghi, olive, acciughe</i>	
Tonno e cipolle <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7</small>	€ 8,00
<i>Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle</i>	
Calzone tirolese <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 8,50
<i>Pomodoro, fior di latte, zola, speck</i>	
Diavola <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 7,50
<i>Pomodoro, fior di latte, spianata calabra</i>	
Margherita + bufala <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 8,00
<i>Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala</i>	
Al crudo <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 8,00
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo</i>	
Speck <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 7,50
<i>Pomodoro, fior di latte, speck</i>	
Contadina <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 8,50
<i>Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate</i>	
Vergine <small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7</small>	€ 8,50
<i>Pomodoro, fior di latte, panna, prosciutto crudo</i>	

segue 

Le nostre Pizze
Our pizzas

Porcini	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7-4	€ 8,00
<i>Pomodoro, fior di latte, funghi porcini</i>		
Mare e monti	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7-14	€ 11,50
<i>Pomodoro, fior di latte, frutti di mare, funghi porcini</i>		
Pescatore	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7-14	€ 11,00
<i>Pomodoro, fior di latte, frutti di mare</i>		
Calabrese	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 9,50
<i>Pomodoro, fior di latte, spianata calabra, cipolle, olive, peperoni</i>		
Simone	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-7-8	€ 8,50
<i>Pomodoro, fior di latte, patate fritte e salsiccia</i>		
Diavola e zola	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 8,50
<i>Pomodoro, fior di latte, zola, spianata calabra</i>		
Sassella	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 9,50
<i>Pomodoro, fior di latte, bresaola, porcini</i>		
Speciale	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 10,00
<i>Pomodoro, fior di latte, pancetta, salame piccante, funghi, peperoni, salsiccia</i>		
Primavera	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7-14	€ 9,00
<i>Pomodoro, fior di latte, gamberetti e rucola</i>		
Calamari	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-5-7-8-14	€ 11,50
<i>Pomodoro, fior di latte, calamari fritti</i>		
Excalibur	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7	€ 12,50
<i>Pomodoro, fior di latte, crudo, porcini, crema di tartufo</i>		
Re Artù	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 10,00
<i>Pomodoro, fior di latte, porcini, grana, speck, rucola</i>		

Le nostre Pizze
Our pizzas

Lo scudo	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 8,50
<i>Pomodoro, fior di latte, asparagi, pancetta, grana</i>		
Il medioevo	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 9,00
<i>Pomodoro, fior di latte, asparagi, porcini, pinoli</i>		
Valtellina	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 9,00
<i>Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana a scaglie</i>		
Bri – bri	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 9,50
<i>Pomodoro, fior di latte, brie, crudo, rucola</i>		
Velenosa	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7	€ 10,00
<i>Pomodoro, fior di latte, peperoni, zola, funghi, tonno, spianata calabra, cipolla</i>		
Gustosa	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 9,50
<i>Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, pancetta, pom. fresco, rucola</i>		

Base Rosse

Marinara	ALLERGENI/ALLERGENS: 1	€ 5,00
<i>Pomodoro, aglio, origano</i>		
Siciliana	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4	€ 8,00
<i>Pomodoro, cipolle, acciughe, capperi, olive, grana</i>		
Arrabbiata	ALLERGENI/ALLERGENS: 1	€ 8,50
<i>Pomodoro, salame piccante, capperi, olive, peperoncino</i>		
Enrico	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7	€ 9,00
<i>Poco pomodoro, bufala, acciughe, origano, a fine cottura prosciutto cotto</i>		

segue 

Le nostre Pizze
Our pizzas

Base Bianca

Salsiccia e Friarielli ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 8,50

Mozzarella, salsiccia, friarielli

Quattro formaggi ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 8,50

Fior di latte, brie, zola, scamorza

Amarcord ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 9,00

Fior di latte, prosciutto, zucchine, brie

Campanile ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 8,50

Fior di latte, zola, salsiccia, trevisana

Parcival ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7 € 9,50

Fior di latte, zucchine, gamberetti, pangrattato

Antica ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 9,00

Fior di latte, pancetta, scamorza, peperoni

Delicata ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7 € 7,50

Fior di latte, pomodorino fresco, rucola

Raffinata ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7 € 10,50

Fior di latte, porcini, gamberetti, grana

Riccardo cuor di leone ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7-14 € 9,00

Fior di latte, pomodorino fresco, gamberetti, zucchine, rucola

Il giullare ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7 € 9,50

Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorino fresco, capperi, acciughe



