



MARACU

ANTIPASTI STARTERS

- BRUSCHETTA AL POMODORO (2 PEZZI) ALL. 1 € 4,50
TOMATO SALAD TOASTED BREAD WITH BASIL AND OREGANO FLAVOURED
- BRUSCHETTA ALLE MELANZANE POMODORO E RICOTTA SALATA ALL. 1,7 € 4,50
EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE TOASTED BREAD WITH SALTED RICOTTA CHEESE
- BRUSCHETTA ALLE ZUCCHINE E RICOTTA DI BUFALA ALL. 1 € 4,50
ZUCCHINI AND BUFFALO RICOTTA CHEESE WITH TOASTED BREAD
- BRUSCHETTA CON AGLIO OLIO E TARTUFO ALL. 1 € 6,00
GARLIC BREAD WITH TRUFFLE
- ANTIPASTO DI MARE: ALL. 2,4,14 € 17,00
INSALATA DI MARE*, ALICI MARINATE E SALMONE AFFUMICATO
SEAFOOD STARTER:
SEAFOOD SALAD*, MARINATED ANCHOVIES AND SMOKED SALMON
- ANTIPASTO DI TERRA: ALL. 7 € 17,00
MISTO SALUMI E MISTO FORMAGGI AL MIELE CON CARCIOFINI E OLIVE
MIXED COLD CUTS AND MIX PLATTER OF CHEESE WHONET, ARTICHOKES AND OLIVES
- MOZZARELLA DI BUFALA ALL. 7 € 8,00
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
- MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO ALL. 7 € 11,00
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND HAM
- PROSCIUTTO E MELONE € 11,00
HAM AND MELON
- INSALATA DI MARE* ALL. 2,4,9,14 € 11,00
SEAFOOD SALAD*
- INSALATA DI POLIPO* ALL. 9,14 € 11,00
OCTOPUS* SALAD
- SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE CON CROSTINI DI PANE AL BASILICO € 13,00
MUSSELS AND CLAMS SAUTÉ, WHIT BASIL TOASTED BRED ALL. 1,14
- PANE AL CESTINO ALL. 1 € 2,00
BREAD BASKET



PASTA

- RAVIOLI CON PACHINO E PESTO ALL. 1,3,7,8 € 12,00
RAVIOLI WITH CHERRY TOMATOES AND PESTO SAUCE
- LASAGNA AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE ALL. 1,3,7,9 € 9,00
LASAGNA WITH MEAT SAUCE
- TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE ALL. 1,3,7,9 € 12,00
TAGLIATELLE WITH MEAT SAUCE
- SPAGHETTI CON LE POLPETTE ALL. 1,7,9 € 12,00
SPAGHETTI MEAT BALLS
- TROFIE AL PESTO ALL. 1,7 € 9,00
TROFIE WITH PESTO SAUCE
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA ALL. 1,3,7,9 € 9,00
GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL
- TORTELLINI ALLA BOSCAIOLA CON PISELLI E FUNGHI ALL. 1,3,7 € 10,00
TORTELLINI WITH WHITE SAUCE PEAS MUSHROOMS AND HAM
- BUCATINI ALLA MATRICIANA CON GUANCIALE DI AMATRICE ALL. 1,7 € 10,00
BUCATINI WITH BACON AND TOMATO SAUCE, CHEESE
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA ALL. 1,7 € 10,00
SPAGHETTI WITH BACON AND EGG SAUCE, CHEESE
- TONNARELLI CACIO E PEPE ALL. 1,3,7 € 10,00
TONNARELLI BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE
- CANNELLONI RICOTTA E SPINACI ALL. 1,3,7 € 9,00
CANNELLONI WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH
- ZUPPA DI VERDURE ALL. 9 € 9,00
VEGETABLES SOUP
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* E POMODORI PACHINO ALL. 2,14 € 14,00
SEAFOOD* RICE WITH CHERRY TOMATOES
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE ALL. 1,14 € 14,00
SPAGHETTI WITH CLAMS
- SCALATIELLI AI FRUTTI DI MARE* AL CARCIOCCIO (CON SPIGOLA O ORATA) € 24,00
MACKERON WITH SEAFOOD* IN FOIL WITH SEABASS ALL. 1,2,3,4,14
- FETTUCINE ALFREDO CON POLLO ALL. 21,3,7 € 14,00
CHICKEN ALFREDO FETTUCINE
- FETTUCINE AL POMODORO E BASILICO € 10,00
FETTUCINE WITH TOMATO SAUCE AND BASIL ALL. 1,9
- SCALATIELLI MARACUJA € 14,00
DOMINICAN PASTA WITH SEAFOOD



