

Antipasti

STARTER

**OSTRICHE CONCAVE
CLASSICHE - FRANCIA ¹⁴
OISTERS**
5€

**C'ERA UNA VOLTA LA CAPONATA
SICILIANA ^{5,9}
ONCE UPON A TIME "A
CAPONATA"**
*Antica ricetta palermitana di verdure
sfumate con aceto madre*
12€

**SOUTÈ DI COZZE ^{1,14}
MUSSELS SOUTÈ**
18€

**PIATTO MILANO ⁷
MILANO STARTER**
Crudo San Daniele o Parma 30 mesi,
lardo di Colonnata, pancetta piacentina,
salame artigianale Milano, bufala delle
Murge
Selection of italian cured meats and
Bufala mozzarella cheese
22€ (PER 2 PERSONE)

DEGUSTAZIONE "VUCCIRIA"
^{1, 3, 4, 5, 7}
Le panelle di ceci, gli involtini di pesce
spada, le sarde alla beccafico, la caponata e
il caciocavallo ragusano
Chickpea fritters, swordfish rolls, stuffed
sardines "beccafico" style, caponata, and
Ragusano caciocavallo cheese
24€

CANTABRICO ^{4,7}
Acciughe del Mar Cantabrico servite con
burro dolce e burratina
Cantabrian anchovies served with sweet
butter and burrata
18€

**TARTARE DI CHIANINA
CHIANINA TARTARE**
20€

**TARTARE DI TONNO ROSSO DEI
NOSTRI MARI ⁴
OUR SEAS TUNA TARTARE**
24€

**TIEPIDA DI MARE ^{2, 4, 14}
LUKEWARM/WARM OF THE SEA**
Calamari, polpo, seppie, gamberi e cozze
Squid, octopus, cuttlefish, shrimp and
mussels
24€

**CAPRESE ⁷
CAPRESE SALAD**
Mozzarella di Bufala delle Murge,
pomodori freschi, rucola e basilico
Tomatoes selection, arugula and basil
14€

**IL MARE CRUDO E COTTO ^{1,2,4,14}
RAW & COOKED FROM THE SEA**
Carpaccio di tonno fresco, tartare di pesce
spada, Rosso di Mazara, capasanta grati-
nata o grigliata, mazzancolle in prosecco
e lime
Fresh tuna carpaccio, swordfish tartare,
'rosso of Mazara', capasant au gratin or
grilled, shrimps
36€

**CRUDO MARE NOSTRUM ^{2, 4, 14}
"MARE NOSTRUM" RAW FISH**

Tartare di tonno, tartare di spada, gambero rosso di Mazara, scampo, branzino, seppia
Tuna tartare, swordfish tartare, Mazara red shrimp, prawn, seabass, cuttlefish
75€ (PER 2 PERSONE)

Primi piatti

FIRST COURSES

**TAGLIATELLE AL RAGÙ DI
CHIANINA** ^{1,3,7,9}
**FRESH PASTA WITH BOLOGNESE
MEAT SAUCE**

Pasta fresca | Fresh pasta

20€

TAGLIOLINI ALL'ASTICE ^{1,2,3,4,7}

con mezzo astice

LOBSTER TAGLIOLINI PASTA

Pasta fresca, astice, crema di pomodoro
Fresh pasta, lobster and tomato cream

32€

**CHITARRE FRESCHE CON CACIO,
PEPE E RICCI DI MARE** ^{1,3,7,14}
CACIO PEPE AND SEA URCHINSS

26€

Senza ricci 22€

**SPAGHETTI DEL SANNIO CON
VONGOLE VERACI EXTRA JUMBO** ^{1,14}
**SPAGHETTI FROM SANNIO WITH
CLAMS**

Vongole fresche con guscio, aglio,
prezzemolo e olio EVO
Fresh clams with shell, garlic, parsley,
extra virgin olive oil

