



Affinché qualcosa arrivi, È necessario che finisca  
Non bisogna avere paura della fine.  
Perchè ogni fine è un **nuovo inizio**.

# MENU

## **\*ANTIPASTI / STARTERS\***

<b>Insalata di polpo e patate diversa dal solito</b> <i>(Octopus and potato salad different than usual)</i>	18.00€
<b>Tartar di tonno con mela verde, salsa di yougurt e lime</b> <i>(Tuna tartar with green apple, yogurt and lime sauce)</i>	16.00€
<b>Tartar di manzo con alici, pepe rosa e maionese di soia</b> <i>(Beef tartar with anchovies, pink pepper and soy mayonnaise)</i>	18.00€
<b>Tagliere di salumi</b> <i>(Cured meat platter)</i>	18.00€
<b>Tagliere di formaggi</b> <i>(Cheese platter)</i>	18.00€
<b>Gamberi rossi crudi (5pz)</b> <i>(Raw red prawns)</i>	20.00€
<b>Scampi crudi (5pz)</b> <i>(Raw scampi)</i>	20.00€

## **\*PRIMI PIATTI / FIRST COURSES\***

<b>Spaghetti ai frutti di mare</b> <i>(Spaghetti with sea food)</i>	18.00€
<b>Cavatelli con cozze e fiori di zucca</b> <i>(Cavatelli with mussels and courgette flowers)</i>	17.00€
<b>Orecchiette con cime di rapa, acciughe, stracciatella e pangrattato profumato</b> <i>(Orecchiette with turnip tops, anchovies, stracciatella and scented bread crumbs)</i>	16.00€
<b>Orecchiette con braciola</b> <i>(Orecchiette with chops)</i>	18.00€
<b>Pure di fave e cicoria</b> <i>(Mashed beans and chicory)</i>	12.00€

## **\*SECONDI / SECONDS\***

<b>Entrecote con crema di patate al rosmarino e aceto balsamico</b> <i>(Entrecote with cream of potatoes with rosemary and balsamic vinegar)</i>	20.00€
<b>Tagliata di tonno alle erbe aromatiche e salsa di pesche</b> <i>(Sliced tuna with aromatic herbs and peaches sauce)</i>	18.00€
<b>Frittura di pesce</b> <i>(Fish fry)</i>	20.00€
<b>Fiorentina</b> <i>(Florentine)</i>	50.00€ Kg
<b>Cotoletta di vitello con patate al forno</b> <i>(Veal cutlet with baked potatoes)</i>	15.00€
<b>Pescato del giorno</b> <i>(Catch of the day)</i>	65.00€ Kg

## **\*CONTORNI / OUTLINE\***

<b>Patatine fritte</b> <i>(French fries)</i>	5.00€
<b>Polpette</b> <i>(Meatballs)</i>	6.00€
<b>Verdure grigliate</b> <i>(Grilled vegetables)</i>	8.00€
<b>Cicoria ripassata</b> <i>(Sautéed chicory)</i>	7.00€

## **\*INSALATE / SALADS\***

<b>Pomodoro rosso, giallo, feta greca, cipolla, basilico</b> <i>(Red tomato and yellow, feta Greek, onion, and basil)</i>	9.00€
<b>Rucola, pomodoro, avocado, grana e aceto balsamico</b> <i>(Arugula, tomato, avocado, parmesan cheese, and balsamic vinegar)</i>	7.00€
<b>Mozzarella, pomodoro e basilico</b> <i>(Mozzarella, tomato, basil)</i>	10.00€

## **\*PIZZA\***

<b>Marinara</b>	€4,00
<i>Pomodoro, aglio e prezzemolo (Tomato, garlic and parsley)</i>	
<b>Margherita</b>	€6,00
<i>Mozzarella, pomodoro (Mozzarella, tomato)</i>	
<b>Diavola</b>	€7,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, salame piccante (Tomato, Mozzarella, spicy salami)</i>	
<b>Napoli</b>	€7,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, capperi e acciughe (Tomato, Mozzarella, capers and anchovies)</i>	
<b>Cardinale</b>	€7,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto e funghi (Tomato, Mozzarella, Ham and Mushrooms)</i>	
<b>4 Formaggi</b>	€7,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Grana (Tomato, Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Parmesan)</i>	
<b>Capricciosa</b>	€9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, salame piccante (Tomato, Mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, spicy salami)</i>	

<b>Ortolana</b>	<b>€9,00</b>
<i>Pomodoro, Mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, carciofi, olive</i>	
<i>(Tomato, Mozzarella, eggplant, zucchini, mushrooms, artichokes, olives)</i>	
<b>Salciccia e cime di rapa</b>	<b>€9,00</b>
<i>Mozzarella, salciccia e cima di rapa</i>	
<i>(Mozzarella, sausage and turnip tops)</i>	
<b>Valtellinese</b>	<b>€10,00</b>
<i>Pomodoro, mozzarella, Bresaola, rucola e Grana</i>	
<i>(Tomato, mozzarella, Bresaola, arugula, Grana)</i>	
<b>Don Bufalo</b>	<b>€10,00</b>
<i>Pomodoro, bufala, crudo di Parma, pomodoro fresco</i>	
<i>(Tomato, buffalo mozzarella, Parma ham, fresh tomato)</i>	
<b>Finocchiosa</b>	<b>€10,00</b>
<i>Mozzarella, cicoria, salame dolce, fave e pecorino</i>	
<i>(Mozzarella, chicory, sweet salami, broad beans and pecorino cheese)</i>	
<b>Crudaiola</b>	<b>€11,00</b>
<i>Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, pomodori crudi, rucola e Grana</i>	
<i>(Tomato, mozzarella, Parma ham, raw tomatoes, rocket and Grana cheese)</i>	
<b>Bicolore</b>	<b>€11,00</b>
<i>Mozzarella, piennolo giallo e rosso, alici, Grana, basilico e olio extravergine d'oliva</i>	
<i>(Mozzarella, yellow and red piennolo, anchovies, Parmesan cheese, basil and extra virgin olive oil)</i>	