SECONDI DI MARE SEAFOOD DISHES

- SAUTE' AI FRUTTI DI MARE* E CROSTINI DI PANE AL BASILICO all. 1,14 € 13,00
SAUTE' WITH SEA FOOD* AND BASIL FLAVOURED TOASTED BREAD
- FILETTO DI PESCE AL LIMONE E RUGHETTA all. 4 € 14,00
FISH FILLET LEMON FLAVOURED WITH ARUGOLA
- SALMONE ALLA GRIGLIA CON INSALATA SICILIANA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE all. 4 € 14,00
GRILLED SALMON WITH FENNEL ORANGE AND OLIVE SALAD
- TRANCIO DI PESCE SPADA CON POMODORI all. 4 € 14,00
SWORD FISH WITH TOMATO SALAD
- BACCALA' AL POMODORO CON CROSTINI DI PANE ALLE OLIVE all. 1,4 € 14,00
CODFISH WITH TOMATO SAUCE WITH OLIVES FLAVOURED TOASTED BREAD
- FILETTO DI SPIGOLA CON PATATE all. 4 € 20,00
SEA BASS WITH POTATOES
- ZUPPA DI PESCE all. 4,14 € 24,00
FISH SOUP
- CALAMARI* E GAMBERI* FRITTI all. 1,4 € 18,00
FRIED CALAMARI* AND SHRIMPS*
- ROMBO AL FORNO CON PATATE all. 4 € 35,00
BAKED TURBOT FISH WITH POTATOES



SECONDI PIATTI DI TERRA LAND DISHES

- ARROSTO DI VITTELLA CON INSALATA MISTA € 14,00
ROAST VEAL WITH MIX SALAD
- BISTECCA DI MANZO CON RUGHETTA € 16,00
BEEF STEAK WITH ROCKET
- CODA ALLA VACCINARA all. 9 € 14,00
BEEF TAIL ROMAN STYLE
- COTOLETTA DI POLLO CON PATATE all. 1 € 14,00
SLICED CHICKEN BREAST WITH POTATOES
- SCALOPPINA DI MAIALE AI FUNGHI all. 1 € 14,00
SLICED PORK WITH MUSHROOMS
- FIORENTINA ALL'ETTO € 7,00
F-BONE STEAK BY THE WEIGHT FOR 100 GRAMS
- FILETTO DI MANZO CON INSALATA MISTA € 20,00
BEEF FILLET WITH MIX SALAD
- FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE O AI FUNGHI PORCINI* O AL BAROLO € 24,00
BEEF FILLET GREEN PEPPER OR WITH PORCINI MUSHROOMS* OR BAROLO WINE all. 7
- STRACCETTI DI POLLO ALL'ACETO BALSAMICO RUCOLA E PARMIGIANO € 16,00
SLICED CHICKEN BREAST WITH BALSAMIC VINEGAR, GRANA PARMESAN CHEESE all. 7



CONTORNI E INSALATE SALADS AND SIDE DISHES

- BRESAOLA RUGHETTA E PARMIGIANO all. 1 € 12,00
SMOKED BEEF ROCKET AND PARMESAN CHEESE
- INSALATA DI POLLO: € 12,00
PETTO DI POLLO, RUCOLA RADICCHIO MAIS E POMODORO PACHINO
CHICKEN SALAD:
CHICKEN BREAST, ROCKET RED CHICORY CORN AND CHERRY TOMATOES
- CAESAR SALAD: all. 1,7 € 12,00
LATTUGA, PETTO DI POLLO, SALSA CAESAR, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI GRANA
LATTUCE, CHICKEN BREAST, CAESAR SAUCE, TOASTED BREAD, GRANA FLAKES
- INSALATA GRECA: all. 7 € 10,00
LATTUGA, FETA, POMODORI, CIPOLLA E CETRIOLO
LATTUCE, FETA CHEESE, TOMATOES, ONION AND CUCUMBER
- CAPRESE: MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO € 12,00
CAPRESE SALAD: BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES BASIL all. 7
- CAPRICCIOSA: € 10,00
TONNO, CARCIOFINI, MAIS, POMODORO, INSALATA MISTA
TUNA FISH, ARTICHOKES, CORN, TOMATOES, MIX SALAD all. 4
- INSALATA DI FINOCCHI, RUCOLA, OLIVE NERE E ARANCIA € 8,00
FENNEL SALAD, ROCKET, BLACK OLIVES AND ORANGE
- INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI GRANA € 8,00
ROCKET SALAD WITH GRANA CHEESE FLAKES all. 7
- PATATE AL FORNO BAKED POTATOES € 5,00
- PATATE FRITTE* all. 5 € 5,00
DEEP FRIED POTATOES
- VERDURA DEL GIORNO VEGETABLE OF THE DAY € 5,00
- INSALATA MISTA MIX SALAD € 6,00
- INSALATA DI POMODORI TOMATO SALAD € 6,00



