

ANTIPASTI

ME
ristorante
NU



DI PESCE

- Misto Mattarello (1-2-4-5-9-14)** € 20,00
Alice marinata, seppie con verdure julienne, gambero, canocchia*, moscardino, crema di baccalà*
- Antipasto caldo della casa (1-2-7)** € 20,00
Cappesante, canestrelli, cozze ripiene, cappelonghe
- Fantasia di gamberi* (2-7)** € 18,00
Con gelèe di lampone e caprino
- Pepata di cozze (1-7-14)** € 15,00
Pomodoro, crostini di pane
- Pesce spada marinato** € 16,00
Con frutta in osmosi

DI CARNE

- Carpaccio di manzo marinato** € 14,00
Servito su letto di rucola con polenta disidratata
- Carpaccio di magatello (3-4)** € 14,00
Cotto a bassa temperatura con polvere di capperi e salsa tonnata
- Prosciutto di Parma 20 mesi (7)** € 15,00
Con burrata DOP
- Bresaola IGT con rucola e grana (7)** € 15,00

*Per mancanza di reperibilità il prodotto potrà essere servito surgelato

"Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori"

PRIMI DI PESCE

ME
ristorante
NU



Linguine (1-2-4-7-14) <i>Alla scogliera</i>	€ 18,00
Spaghetti alle vongole veraci (1-2-4-5-7-8-9-14) <i>Con crema di pistacchio e granella di pistacchio</i>	€ 18,00
Tagliolini fatti in casa (1-7) <i>Burro, alici e zenzero con crema di prezzemolo</i>	€ 16,00
Spaghetti (1-2-7) <i>Cozze, pecorino e datterini</i>	€ 16,00
Ravioli fatti in casa (1-2-7) <i>Con ripieno di gambero* e ricotta serviti su crema di burrata</i>	€ 18,00
Gnocchi fatti in casa (1-4-7) <i>Con ragù di seppia e porcini</i>	€ 16,00

*Per mancanza di reperibilità il prodotto potrà essere servito surgelato

“Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori”

PRIMI DI CARNE

ME
ristorante
NU



Tagliolini fatti in casa (1) <i>Con ragù d'anatra</i>	€ 18,00
Ravioli fatti in casa (1-7) <i>Con bufala e ricotta serviti su crema di pomodoro</i>	€ 16,00
Pappardelle (1-7) <i>Speck e porcini</i>	€ 15,00
Mezze maniche (1-7) <i>Al pomodoro, stracciatella di burrata, datterini e basilico</i>	€ 13,00
Pacchero (1-7) <i>Cacio e pepe</i>	€ 13,00
Carbonara (1-3-7)	€ 13,00

*Per mancanza di reperibilità il prodotto potrà essere servito surgelato

"Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori"

SECONDI DI PESCE

ME
ristorante
NU



Fritto misto* dell'Adriatico (1-2-4-5-14)	€ 22,00
Calamari* fritti (1-2-4-5-14) <i>Con polenta</i>	€ 18,00
Tartare di tonno rosso (4) <i>Con salsa di Avocado</i>	€ 22,00
Delizia di tonno (4-8) <i>In granella di pistacchio con verdure di stagione</i>	€ 20,00
Piovra cotta a bassa temperatura (7-14) <i>Servita su crema di burrata e datterini</i>	€ 20,00
Seppie alla griglia (4) <i>Con polenta</i>	€ 18,00
Orata alla griglia (4) <i>Con polenta</i>	€ 20,00
Branzino alla griglia (4) <i>Con polenta</i>	€ 20,00
Sogliola alla griglia (4) <i>Con polenta</i>	€ 20,00
Rombo* per due persone (4) <i>Con patate e verdure di stagione</i>	€ 60,00

*Per mancanza di reperibilità il prodotto potrà essere servito surgelato

"Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori"

SECONDI DI CARNE

ME
ristorante
NU



Tagliata di Angus (5-7)	€ 18,00
Filetto di manzo	€ 25,00
Filetto al pepe verde (7)	€ 25,00
Picanha gr. 300	€ 26,00
Fiorentina alla griglia	€ 8,00/Hg
Tagliata di pollo con verdure grigliate	€ 16,00

*Per mancanza di reperibilità il prodotto potrà essere servito surgelato

"Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori"

CONTORNI

ME
ristorante
NU



Patate al forno	€ 4,50
Insalata mista	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 7,50
Patate fritte (5)	€ 4,50

INSALATONE

Insalata della casa (3-4-7) <i>Insalata mista, tonno, uova, prosciutto, mozzarelline, pomodorini</i>	€ 12,00
Insalata gamberetti (2) <i>Lattuga riccia, rucola, gamberetti, pomodori, carote</i>	€ 12,00
Insalata pollo light <i>Lattuga, pomodori, cappuccio, carote, mais, cetrioli, fettine di pollo, scorzetta di limone</i>	€ 12,00
Caprese rustica <i>Mozzarella di bufala, pomodori e basilico</i>	€ 12,00
Pokè Mattarello (4-6) <i>Tris di verdure, riso giapponese, fagioli di soia, alghe nori, salmone a cubetti</i>	€ 14,00

*Per mancanza di reperibilità il prodotto potrà essere servito surgelato

"Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori"