24€

Con bottarga 28€

Con doppia bottarga 34€

TAGLIOLINI "TUTTO MARE" ^{1,2,3,4,7,14}

FRESH PASTA FROM THE SEA

Pasta fresca, scampi, seppie, calamaro,
cozze e gamberi

Fresh pasta, prawn, squids, cuttlefish,
mussels and shrimps

28€



Minimo 2 persone

RISOTTO "MARE NOSTRUM" ^{1,2,3,4,7,9}

COTTURA 20 MINUTI

Riso Alta Qualità Carnaroli 12 mesi, calamaro, seppie, gamberi, polpo, cozze, vongole
Rice, Squid, cuttlefish, shrimp, octopus, mussels, clams

28€ (PREZZO A PERSONA)



Secondi

MAIN COURSES

**BRANZINO FRESCO SFILETTATO
COTTO ALLA GRIGLIA SERVITO
CON PATATE AL FORNO ⁴
FRESH FILLETED SEA BASS
GRILLED AND SERVED WITH
ROASTED POTATOES**

26€

**PESCE SPADA MEDITERRANEO
ALLA PANTESCA ⁴**

SWORDFISH "ALLA PANTESCA"
Capperi e origano Pantelleria,
pomodorino, cipolla rossa, olive e aglio
Capers, oregano, cherry tomato, red
onion, olives and garlic

28€

OPPURE SCEGLILO...

**ALLA GRIGLIA ⁴
GRILLED SWORDFISH**

26€

**FILETTO DI ROMBO AL FORNO ^{2, 4}
OVEN-BAKED BRILL FILLET**

Pomodorini, olive taggiasche e patate
cubettate
Cherry tomatoes, Taggiasca olives and
diced potatoes

26€

**CALAMARO RIPIENO AI SAPORI
MEDITERRANEI ^{1, 3, 4, 7, 9, 14}**

MEDITERRANEAN STUFFED SQUID

Pinoli, uva passa, pangrattato, cacio
ragusano, prezzemolo, aglio, semi
finocchietto selvatico
Pine nuts, raisins, bread crumbs, sicilian
cheese, parsley, garlic and wild fennel

26€

**FILETTO DI TONNO DEI NOSTRI
MARI IN AGRODOLCE ⁴**

BITTERSWEET TUNA FILET

Con cipolla caramellata
Tuna filet with caramelized onion

26€

OPPURE SCEGLILO...

**ALLA GRIGLIA ⁴
GRILLED TUNA FILET**

24€

**GRAN FRITTO DI MARE ^{1, 2, 4, 5, 14}
GREAT FRIED SEAFOOD**

Anelli di calamaro, gamberi o mazzancolle, alici, verdure in pastella
Squid rings, shrimp or prawns, anchovies, vegetables in batter

26€

L'AUTENTICO
"TUTTO
MEDITERRANEO"

Secondi

MAIN COURSES

IL PIÙ
RICHIESTO

TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO E INSALATA PANTESCA ^{4,14}

GRILLED OCTOPUS TENTACLE AND PANTELLERIA SALAD

Con capperi e origano di Pantelleria, patate, pomodorino, cipolla rossa e olive
With capers and oregano from Pantelleria, potatoes, cherry tomatoes, red onion
and olives

26€

GRIGLIATA DI MARE ^{2,4,14}

GRILLED SEAFOOD

Tonno, pesce spada, calamaro,
gamberoni, scampi
Tuna, swordfish, squid, king prawns,
prawns

38€

TAGLIATA DI CARNE IRLANDESE

SLICED IRISH MEAT

Su rucola, Parmigiano Reggiano e
pomodoro datterino fresco
With arugula, Parmigiano Reggiano
cheese and fresh cherry tomato

28€

COTOLETTA CLASSICA ALLA MILANESE ^{1,3,5,7}

CLASSIC "MILANESE COTOLETTA"

A richiesta servita battuta ad "orecchia
d'elefante", con contorno di patate al
forno agli aromi
Beaten "orecchia d'elefante" style on
request, with aromatic roasted potatoes

