

BREAKFAST

Italian Breakfast 9,00
(croissant, cappuccino e spremuta d'arancia)
croissant, cappuccino and orange juice

Croissant artigianale <i>homemade croissant</i>	1,80
Caffè	1,50
Caffè decaffeinato <i>decaffeinated coffee</i>	2,00
Caffè shakerato	4,00
Caffè Americano	3,00
Caffè corretto <i>coffee with alcol</i>	2,50
Cappuccino	2,70
Spremuta d'arancia	5,00
Ginseng	2,00
Orzo <i>barley</i>	2,00
Caffè latte	3,50
Tè caldo <i>hot tea</i>	3,00
Camomilla <i>chamomile</i>	3,00



POKÈ

Poke Salmone 18,00
con riso sushi e riso nero, salmone, salsa teriyaki, cetrioli allo zenzero, edamame, avocado, cipolla crispy e Philadelphia
sushi and black rice, salmon, teriyaki sauce, ginger cucumber, edamame, avocado, crispy onion and Philadelphia

Poke Vegano 16,00
con riso sushi e riso nero, edamame, avocado, tofu marinato, rapa rossa, salsa teriyaki e sesamo
with sushi rice and black rice, edamame, avocado, marinated tofu, red turnip, teriyaki sauce and sesame

Poke Tonno 20,00
con riso sushi, salsa teriyaki, avocado, cetrioli allo zenzero, edamame, purea di mango, ravanelli e semi di sesamo
tuna poke: sushi rice, teriyaki sauce, avocado, ginger cucumber, edamame, radishes, mango puree and sesame seeds

SNACK

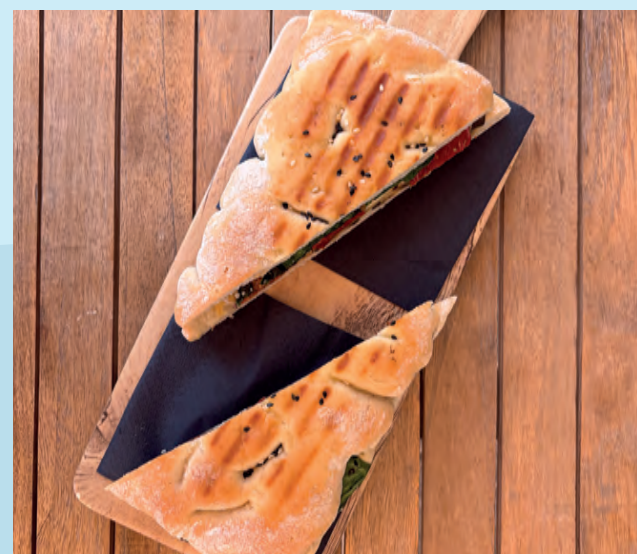
Bagel 6,50
con mozzarella, pomodoro e melanzane
bagel with mozzarella, tomato and eggplant

Schiacciata romana vegana 6,00
con hummus di ceci, spinacino, melanzane alla griglia, pomodorini secchi e semi di sesamo
toast with chickpeas, spinach, grilled eggplant, dried tomatoes and sesame seeds

Toastone 5,00
con prosciutto cotto e formaggio
toast with ham and cheese

Baguette 7,00
con prosciutto crudo e mozzarella fiordilatte
baguette with Parma ham and mozzarella

Panino sfogliato 8,00
con salmone affumicato, uova e avocado
Sandwich with smoked salmon, egg and avocado



FRITTI

Patate fritte *French fries* 5,00
Nugget di pollo *chicken nugget* - 8 pz 6,00
Olive ascolane *ascolan olives* - 8 pz 6,00
Mozzarelline *fried mozzarella* - 8 pz 6,00
Jalapeños ripieni al cheddar 7,00
jalapeños with cheddar - 5 pz

SALAD

Insalata caprese 12,00
con mozzarella fiordilatte 200gr
Caprese with mozzarella fiordilatte