* L'INGREDIENTE INDICA UN PRODOTTO CONGELATO/ASTRIFIC MEATS FROZEN FOOD



LE PIZZE



MARINARA: CON POMODORO, ORIGANO AGLIO E OLIO
WITH TOMATO SAUCE, OREGANO GARLIC AND OIL all. 1

€ 7,00



MARGHERITA: CON POMODORO E MOZZARELLA
WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE all. 1,7

€ 7,50

SICILIANA: CON POMODORO, ALICI E CAPPERI
WITH TOMATO SAUCE, ANCHOVIES AND CAPERS all. 1

€ 8,00



NAPOLETANA: CON POMODORO, MOZZARELLA E ACCIUGHE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES all. 1,7,4

€ 9,00



CAPRICCIOSA: POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, COTTO, CARCIOFINI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CURED HAM, ARTICHOKES all. 1,7

€ 9,50



SUPER LASAGNA: CON POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, SALAME
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND RICOTTA CHEESE, SALAMI all. 1,7

€ 9,50

QUATTRO FORMAGGI
FOUR TYPES OF CHEESE all. 1,7

€ 9,50



VEGETARIANA: CON VERDURE MISTE E MOZZARELLA
VEGETARIAN WITH MIXED VEGETABLES AND MOZZARELLA all. 1,7

€ 9,50

DIAVOLA: CON POMODORO, MOZZARELLA E SALAME PICCANTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE AND HOT SALAMI all. 1,7

€ 9,50



RUGHETTA: CON MOZZARELLA RUGHETTA, PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI GRANA
MOZZARELLA CHEESE, ROCKET, HAM AND GRANA FLAKES all. 1,7

€ 9,50



BUFALINA: CON POMODORO PACHINO E MOZZARELLA DI BUFALA
CHERRY TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE all. 1,7

€ 10,00

DOLCI DELLA CASA HOME MADE DESSERT

TIRAMISÙ DELLA CASA all. 1,7
HOME MADE TIRAMISÙ

€ 6,00



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO all. 1,7
CHILLED DESSERT PISTACHO FLAVOURED

€ 6,00



CHEESE CAKE NON INFORNATO all. 1,7
NO BAKED TIRAMISÙ

€ 6,00

CANNOLO ALLA SICILIANA CON RICOTTA E GRANELLA DI PISTACCHIO all. 1,7,8 € 6,00
PASTRY HORN FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND PISTACHOS

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO all. 1,7
WARM CHOCOLATE CAKE