30€

FILETTO DI CARNE IRLANDESE IRISH COW FILLET

Con patate al forno in aromi
With aromatic roasted potatoes

30€

Contorni



PATATE IN AROMI AL FORNO
ROASTED AROMATIC POTATOES

6€

PATATINE FRITTE* 5, 11
FRIED POTATOES

6€

PANELLE: GUSTOSE FRITTELLE
DI FARINA DI CECI* 5, 11
CHICKPEA FLOUR FRITTERS

8€

INSALATA MISTA / VERDE
MIXED OR GREEN SALAD

6€

VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES

8€

INSALATA "TIPICA PANTESCA"
PANTESCA SALAD

Patate lesse, pomodorini, cipolla rossa,
capperi e origano di Pantelleria
Boiled potatoes, cherry tomatoes, red
onion, capers, and Pantelleria oregano

12€



Menù bimbi

PENNE AL POMODORO 1, 7, 9
PASTA WITH TOMATO SAUCE

10€

PENNE AL RAGÙ 1, 7, 9
PASTA WITH MEAT SAUCE

14€

PENNE AL PESTO 1, 7, 9
PASTA WITH PESTO

14€

COTOLETTA DI POLLO 1, 3, 7
CHICKEN "COTOLETTA"

12€

Con contorno di patate al forno
o fritte 5, 11

With roasted or fried potatoes

16€

coperto e servizio 3€ - service 3€

supplemento portata divisa per due persone 3€ - if the dish is divided: 3€

Le nostre originali

BRAZ

Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, Reggiano
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella, fried eggplant,
Parmigiano Reggiano cheese

14€

ARESINA

Pomodoro rosso, mozzarella fiordilatte,
pomodorini, Luganega, ricotta fresca,
scaglie di Parmigiano Reggiano
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese, cherry
tomato, Luganega sausage, ricotta cheese,
"Parmigiano Reggiano" cheese scales

15€

SICILIANA

Pomodoro rosso, mozzarella fiordilatte,
caponatina siciliana, conza
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese,
"caponata", "conza" bread crumble

14€

PANTESCA

"Ammogghiu", caciocavallo Ragusano
"Ammogghiu" mince, Ragusan "caciocavallo" cheese

12€

HELL

Pomodoro, fiordilatte, mozzarella di Bufala DOP,
spianata calabra, scamorza affumicata
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella DOP, Bufala
mozzarella cheese, spicy salami, smoked scamorza
cheese

14€

CALZONE STRAPPATO

Pomodoro ciliegino, mozzarella Bufala campana
DOP, crudo di Parma, rucola, olio evo
Cherry tomato, DOP Bufala mozzarella cheese, Parma
ham, rocket salad, evo oil

15€

TENTAZIONE

Pomodoro, fiordilatte, zucchine grigliate, salsiccia
Luganega, Grana Padano in cottura
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese,
Luganega sausage, Grana Padano cheese in cooking

14€

PIZZE SEMPRE DISPONIBILI

COTTO 12€ / CRUDO 14€ / SPECK 14€ / ROMANA 12€
WUSTEL 12€ / AMERICANA 10€ / DIAVOLA 12€
4 FORMAGGI 12€

Le speciali

MARI E MONTI

Pomodoro rosso, mozzarella fiordilatte, calamari**,
gambero "rosa di Puglia"**, cozze, seppie**,
funghi porcini
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella, squid**, "rose of
Puglia" shrimps**, mussels, cuttlefish**, "porcini"
mushrooms**

15€

SOTTOBOSCO

Pomodoro rosso, mozzarella fiordilatte, funghi
porcini**, salsiccia Luganega
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella, "porcini"
mushrooms**, "Luganega" sausage

15€

RIANATA

Mozzarella, pomodorini, pecorino, aglio
e prezzemolo
Mozzarella, cherry tomatoes, pecorino cheese,
garlic and parsley

12€

NEW

VALTELLINA

Pomodoro rosso, mozzarella fiordilatte, bresaola
della Valtellina, scaglie di Parmigiano Reggiano,
rucola
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella, Valtellina's
bresaola, Parmigiano Reggiano cheese scales, rocket

