



MENÙ RISTORANTE



LA PASTA

CON I MIGLIORI PASTIFICI ITALIANI PREPARIAMO LE CLASSICHE RICETTE REGIONALI

FUSILLI AL POMODORO PICCANTINO E PECORINO € 6,80

Fusilli "Bio" Felicetti con pomodori Datterino, peperoncino fresco, basilico e Pecorino di Amatrice

NEW PENNE CON PESTO AL BASILICO, STRACCIATELLA PUGLIESE E POMODORINI CONFIT € 7,80

Penne "Bio" Felicetti con pomodorini Datterino, Pesto di basilico e Stracciatella di mozzarella

LA PASTASCIUTTA CON TAGLIATELLE AL RAGÙ E PARMIGIANO € 7,80

Tagliatelle Rummo con ragù all'Emiliana di 8 ore e Parmigiano Reggiano 30 mesi

CAPPELLETTI* ALLA PANNA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI € 8,80

CAPPELLACCI DI ZUCCA* AL RAGÙ EMILIANO 8 ore, oppure AL BURRO e SALVIA € 8,80

LE ROMANE

NEW LA MATRICIANA Spaghettoni "Bio" Felicetti con pomodoro, guanciale e Pecorino Romano € 7,80

LA CACIO E PEPE CON GUANCIALE E CARCIOFI CROCCANTI € 8,00

Con Rigatoni "Bio" Felicetti (di Grano Senatore Cappelli)

LA CARBONARA con Rigatoni "Bio" Felicetti (di Grano Senatore Cappelli) € 8,00



Fusilli al Pomodoro Piccantino e Pecorino



La Pastasciutta

Risotto alla Parmigiana

IL RISOTTO E IL FARRO

USIAMO RISO CARNAROLI, DELL'AZ. AGR. ZACCARIA

RISOTTO ALLA PARMIGIANA € 8,00

Con briciole di prosciutto crudo croccante

INSALATA DI FARRO, VERDURE E PESTO

Con melanzane, zucchine, pomodorini al forno, olive Riviera, peperone rosso, formaggio Primosale, pesto Genovese



€ 7,80

GLI GNOCCHI

FATTI A MANO DA NOI, SOLO CON PATATE FRESCHE

NEW GORGONZOLA E PANCETTA CROCCANTE € 7,80

Con profumo di aceto Balsamico

SORRENTINA € 7,80

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fiordilatte, Parmigiano Reggiano 30 mesi e basilico

RAGÙ ALL'EMILIANA 8 ore € 7,80

E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI



BURGER ALL'ITALIANA "LE SVIZZERE"

I NOSTRI BURGER ALL'ITALIANA SONO DI CARNE FRESCA ED IL PANE LO FACCIAMO NOI

CLASSICO € 9,00

Manzo di carne fresca, lattuga, pomodoro, salsa Barbecue, patatine fritte*

COMPLETO € 11,00

Manzo di carne fresca, lattuga, pomodoro, Provolone dolce, pancetta croccante, salsa Barbecue, patatine fritte*

NEW

ESAGERATO € 12,00

Roast-Beef al forno, pancetta croccante, pomodoro, maionese, patate al forno



Completo

IL TAGLIERE

SERVITO CON GNOCCO FRITTO EMILIANO

IL PARMIGIANO € 11,50

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, salame Nostrano, coppa Piacentina dop, Parmigiano Reggiano 30 mesi e giardiniera di verdure in olio

L'ITALIANO € 11,50

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, salame Nostrano, coppa Piacentina dop, Stracciatella di Burrata Pugliese e giardiniera di verdure in olio

NEW

ESTIVO € 11,50

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella di bufala, olio E.V.O. al basilico



Il Parmigiano

I PIATTI DALLA GRIGLIA

CON IL SUO CONTORNO

DELICATO € 9,00

Fesa di pollo alla griglia, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini di stagione, carote al velo

BOSTON € 9,00

Fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, patate al forno

IL VEGETARIANO € 9,00

Misto di verdure fresche di stagione e Provolone Pugliese, il tutto alla griglia

TANGO € 11,00

Battuta di manzo alla griglia, patatine fritte*

MODENESE € 11,50

Fettine di manzo grigliate, verdure saltate e croccanti, scaglie di Parmigiano, riduzione di Balsamico

TOSCANO € 14,50

200 gr di tagliata di filettone di manzo alla griglia, patatine fritte*, salsa BBQ

NEW

LA GRIGLIATA MISTA SUL BRACERE (minimo x 2 persone) cad. € 15,00

Controfiletto di manzo, salsiccia Nostrana, fesa di pollo con pancetta croccante, patatine fritte* e salsa BBQ