<b>Puglia</b>	<b>€12,00</b>
<i>Fior di latte ,stracciatella,capocollo di Martina Franca”Santoro” basilico e olio (Fior di latte, stracciatella , capocollo , basil and oil)</i>	
<b>Fichi</b>	<b>€12,00</b>
<i>Fior di latte,stracciatella,fichi,crudo di Parma e basilico (Fior di latte, stracciatella, figs,Parma ham and basil)</i>	
<b>Fiori di zucca e alici</b>	<b>€14,00</b>
<i>Fior di latte, fior di zucca , alici mar cantabrico, stracciatella, pepe nero, basilico e olio (Fior di latte,courgette flowers,anchovies mar canabrico, stracciatella ,black pepper, basil and oil)</i>	
<b>Nuovo Inizio</b>	<b>€13,00</b>
<i>Bufala Campana, Gamberetti, Pancetta di Martina Franca “Santoro”, basilico e olio (Bufala Cmpana, shrimps, Bacon from Martina Franca”Santoro” basil and oil)</i>	
<b>Tropeana</b>	<b>€11,00</b>
<i>Mozzarella, datterino giallo, tonno, cipolla rossa, polvere di olive nere, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva e basilico (Mozzarella, yellow datterino tomatoes, tuna, red onion, black olive powder, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil and basil)</i>	
<b>Principessa</b>	<b>€12,00</b>
<i>Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, stracciatella, rucola, scaglie di Grana (Tomato, mozzarella, Parma ham, stracciatella, arugula, parmesan flakes)</i>	

<b>La Mario</b>	<b>€12,00</b>
<i>Mozzarella, Mortadella, stracciatella e granella di pistacchio</i>	
<i>(Mozzarella, Mortadella, stracciatella and chopped pistachios)</i>	
<b>La polpettina</b>	<b>€12,00</b>
<i>Mozzarella, polpettine fritte casarelle, stracciatella, spolverata di Grana e basilico</i>	
<i>(Mozzarella, homemade fried meatballs, stracciatella, sprinkled with parmesan cheese and basil)</i>	
<b>Boscaiola</b>	<b>€14,00</b>
<i>Mozzarella,funghi porcini, Speck, caciocavallo e noci</i>	
<i>(Mozzarella, porcini mushrooms, Speck, caciocavallo cheese and walnuts)</i>	
<b>Tartare di carne</b>	<b>€15,00</b>
<i>Base piadina, bufala, carciofi, tartare di carne, e pesto di limone</i>	
<i>(Foot base, buffalo mozzarella, artichokes, meat tartare, and lemon pesto)</i>	
<b>Gambero rosso</b>	<b>€15,00</b>
<i>Mozzarella, datterino rosso, zucchine, tartare di gambero rosso e granella di pistacchio</i>	
<i>(Mozzarella, red datterino tomatoes, zucchini, red prawn tartare and chopped pistachios)</i>	
<b>Tartar di Tonno</b>	<b>€15,00</b>
<i>Pomodoro,filetti di acciughe,Datterino Giallo, Rucola,Cipolla di Tropeae tartar di tonno</i>	
<i>(Tomato,anchovy fillets,Datterino yellow, Arugula,Onion and tuna tartar )</i>	

## **\*DOLCI / SWEETS\***

<b>Tiramisù con crema di mascarpone, biscotti savoiardi e san Marzano</b> <i>(Tiramisu with mascarpone cream, biscuits Savoiardi and san Marzano)</i>	<b>€7,00</b>
<b>Cremoso al cocco e anguria</b> <i>(Creamy coconut and watermelon)</i>	<b>€7,00</b>
<b>Gelato al gusto di crema e cioccolato</b> <i>(Cream and chocolate flavored ice cream)</i>	<b>€6,00</b>

## **\*BEVANDE\***

Acqua Recoaro	75CL €3,00
Coca Cola	33CL €3,00
Coca Cola Zero	33CL €3,00
Fanta	33CL €3,00

## **\*BIRRE ALLA SPINA\***

Peroni Cruda	gradi Alc.4,7%Vol	20CL €3,50
Peroni Cruda	gradi Alc.4,7%Vol	40CL €5,00
Peroni Gran Riserva Rossa	gradi Alc.5,2% Vol	20CL €3,50
Peroni Gran Riserva Rossa	gradi Alc.5,2% Vol	40CL €5,00

## **\*BIRRE IN BOTTIGLIA\***

*Menabrea Bionda	gradi Alc.4,8% Vol	66CL €6,00
*Peroni Gran Riserva doppio malto	gradi Alc.6,6% Vol	50CL €6,00
*Peroni Gran Riserva Bianca	gradi Alc.5,1% Vol	50CL €6,00

**COPERTO € 3,00**