€ 6,00



PROFITEROLES all. 1,7
CUSTARD FILLED CHOUX PASTRY BALL WITH CHOCOLATE TOPPING

€ 6,00



CROSTATA ALLA RICOTTA E PERE all. 1,7
RICOTTA CHEESE AND PEARS TART

€ 6,00

ANANAS O MELONE O FRAGOLE all. 1,7
PINEAPPLE OR MELON OR STRAWBERRIES

€ 6,00



MACEDONIA / FRUIT SALAD

€ 6,00



TARTUFO AL CIOCCOLATO O BIANCO
CHOCOLATE TRUFFLE ICECREAM OR WHITE all. 7,8

€ 6,00

COPPA GELATO / AFFOGATO

€ 6,00 / € 8,00

BEVANDE BEVERAGE

ACQUA MINERALE PICCOLA 0,5L SMALL MINERAL WATER

€ 2,00

ACQUA MINERALE GRANDE 1L LARGE MINERAL WATER

€ 3,50

APERITIVO ANALCOLICO NON ALCOHOLIC APERITIVE

€ 4,00

ESTRAITTO DI FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT JUICE

€ 6,00

SUCCO DI FRUTTA FRUIT JUICE

€ 4,00

BIRRA PICCOLA ALLA SPINA 0,2 SMALL DRAUGHT BEER

€ 4,00

BIRRA MEDIA ALLA SPINA 0,4 MEDIUM DRAUGHT BEER

€ 6,00

BIRRA GRANDE ALLA SPINA 1 L BIG DRAUGHT BEER

€ 13,00

APERICOLI SPRITZ, BELLINI, ROSSINI, MIMOSA,
MICRONI, AMERICANO, MARTINI COCKTAIL

€ 8,00

BIRRA ANALCOLICA NON ALCOHOLIC BEER

€ 6,00

SPRING WATER / ARANCIA, FRESCHI ORANGE JUICE

€ 3,00

SPRING WATER / CACCA COLA, PANTA, SPRINT

€ 3,00



MARACUJA



APPETIZI STARTERS

BRANCONI AL POMODORO CRUDO - ALL 1 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH TOMATO SAUCE AND CHESTNUT FLAVOURED BREAD	€ 4,50
BRANCONI AL CIPOLLO ROSA CON POMODORO CRUDO SALADA - ALL L7 € 4,50 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI ALL'ALICO CON PANE E SFORMATI DI BUFALA - ALL 1 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLARELLA CRUDA - ALL 1 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA - ALL L7 € 4,50 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50
BRANCONI CON CIPOLLO ROSA E CIPOLLARELLA CRUDA - ALL L7 TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH SAUTED BREAD WITH SAUTED BACON CHEESE	€ 4,50



SECONDI DI MARE SEAFOOD DISHES

SALITE AI FRUTTI DI MARE E CRUSTACEI DI PANE AL BASILICO - € 11,00 SALITE WITH SEA FOOD AND BASH FLAVOURED TOASTED BREAD	€ 11,00
FILETTO DI PESCE AL LIMONE E BACCHETTA - € 14,00 FISH FILLET WITH LEMON FLAVOURED WITH BACCHETTA	€ 14,00
SALAMINI ALLA GRIGLIA CON INSALATA SICILIANA DI POMODORI, ARABACE E OLIVE - € 14,00 GRILLED SALAMINI WITH TOMATO, ORANGE AND OLIVE SALAD	€ 14,00
FRANCO DI PESCE SPADA CON POMODORO - € 14,00 SPONDI FISH WITH TOMATO SAUCE	€ 14,00
BACALA AL POMODORO CON CRUSTACEI DI PANE ALLE OLIVE - € 14,00 CROFISH WITH TOMATO SAUCE WITH OLIVES FLAVOURED TOASTED BREAD	€ 14,00
FILETTO DI SPINACIA CON PATATE - € 20,00 SEA RASH WITH POTATOES	€ 20,00
ZUPPA DI PENCE - € 14,00 FISH SOUP	€ 14,00
CALAMARI E GAMBERI FRITTI - € 14,00 FRESH CALAMAR AND SHRIMP	€ 14,00
ROMBO AL FUOCO CON PATATE - € 15,00 BAKED FISH WITH POTATOES	€ 15,00



LE PIZZE

MAREMMA CON POMODORO CRUDO, ORZAGNO AGLIO E CIPOLLO WITH TOMATO SAUCE, OREGANO GARLIC AND ONION	€ 7,50
MARGHERITA CON POMODORO E MOZZARELLA WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE	€ 7,50
SIRIANA CON POMODORO ALICI E CAPREI WITH TOMATO SAUCE, ANCHOVIES AND CAPERS	€ 8,00
NAPOLITANA CON POMODORO, MOZZARELLA E ACCIUGHE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES	€ 9,50
CAPRISEVA, POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, COTTO, CARCIOFINI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM, ARTICHAUSE	€ 9,50
SUPER LASAGNA CON POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, SALAME, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND RICOTTA CHEESE, SALAMI	€ 9,50
QUATTRO FORMAGGI FOUR TYPES OF CHEESE	€ 9,50
VEGETARIANA CON VERDURE MISTE E MOZZARELLA VEGETARIAN WITH MIXED VEGETABLES AND MOZZARELLA	€ 9,50
DRAGHA CON POMODORO, MOZZARELLA E SALAMI PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE AND HOT SALAMI	€ 9,50
BACCHETTA CON MOZZARELLA, BACCHETTA, PROSCUITO, CIPOLLO, UGIALE DI GRANA, MOZZARELLA CHEESE, BACCHETTA HAM AND GRANA FLAKES	€ 9,50
BORGATA CON POMODORO CRUDO E MOZZARELLA IN BOSALIA CHERRY TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE	€ 10,00