Prosciutto e melone (in stagione) 10,00
Parma ham and melon

Insalata mista 9,00
con misto verde, carote, mais e pomodorini
salad with carrots, corn and tomatoes

Insalata Mediterranea 16,00
misto verde, cappuccio viola, ortaggi scottati, pomodorini, tonno, olive, burrata e mandorle
purple cabbage, scalded vegetables, cherry tomatoes, tuna, olives, burrata and almonds

Caesar Salad 16,00
con suprema di pollo alla piastra, lattuga romana, crostini, scaglie di grana, acciughe e salsa caesar
with supreme grilled chicken, romaine lettuce, croutons, grits, anchovies and caesar sauce

PIZZE CLASSICHE



Parma 13,00
schiciata con rosmarino, prosciutto crudo e burrata
with rosemary, Parma ham and burrata cheese

Marinara 7,00
pomodoro, origano e aglio
tomatoes sauce, oregano and garlic

Margherita 9,00
pomodoro, mozzarella e basilico
tomatoes sauce, mozzarella and basil



BURGER with potatoes chips

Hamburger 15,00
pane, hamburger di manzo, iceberg, pomodoro, cheddar e cipolla caramellata
bread buns, beef burger, iceberg lettuce, tomato, cheddar and caramelized onion

Cheeseburger 14,00
pane, hamburger di manzo e cheddar
bread buns, beef burger and cheddar

Bacon croccante 16,00
pane, hamburger di manzo, iceberg, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata e bacon croccante
bread buns, beef burger, iceberg lettuce, tomato, cheddar, caramelized onion and crispy bacon

Vegan Burger 14,00
burger vegano, pomodoro e insalata
vegan burger, tomato and salad

Viennese 11,00
pomodoro, mozzarella e wurstel
tomatoes sauce, mozzarella and wurstel

Diavola 11,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante
tomatoes sauce, mozzarella and spicy salami

Quattro formaggi 11,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie e taleggio
tomatoes sauce, mozzarella, gorgonzola, brie e taleggio cheese

Quattro stagioni 11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini e salame
tomatoes sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichokes and salami

Tonno e cipolle 11,00
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
tomatoes sauce, mozzarella, tuna and onion

Prosciutto e funghi 11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi
tomatoes sauce, mozzarella, ham and mushrooms

Calzone vegetariano 13,00
pomodoro, mozzarella e verdure di stagione
tomatoes sauce, mozzarella and vegetables

Calzone classico 13,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi
tomatoes sauce, mozzarella, ham and mushrooms

PIZZE GOURMET

Sarrè 14,00
pomodoro, burrata e 'nduja
tomatoes sauce, burrata and 'nduja
Cotto alla brace e bufala 14,00
pomodoro, mozzarella, bufala e prosciutto cotto alla brace
tomatoes sauce, mozzarella, bufala and grilled ham

Mortazza 14,00
mozzarella, mortadella, pistacchi,
stracciatella, pomodori secchi e salvia
mozzarella, mortadella, pistachios, stracciatella,
dried tomatoes and sage

Acciughe e capperi 14,00
pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi
tomatoes sauce, mozzarella, anchovies and cappers
Sweetheart dolce 9,00
nutella, fragole, menta e zucchero a velo
nutella, strawberries, mint, icing sugar



WINES

BOLLICINE - Sparkling wine

Prosecco	4,50	20,00
Prosecco Brut	5,00	25,00
Franciacorta		50,00
Trento DOC		40,00
Champagne		90,00

BIANCHI - White wine

Chardonnay	4,00	20,00
Pinot Grigio	4,00	20,00
Lugana	5,00	25,00
Vino Bianco del mese	5,00	25,00

ROSATI - Rosè wine

Bardolino Chiaretto	5,00	20,00
---------------------	------	-------

ROSSI - Red wine

Cabernet	4,00	20,00
Raboso	4,00	20,00
Valpolicella	5,00	25,00
Montepulciano d'Abruzzo	5,00	25,00