I PIATTI DELL'ESTATE

NEW DUE BRUSCHETTE ... per cominciare	€ 7,00	YORK	€ 9,50
Bruschetta con Burrata Pugliese e pomodori al forno, bruschetta con Burrata Pugliese e acciughe		Sottile Roast-Beef cotto al forno con patate novelle arrosto	
TONNÈ	€ 8,50	BAITA ESTIVA NEW	€ 11,50
Fesa di tacchino arrosto con la salsa tonnata e capperi di Pantelleria		Bresaola Rigamonti, carciofi alla Romana, Pecorino di Amatrice	
SOLEADO	€ 8,80	ORECCHIA DI ELEFANTE	€ 11,50
Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno		La Grande Cotoletta (300 gr) con rucola e pomodorini	



York



Orecchia di Elefante

LE INSALATE COMPLETE

FANTASIA VEGETARIANA		€ 7,50
Insalata mista, rucola, pomodorini, carote al velo, zucchine e melanzane alla griglia		
FATTORIA		€ 9,00
Insalata mista, fesa di tacchino arrosto con la salsa tonnata, pomodorini, finocchi al velo		
IMPERIALE		€ 9,50
Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini, vinaigrette alla senape		
NEW RICCA		€ 9,50
Insalata mista, prosciutto cotto, mozzarella, uovo sodo, pomodorini, tonno in olio		

I CONTORNI

CESTINO DI PATATINE FRITTE*	€ 3,80	INSALATA MISTA	€ 3,50
PATATE AL FORNO	€ 3,80	PROFUMI DELL'ORTO	€ 4,50
Patate novelle cotte al forno con rosmarino e aglio		Melanzane e zucchine alla griglia marinate alla menta, pomodorini	

LE PIZZE

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA € 6,00

pomodoro S. Marzano, mozzarella, basilico

REGINA € 7,00

pomodoro S. Marzano, origano, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico

NEW GORGONZOLA € 7,50

pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, gorgonzola Naturale, Parmigiano Reggiano

BUFALINA € 7,50

pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, basilico

STRACCIATELLA € 7,80

pomodoro S. Marzano, Stracciatella di Burrata Pugliese, acciughe, pomodorini al forno



Regina

LE SPECIALI

MARINARA PIÙ pomodoro S. Marzano, capperi di Pantelleria, olive Riviera, aglio, origano € 6,00

SICILIANA pomodoro S. Marzano, olive nere, capperi, acciughe, origano € 6,50

NAPOLETANA pomodoro S. Marzano, mozzarella, acciughe e origano € 6,50

NEW LA COSACCA pomodoro S. Marzano, pomodorini Corbarino, Pecorino Romano, olio E.V.O., basilico € 7,00

TONINO pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea € 7,00

PARMIGIANA pomodoro S. Marzano, mozzarella, melanzane grigliate, basilico, Parmigiano Reggiano € 7,00

MALIZIA pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno) € 7,50

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante, Parmigiano Reggiano € 7,50

SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca Ferrarese € 7,50

AMATRICIANA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, guanciale, Pecorino € 7,50

PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati € 7,80

AMERICANA pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte* € 7,80

DELL'ORTO pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, peperoni, basilico € 8,00

NEW CAPRICCIOSA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive € 8,00

4 STAGIONI pomodoro S. Marzano, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, carciofi, prosciutto cotto € 8,50

MADE IN ITALY pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico € 9,00

SCHIACCIATA BIANCA olio, rosmarino, origano € 2,50

SCHIACCIATA BIANCA con prosciutto crudo Tanara di Langhirano / speck Trentino € 6,50

DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA con passata di fragole	€ 4,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA	€ 5,00
FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA	€ 6,00
COPPA GELATO 2 GUSTI (a scelta tra: fior di latte, crema, fragola, cioccolato)	€ 4,00
PANNA COTTA con caramello, nocciola, frutti di bosco, cioccolato	€ 4,00
COPPA AL MASCARPONE	€ 4,00
AFFOGATO AL CAFFÈ gelato di crema con caffè Espresso e panna montata	€ 4,50
TIRAMISÙ MADE IN ITALY nostra Specialità	€ 4,50
CHEESECAKE ESTIVA	€ 5,00



Tiramisù Made in Italy

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,20
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG piccolo	€ 1,50
CAFFÈ GINSENG grande	€ 1,80
CAFFÈ ORZO piccolo	€ 1,20
CAFFÈ ORZO grande	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 1,50
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 1,50

AMMAZZACAFFÈ

AMARI e DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO	€ 3,00
AMARO MONTENEGRO	€ 3,00
AMARO AVERNA	€ 3,00
BRANCA MENTA	€ 3,00
NOCINO	€ 3,00
FERNET BRANCA	€ 3,00
JÄGERMEISTER	€ 3,00
SAMBUCA	€ 3,00
LIMONCINO	€ 3,00
MIRTO	€ 3,00