MENÙ BAMBINI

ME
ristorante
NU



Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte (1-3-5-7)	€ 10,00
Hamburger di pollo con patate fritte (5)	€ 10,00
Nuggets di pollo con patate fritte (1-3-5)	€ 9,00
Wurstel di pollo con patate fritte (5)	€ 10,00
Pasta al pomodoro (1)	€ 7,00
Pizza Margherita (1-7)	€ 5,00
Pizza Viennese (1-7)	€ 6,00
Pizza Patatosa (1-5-7)	€ 7,00
Pizza Wurstel + patate fritte (1-5-7)	€ 9,00

Coperto € 2,50

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili alla pagina "Allergeni"

**Per mancanza di reperibilità il prodotto potrà essere servito surgelato*

"Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori"

BEVANDE

ME
ristorante
NU



Acqua 0,70lt	€ 3,00
Bibite in bottiglia	€ 3,50
Bibite 0,20lt	€ 3,00
Bibite 0,40lt	€ 4,50
Succhi di frutta	€ 3,50
Aperitivi analcolici	€ 3,50

Soft Drink

Birra piccola 0,25lt	€ 3,50
Birra media 0,40lt	€ 5,50
Weizen bottiglia 0,50lt	€ 6,50
Birra rossa alla spina 0,30lt	€ 4,50
Birra bianche alla spina 0,25lt	€ 4,00
Birra bianche alla spina 0,50lt	€ 6,00
Birra analcolica bottiglia 0,33lt	€ 4,50

Birre

Bianco 1/4lt	€ 3,50	Glera 1/4lt	€ 4,50
Bianco 1/2lt	€ 7,00	Glera 1/2lt	€ 9,00
Bianco 1lt	€ 14,00	Glera 1lt	€ 16,00
Rosso 1/4lt	€ 3,50	Calice Bianco in bottiglia	€ 3,50
Rosso 1/2lt	€ 7,00	Calice Rosso in bottiglia	€ 3,50
Rosso 1lt	€ 14,00	Calice Altemasi	€ 5,00
		Calice di Prosecco	€ 3,50

Vini

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,00
Caffè orzo	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00
The caldo	€ 2,00

Caffetteria

"Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori"

LE NOSTRE PIZZE

ME
ristorante
NU



Scegli il tuo impasto

- La classica multicereale
- La nera al carbone vegetale (+ 2,00€)



Il nostro impasto è un mix bilanciato di 3 farine che segue una lunga lievitazione, garantendo così una alta digeribilità e croccantezza, esaltandone i profumi.

Allergeni: sesamo e glutine.

"Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza"

PIZZE CLASSICHE

ME
ristorante
NU



Margherita (1-7) <i>pomodoro, mozzarella</i>	€ 7,50
Bufala (1-7) <i>pomodoro, bufala</i>	€ 10,00
Marinara (1) <i>pomodoro, origano, olio extra vergine d'oliva, aglio</i>	€ 6,00
Romana (1-4-7) <i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	€ 9,00
Viennese (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, würstel</i>	€ 8,50
Würstel e patatine fritte (1-5-7) <i>pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	€ 9,50
Diavola (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	€ 8,50
Prosciutto cotto (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, cotto</i>	€ 8,50

"Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza"

PIZZE CLASSICHE

ME
ristorante
NU



Prosciutto e funghi (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, cotto, funghi freschi</i>	€ 9,50
Tonno e cipolla (1-4-7) <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 9,50
4 formaggi (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, emmental, grana</i>	€ 10,00
Capricciosa (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, cotto, funghi freschi, carciofi</i>	€ 10,00
Prosciutto crudo (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, crudo</i>	€ 10,00
Calzone (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, cotto, funghi freschi</i>	€ 9,50
Bresaola rucola e grana (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, rucola, grana, bresaola</i>	€ 12,00
Vegetariana (1-7) <i>pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia</i>	€ 10,00

"Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza"

PIZZE SPECIALI

ME
ristorante
NU



Parmigiana (1-7)	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, olive taggiasche, grana a scaglie, basilico fresco</i>	
Deliziosa (1-7)	€ 15,00
<i>pomodoro, mozzarella, burrata, basilico fresco, prosciutto crudo</i>	
Trentina (1-7)	€ 15,00
<i>pomodoro, mozzarella, brie, funghi freschi, speck croccante, lardo di colonnata, pepe</i>	
Mattarello (1-7)	€ 15,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, ricotta affumicata</i>	
Duchessa (1-7)	€ 15,00
<i>pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata, porcini, petto d'oca</i>	
Saporita (1-7)	€ 13,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, gorgonzola</i>	
L'oca (1-7)	€ 15,00
<i>pomodoro, mozzarella, burrata, petto d'oca</i>	

"Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza"

PIZZE AL CARBONE

ME
ristorante
NU



Mortazza (1-7-8)	€ 15,00
<i>pomodoro, mozzarella, mortadella, pistacchio e stracciatela di burrata</i>	
Italy (1-7)	€ 15,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata e pomodori secchi</i>	
Calabra (1-7)	€ 15,00
<i>pomodoro, 'nduja, cipolla stufata, olive taggiasche e bufala</i>	
Primo amore (1-7)	€ 15,00
<i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a fette, rucola, pomodorini</i>	

Variazioni da € 2,00 a 4,00€

"Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza"

ALLERGENI

ME
ristorante
NU



ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile , pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni