

Antipasti

STARTER

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

**C'ERA UNA VOLTA LA CAPONATA
SICILIANA ^{5, 9}
ONCE UPON "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
WARM FROM THE SEA ^{2, 4, 14}**
Calamari, polpo, seppie, gamberi e cozze
Squid, octopus, cuttlefish, shrimp and
mussels
24€

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

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, rosso di Mazara 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

18€

TAGLIOLINI ALL'ASTICE ^{1, 2, 3, 4, 7}
con mezzo astice
LANGOUSTINE TAGLIOLINI PASTA

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

32€

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

24€

Senza ricci 20€

**SPAGHETTI CON VONGOLE
VERACI EXTRA JUMBO** ^{1, 14}
FRESH PASTA WITH CLAMS

24€

Con bottarga 28€

TAGLIOLINI "TUTTO MARE" ^{1, 2, 3, 4, 7, 14}
FRESH PASTA FROM THE SEA

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

Fresh pasta, langoustine, 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 AL SALE ⁴

SALT COOKED SEABASS

ATTESA 40 MINUTI | 40-MINUTE WAIT

26€

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
Capers, oregano, potatoes, onions,
tomatoes and olives

26€

OPPURE SCEGLILO...

ALLA GRIGLIA ⁴ GRILLED SWORDFISH

24€

FILETTO DI ROMBO AL FORNO ^{2, 4}

OVEN-BAKED TURBOT FILLET

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

24€

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} MIXED FRIED FROM THE SEA

Anelli di calamaro, gamberi o mazzancolle, alici, verdure in pastella
Squid rings, cuttlefish, shrimps, anchovies, vegetables in tempura

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

24€

GRIGLIATA DI MARE ^{2, 4, 14}

GRILLED MIX FROM THE SEA

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

34€

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

28€

TAGLIATA DI CARNE ITALIANA "FASSONA"

SLICED "FASSONA" MEAT

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

26€

FILETTO DI CARNE ITALIANA "CHIANINA"

"CHIANINA" COW FILLET

Con patate al forno in aromi
With aromatic roasted potatoes

26€

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

6€

INSALATA MISTA / VERDE
MIX SALAD

6€

VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES

8€

INSALATA "TIPICA PANTESCA"
PANTESCA SALAD

Patate lesse, pomodorini, cipolla rossa,
capperi e origano di Pantelleria
Capers, oregano, potatoes, onions,
tomatoes and olive

10€



Menù bimbi

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

10€

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

12€

PENNE AL PESTO 1, 7, 9
PASTA WITH PESTO

12€

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 olive
anchovies, capper, peppers and oregano

15€

MESSICANA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla,
bacon e jalapeños

Tomato, mozzarella, sausage, onion, bacon and
jalapeños

14€

NEW

SUPPLEMENTI / SUPPLEMENTS

DOPIA 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 zucchini 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