



“
La vita
è
troppo breve
per mangiare
male”
”

MENÙ
RISTORANTE

LA
CUCINA
ITALIANA
È LA PIÙ BUONA
DEL MONDO

LA PASTA

CON I MIGLIORI PASTIFICI ITALIANI PREPARIAMO LE CLASSICHE RICETTE REGIONALI

FUSILLI DEL PASTIFICIO RUMMO CON POMODORI DATTERINO, BASILICO E PECORINO DI AMATRICE	€ 7,00
TAGLIATELLE DEL PASTIFICIO RUMMO CON RAGÙ ALL'EMILIANA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 8,50
CAPPELLETTI* ALLA PANNA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 9,00
CAPPELLETTI* IN BRODO DI CAPPONE	€ 9,00
CAPPELLACCI DI ZUCCA* AL RAGÙ EMILIANO	€ 9,00
CAPPELLACCI DI ZUCCA* AL BURRO, SALVIA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 9,00

LE ROMANE

LA MATRICIANA Spaghettoni "Bio" Felicetti con pomodoro, guanciale e Pecorino di Amatrice	€ 8,00
LA CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE con Maccheroncini "Bio" Felicetti	€ 8,00
LA CARBONARA con Spaghettoni "Bio" Felicetti, guanciale e Pecorino di Amatrice	€ 8,50



Fusilli al Pomodoro e Pecorino



Tagliatelle al Ragù Emiliano e Parmigiano

I RISOTTI

USIAMO RISO CARNAROLI, DELL'AZ. AGR. ZACCARIA

RISOTTO ALLA PARMIGIANA Con briciole di prosciutto crudo croccante	€ 8,50
RISOTTO CON ZUCCA, GORGONZOLA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 8,80



Risotto alla Parmigiana

GLI GNOCCHI

FATTI A MANO DA NOI, SOLO CON PATATE FRESCHE

SORRENTINA Pomodoro San Marzano, mozzarella Fiordilatte, Parmigiano Reggiano 30 mesi e basilico	€ 8,00
RAGÙ ALL'EMILIANA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 8,00



Gnocchi al Ragù Emiliano e Parmigiano

I PIATTI DALLA CUCINA

CON IL SUO CONTORNO

YORK	€ 9,50
Sottile Roast-Beef cotto al forno con patate arrosto	
ORECCHIA DI ELEFANTE	€ 12,00
La Grande Cotoletta (300 gr) con rucola e pomodorini	
NEW BRASATO <i>di Cappello di Prete</i> CON VINO NEBBIOLO E PURÈ DI PATATE	€ 14,00



York



Orecchia di Elefante



Modenese

I PIATTI DALLA GRIGLIA

CON IL SUO CONTORNO

IL VEGETARIANO	€ 9,00
Misto di verdure fresche di stagione e Provola Pugliese, il tutto alla griglia	
DELICATO	€ 9,50
Fesa di pollo alla griglia, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini di stagione, carote al velo	
BOSTON	€ 9,50
Fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, patate arrosto	
TANGO	€ 11,00
Battuta di manzo alla griglia, patatine fritte*	
MODENESE	€ 12,00
Fettine di manzo grigliate, verdure saltate e croccanti, scaglie di Parmigiano, riduzione di Balsamico	
TAGLIATA TOSCANA	€ 14,00
200 gr di filettone di manzo alla griglia, con rucola e scaglie di Parmigiano	
NEW GRIGLIATA MISTA SUL BRACERE	€ 15,00
Tagliata di manzo, salsiccia nostrana, fesa di pollo, pancetta croccante e patate arrosto	
NEW OSLO	€ 13,00
Salmone alla griglia, verdure croccanti e patate schiacciate all'olio e prezzemolo	

BURGER ALL'ITALIANA "LE SVIZZERE"

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

CLASSICO

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

€ 9,00

COMPLETO

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

€ 11,00



I TAGLIERI

CON GNOCCHO FRITTO EMILIANO

NEW MADE IN ITALY

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, speck Trentino, salame della Zia, Pecorino di Grotta e giardiniera di verdure in agrodolce

€ 11,50

L'ITALIANO

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

€ 11,50



LE INSALATE COMPLETE

FANTASIA VEGETARIANA

Insalata mista, rucola, pomodorini, carote al velo, zucchine e melanzane alla griglia

€ 7,50

IMPERIALE

Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini, vinaigrette alla senape

€ 9,50

RICCA

Insalata mista, prosciutto cotto, mozzarella, uovo sodo, pomodorini, tonno in olio

€ 9,50

I CONTORNI

CESTINO DI PATATINE FRITTE*

€ 4,00

PATATE AL FORNO

€ 4,00

Patate novelle cotte al forno con rosmarino e aglio

INSALATA MISTA

€ 4,00

PROFUMI DELL'ORTO

€ 4,00

Melanzane e zucchine alla griglia, pomodorini al forno

NEW PURÈ DI PATATE

€ 4,50



Patate al forno

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	
GORGONZOLA	€ 8,00
pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, gorgonzola Naturale, Parmigiano Reggiano	
BUFALINA	€ 8,00
pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, basilico	
STRACCIATELLA	€ 8,00
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	€ 6,80
LA COSACCA	pomodoro S. Marzano, pomodorini Corbarino, Pecorino Romano, olio E.V.O., basilico	€ 7,00
TONINO	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 7,50
PARMIGIANA	pomodoro S. Marzano, mozzarella, melanzane grigliate, basilico, Parmigiano Reggiano	€ 7,50
MALIZIA	pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno)	€ 7,50
SALSICCIA	pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca Ferrarese	€ 7,50
AMATRICIANA	pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, guanciale, Pecorino	€ 7,50
DIAVOLA	pomodoro, mozzarella, salamino piccante, Parmigiano Reggiano	€ 8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 8,00
AMERICANA	pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*	€ 8,00
DELL'ORTO	pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, peperoni, basilico	€ 8,00
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	€ 10,00

SCHIACCIATA BIANCA	olio, rosmarino, origano	€ 3,00
SCHIACCIATA BIANCA	con prosciutto crudo Tanara di Langhirano / speck Trentino	€ 6,50

Prosciutto crudo Tanara a richiesta in aggiunta + € 2,50 / Ogni altra richiesta + € 1,50

DESSERT

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 <i>nostra Specialità</i>	€ 4,50
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 5,00
TORTA TENERINA FERRARESE	€ 4,00
TORTA DI MELE	€ 4,00



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
NOCINO	€ 3,00
FERNET BRANCA	€ 3,00
JÄGERMEISTER	€ 3,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 3,00
LIMONCINO DI SORRENTO	€ 3,00

GRAPPE e WHISKY

GRAPPA DI MOSCATO	€ 4,00
GRAPPA 903 BARRICATA	€ 4,00

MENÙ BAMBINI

SOLO PER BAMBINI FINO A 8 ANNI

€ 7,50

PIZZA MARGHERITA o PIATTO DI PASTA AL POMODORO
+ TORTA TENERINA FERRARESE
+ 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 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.