GRAPPE e WHISKY

GRAPPA DI MOSCATO	€ 4,00
GRAPPA 903 BARRICATA	€ 4,00
BAILEYS	€ 4,00
JACK DANIEL'S	€ 5,00

MENÙ BAMBINI

SOLO PER BAMBINI FINO A 8 ANNI

€ 7,50

PIZZA MARGHERITA o PIATTO DI PASTA AL POMODORO
+ COPPA GELATO GUSTI A SCELTA
+ ACQUA MINERALE



BEVANDE

ACQUA OLIGOMINERALE S. BERNARDO IN BOTTIGLIA DI VETRO

GASSATA / NATURALE 1/2 Lt.	€ 1,50
GASSATA / NATURALE 1 Lt.	€ 2,50

BIBITE

COCA COLA alla Spina 33 cl	€ 2,80
COCA COLA alla Spina 50 cl	€ 3,60
COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE in lattina 33 cl	€ 2,50
TONICA SCHWEPPEES in lattina 33 cl	€ 2,50
THÈ LIMONE / PESCA in lattina 33 cl	€ 2,50
LEMONSODA in lattina 33 cl	€ 2,50

BIRRE ITALIANE



BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl, 4,8°	€ 2,80
MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl, 4,8°	€ 4,50
MORETTI LA ROSSA 20 cl, 7,2°	€ 3,60
MORETTI LA ROSSA 40 cl, 7,2°	€ 5,20

BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI ZERO Analcolica	€ 4,00
ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl	€ 4,50

VINI

VINI DELLA CASA

	Calice 12,5 cl	Caraffa 25 cl	Caraffa 50 cl	Bottiglia
AUGURIO il nostro Vino Rosso per gli Amici, 14° - FATT. CABANON	€ 3,00	€ 5,00	€ 9,00	€ 12,00

BIANCO frizzante

Calice 12,5 cl	Caraffa 25 cl	Caraffa 50 cl
€ 2,50	€ 4,50	€ 7,50

VINI ROSSI

	Calice 12,5 cl	Bottiglia
CHIANTI	€ 3,50	€ 15,00
VALPOLICELLA SUPERIORE	€ 3,50	€ 15,00

VINI BIANCHI

FALANGHINA	€ 3,50	€ 15,00
MULLER THURGAU	€ 3,50	€ 15,00

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY, 11,5° - AZ. BISOL	€ 4,00	€ 18,00
SPUMANTE BRUT TRENTO DOC METODO CLASSICO, 12,5° - AZ. ROTARI	€ 5,50	€ 25,00

NOI LAVORIAMO CON QUESTE SPECIALITÀ:



PARMIGIANO REGGIANO di Collina

Il nostro Parmigiano Reggiano viene prodotto sulle Colline Parmensi dove l'erba è migliore ed il latte più buono, quindi a 30 mesi raggiunge la perfezione nel gusto. Ingrediente indispensabile per la Pasta.



Prosciutto Crudo TANARA di Langhirano

Noi ci forniamo da sempre da uno dei migliori Produttori di Langhirano (Parma), dove l'esperienza dell'uomo si coniuga con la qualità del maiale Italiano e con un clima ideale per la stagionatura dei prosciutti.



Speck Trentino della Famiglia BOMÈ

Speck lavorato artigianalmente secondo un'antica ricetta ed un'esperienza ventennale. Il risultato è un gusto unico e leggermente affumicato.



Riso Carnaroli Azienda Agrigola ZACCARIA

Viene prodotto in una zona Collinare, la Baraggia, situata ai piedi delle Alpi Biellesi e del Monte Rosa a circa 600 metri l.m.. Il clima particolare e l'acqua pura contribuiscono a farne uno dei migliori Risi d'Italia.



Pasta Biologica Pastificio FELICETTI

Il grano duro utilizzato viene prodotto in Puglia, ma tutta la lavorazione viene eseguita a Predazzo, in Trentino. L'esperienza centenaria di questa Azienda, la qualità del grano Matt e l'utilizzo di acqua purissima, sono gli ingredienti per farne una tra le migliori Paste Italiane.



Pasta Lenta Lavorazione Pastificio RUMMO

Rummo è un Azienda storica nata nel 1846 come Mulino. È da sempre riconosciuta come uno dei migliori produttori di Pasta. Presente in 45 Paesi, i suoi prodotti sono una bandiera del Made in Italy.



Pomodori San Marzano D.O.P. dell'Agro Sarnese Nocerino

Dichiarato universalmente il Re dei pomodori per le sue caratteristiche organolettiche. Il suo profumo ed il suo sapore sono unici. Esalta il gusto delle pizze ed il piacere di mangiare un "verace" piatto di pasta al pomodoro.



Pecorino di Amatrice

Il pecorino di Amatrice è un prodotto tipico del Lazio, preparato generalmente in primavera, impiega il solo latte crudo di pecore. La stagionatura è superiore ai dodici mesi. La crosta è trattata con olio e aceto per favorirne la regolare conservazione.