SECONDI PIATTI DI TERRA LAND DISHES

ARROSTO DI VITELLO CON INSALATA MISTA ROAST PHEE WITH MIXED SALAD	€ 14,00
BOUTICA DI MANCO CON BACCHETTA BEAF STEAK WITH BACCHETTA	€ 14,00
CODA ALLA VENEZIANA BEEF TAIL ROMAN STYLE	€ 14,00
COTELETTA DI POLLO CON PATATE BREAED CHICKEN BREAST WITH POTATOES	€ 14,00
SCALOPPINI DI MANZO AL FUNGHI SCALOPPINI PORK WITH MUSHROOMS	€ 14,00
FARINATA ALL'OTTO FISH STEAK WITH THE WEIGHT FOUR OR GRAMS	€ 7,00
FILETTO DI MANCO CON INSALATA MISTA PHEE FILLET WITH MIXED SALAD	€ 20,00
FILETTO DI MANCO AL PEPERONE CON FUNGHI PHEE FILLET WITH PEPPER AND MUSHROOMS	€ 20,00
STRAZZINI DI POLLO AL SAUTO CHICKEN BREAST WITH SAUTED BREAD, PINEAPPLE, GRANA, FRESHMAN CHEESE	€ 14,00



DOCCI DELLA CASA HOME MADE DESSERT

TIRAMISU DELLA CASA HOME MADE TIRAMISU	€ 4,50
SEMPEREDUO AL PISTACCHIO PHEE SOUS VIDE WITH BACCHETTA CHEESE AND PISTACCHIO	€ 4,50
CHEESE CAKE NON FORNATO NO BAKED TIRAMISU	€ 4,50
CANNOLE ALLA SICILIANA CON RICOTTA E GRANIGLIA DI PISTACCHIO CANNOLE WITH RICOTTA CHEESE AND PISTACCHIO	€ 4,50
BUMMO AL CIOCCOLATO CON CREMA CALDA WITH CHOCOLATE SAUCE	€ 4,50
PIGNIERDOLCI CUSTARD FILLED CHOCOLATE PASTRY BALLS WITH CHOCOLATE TOPPING	€ 4,50
CHEESE CAKE CHOCOLATE FILLED CHEESE CAKE WITH CHOCOLATE TOPPING	€ 4,50
ANNASO DI MELLINO CIOCCOLATO FUNGHI DI MELLINO CIOCCOLATO	€ 4,50
NANTISSONA FRESH SALAD	€ 4,50
FRUTTI DI MARE SEAFOOD CRISPS WITH BACCHETTA CHEESE AND PISTACCHIO	€ 4,50
CIPOLLO CRUDO CRISPS WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASH	€ 4,50
CIPIOLI DI POLLO CHICKEN CRISPS	€ 4,50
BRANCONI CRUDI TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH TOMATO SAUCE AND CHESTNUT FLAVOURED BREAD	€ 4,50
BRANCONI CRUDI TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH TOMATO SAUCE AND CHESTNUT FLAVOURED BREAD	€ 4,50
BRANCONI CRUDI TENDERLY TROUSSED BRANCONI WITH TOMATO SAUCE AND CHESTNUT FLAVOURED BREAD	€ 4,50



BEVANDE BEVERAGE

AQUA MINERALE PISTACCHIO MINERAL WATER WITH PISTACCHIO	€ 2,00
AQUA MINERALE LARANZA MINERAL WATER WITH LARANZA	€ 2,00
APERTIVO ANALCOLICO NON ALCOHOLIC APERTIVO	€ 2,00
ESTRATTO DI FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT JUICE	€ 2,00
WALDORF PASTA PASTA SALAD	€ 2,00
ROSEA PISTACCHIO ROSEA PISTACCHIO	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA ORZAGNO SANGRIA WITH ORZAGNO	€ 2,00
APERTIVO SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00
SINIGRA MENTA ALLA SPINACIA MINT SANGRIA WITH SPINACH	€ 2,00

GLUTEN FREE - VEGANO