15€

PUTTANESCA

Pomodoro, pecorino, aglio, olive taggiasche,
acciughe, capperi, peperoni e origano
Tomato sauce, pecorino cheese, garlic, Taggiasca oliver
anchovies, capper, peppers and oregano

15€

MESSICANA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla,
bacon e jalapenos
Tomato, mozzarella, sausage, onion, bacon and
jalapeños

14€

NEW

SUPPLEMENTI / SUPPLEMENTS

DOPPIA MOZZARELLA 2€ — SALUMI FRESCHI, FORMAGGI 2€ — MOZZ. DI BUFALA 2€
DOUBLE MOZZARELLA CHEESE 2€ — FRESH CURED MEAT 2€ — DOP "BUFALA" CHEESE 2€

*SURGELATO (FROZEN) **ABBATTUTO (BLAST CHILLED)

Le classiche

MARGHERITA

Pomodoro rosso, mozzarella fiordilatte^{1,7}
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese

10€

NAPOLI

Pomodoro, mozz. fiordilatte, acciughe, origano^{1,4,7}
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese,
anchovies, oregano

12€

PRIMAVERA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola, pachino,
crudo, scaglie di grana^{1,4,7}
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese, rocket,
pachino tomatoes, Parma ham, grana cheese scales

15€

MARINARA

Pomodoro, aglio fresco di Nubia, origano¹
Tomato sauce, garlic, oregano

10€

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozz. fiordilatte, carciofi, funghi
champignon, acciughe, olive nere, capperi,
origano^{1,4,7}
Tomato sauce, "fiordilatte" mozz. cheese, champignon
mushrooms, artichokes anchovies, black olives, capers,
oregano

14€

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella fiordilatte,
prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi,
olive nere^{1,7}
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese, roasted
ham, champignon mushrooms, artichokes, black olives

14€

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di Bufala campana DOP,
basilico fresco, olio evo^{1,7}
Tomato sauce, DOP Bufala mozzarella cheese, cherry
tomato, fresh basil, evo oil

12€

VEGETARIANA

Pomodoro, fiordilatte, zucchine grigliate,
peperoni grigliati, melanzane grigliate^{1,7}
Tomato sauce, "fiordilatte" cheese, grilled zucchinis and
pepper, grilled eggplant

14€

TONNO E CIPOLLE

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno
"Castiglione" Sicilia, cipolla^{1,4,7}
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese, "Sicilia"
tuna, onion

12€

CALZONE FARCITO

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto
cotto, funghi champignon, carciofi^{1,7}
Tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella cheese, roasted
ham, champignon mushrooms, artichokes

14€

REGINA

Pomodoro rosso del Gargano, mozzarella
fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon^{1,7}
Gargano's red tomato sauce, "fiordilatte" mozzarella
cheese, roasted ham, champignon mushrooms

14€

Le bianche

PATATOSA

Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, patate
al forno, spianata calabra, basilico^{1,7}
"Fiordilatte" mozzarella cheese, smoked scamorza
cheese, baked potatoes, spicy salami, basil

14€

CARCIOFONA

Mozzarella fiordilatte, carciofi freschi, olive
taggiasche, stracchino^{1,7}
"Fiordilatte" mozzarella cheese, fresh artichokes,
Taggiasca olive, stracchino cheese

14€

SMOKE

Mozzarella fiordilatte, bacon, scamorza, bufala,
pepe nero^{1,7}
"Fiordilatte" mozzarella cheese, bacon, scamorza cheese,
bufala cheese, black pepper

14€

TIROLESE

Mozzarella fiordilatte, speck, gorgonzola^{1,7}
"Fiordilatte" mozz, speck, "gorgonzola" blue cheese

14€

VESUVIO

Mozzarella fiordilatte, salsiccia Luganega, friarielli^{**1,7}
"Fiordilatte" mozzarella, Luganega sausage,
"friarielli" turnip tops^{**}

12€

DELIZIOSA

Mozzarella, pesto genovese, pomodorini, bufala
e speck^{1,7}
Mozzarella, Genovese pesto, cherry tomatoes,
buffalo mozzarella and speck

14€

NEW