Le nostre Pizze
Our pizzas

Il castello	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 8,50
<i>Fior di latte, verdure alla griglia, pan grattato</i>		
Provolina	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 8,00
<i>Fior di latte, scamorza, pancetta, pepe</i>		
Ginevra	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7	€ 9,00
<i>Fior di latte, pomodorini, rucola, tonno, grana a scaglie</i>		
Merlino	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 9,00
<i>Mozzarella di bufala, olive, rucola, grana a scaglie, pomodorino fresco</i>		
Mediterranea	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-7-14	€ 10,50
<i>Fior di latte, bufala, insalata di mare, pomodorino fresco, rucola</i>		
Bufalona	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 10,00
<i>Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorino fresco, porcini, rucola</i>		
Bresufola	ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7	€ 9,50
<i>Mozzarella di bufala, pomodorino fresco, bresaola</i>		

Le nostre Pizze
Our pizzas

Vino bianco della casa ALLERGENI/ALLERGENS: 12

Cuvée Bollicine

bottiglia intera 75 cl **€ 13,00**

sfuso della bottiglia

• 50 cl **€ 9,00**

• 25 cl **€ 4,50**

Masso Bianco (*Blend di Trebbiano Vermentino Sauvignon*) Doc Mantellassi (fermo)

• bottiglia intera 75 cl **€ 13,00**

sfuso della bottiglia

• 50 cl **€ 9,00**

• 25 cl **€ 4,50**

Vino rosso della casa ALLERGENI/ALLERGENS: 12

Canneto (*Sangiovese*) Doc Mantellassi

• bottiglia intera 75 cl **€ 13,00**

sfuso della bottiglia

• 50 cl **€ 9,00**

• 25 cl **€ 4,50**

Vini al calice ALLERGENI/ALLERGENS: 12

• Calice vino bianco selezione Borgo Antico 15 cl **€ 6,00**

• Calice vino rosso selezione Borgo Antico 15 cl **€ 6,00**



BevaSide
Drinks



Birra artigianale prodotta dal Birrificio l'Orso Verde

ALLERGENI/ALLERGENS: 1



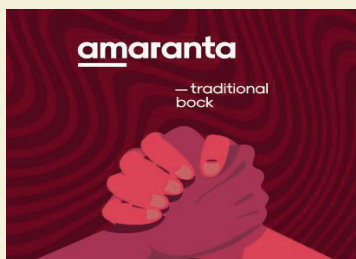
SENSAZIONI: *miele, crosta di pane
erbe aromatiche, fiori di campo*

TIPOLOGIA: *Munich helles*

GRADO ALC.: 5%

FORMATO BOTTIGLIA: 0,5 lt

€ 8,50



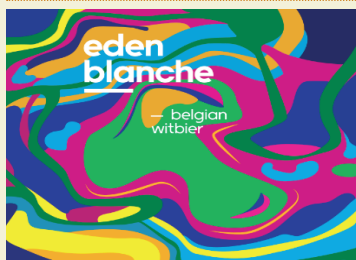
SENSAZIONI: *malto, caramello, frutti
rossi, miele di castagno, frutta secca*

TIPOLOGIA: *Traditional bock*

GRADO ALC.: 6%

FORMATO BOTTIGLIA: 0,5 lt

€ 8,50



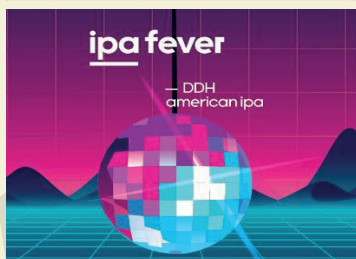
SENSAZIONI: *malto, scorza
d'arancia coriandolo, finale acidulo*

TIPOLOGIA: *Belgian witbier*

GRADO ALC.: 5%

FORMATO BOTTIGLIA: 0,5 lt

€ 8,50



SENSAZIONI: *frutta tropicale fiori
di campo, frutta matura*

TIPOLOGIA: *DDH American IPA*

GRADO ALC.: 6%

FORMATO BOTTIGLIA: 0,5 lt

€ 8,50

Birre ALLERGENI/ALLERGENS: 1

Birra chiara alla spina

- piccola € 3,00
- media € 5,50

Birra rossa alla spina

- piccola € 3,50
- media € 6,50

Birre in bottiglia Heineken, Moretti, etc. € 4,50

Bibite in vetro (33 cl) € 3,00

Acqua Panna o San Pellegrino cl. 75 € 3,00

Caffè € 1,50

Caffè decaffeinato € 2,00

Caffè corretto € 2,00

Liquori nazionali € 4,00

Liquori esteri € 5,00

Coperto € 2,50

BevaSide
Drinks