VINI DELLA CASA

Prosecco	13,00	19,00
Vino bianco	12,00	18,00
Vino rosso	12,00	18,00

SOFT DRINKS

Acqua naturale o frizzante natural or sparkling water
0,50 cl 1,50
1 lt 3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 4,00
Fuze Tea (pesca o limone) 4,00
ice tea (peach or lemon)

Red Bull	4,00
Chinotto/Aranciata amara Lurisia	4,00
Cedrata Tassoni Tassoni cedar	4,00
Acqua Tonica tonic water	4,00
Ginger beer / Ginger ale	4,00
Succo di frutta fruit juice	4,00
Succo di mirtillo blueberry juice	4,00
Spremuta d'arancia fresh orange juice	5,00

HAPPY HOUR

Spritz 5,00	
Aperol, Campari, Select e Cynar	
Spritz Limoncello o Papaya 6,00	
Lemon or Papaya	
Spritz Hugo 6,00	
Gingerino/Crodino/Sanbitter 4,00	
Bellini 7,00	
Rossini 7,00	
Americano 7,00	
Negroni Sbagliato 8,00	
Campari Orange 7,00	

BEERS

IN BOTTIGLIA bottled beers

Castello	5,00
Corona	5,00
Ceres	5,00
Birra Venezia artigianale	6,00
Birra Analcolica non-alcoholic beer	5,00

ALLA SPINA on tap beers

Moretti Bionda blonde beer	20 cl 4,00	40 cl 7,00
Moretti Rossa red beer	4,50	7,50
Birra stagionale seasonal beer	5,00	9,00



COCKTAIL

Mojito 10,00	Mai Tai 10,00
Caipirinha 10,00	Gin Tonic 9,00
Caipiroska 10,00	Gin Lemon 9,00
Piña Colada 10,00	Cuba Libre 9,00
Sex on the beach 10,00	Vodka Tonic 9,00
Long Island Ice Tea 12,00	Vodka Lemon 9,00
	Vodka Red Bull 9,00

Daiquiri 10,00
Margarita 10,00
Negroni 8,00
Tequila Sunrise 12,00
Moscow Mule 10,00
Whisky Sour 10,00
London Mule 10,00
Mexican Mule 10,00
Cosmopolitan 10,00

ANALCOLICI

Virgin Mojito
Virgin Piña Colada

8,00 €

ALCOLICO PREMIUM
DISPONIBILE SU RICHIESTA
CON SUPPLEMENTO

LUNCH

PRIMI

Spaghetti al pomodoro 10,00	
spaghetti with tomato sauce	
Spaghetti alle vongole 18,00	
spaghetti with clams	

Paccheri fatti in casa 18,00
con calamaretti, olive taggiasche e pomodorini
Homemade paccheri with squid, taggiasca olives and cherry tomatoes

Mezzi paccheri freschi con pomodoro e basilico, melanzane e stracciatella 14,00	
Homemade paccheri with tomato and basil eggplant and stracciatella	
Lasagna alla bolognese 13,00	
lasagna bolognese	

PIATTI DI CARNE

Tartare di manzo leggermente condita con verdure marinate 19,00	
beef tartare with marinated vegetables	
Cotoletta alla milanese GIGANTE 18,00	
con patate fritte	
Milanese cutlet with chips	

Tagliata di manzo alla griglia 21,00
con verdure di stagione
Grilled sliced beef with seasonal vegetables

No Coperto no service charge
Pane bread 1,00 €

Invitiamo, chi soffre di intolleranze alimentari o allergie, a contattare il personale per avere informazioni più dettagliate sui singoli prodotti
* Il piatto può contenere prodotti surgelati/abbattuti da noi come obbligo di legge.

If you have any food intolerance or allergy, please contact the staff for more detailed information on individual products. * The plate may contain frozen/chilled products from us as a legal requirement.

PIATTI DI PESCE

Scampi (al pz) Langoustines	3,00
Tris di crostini di baccalà (3 pz) 10,00	
mantecato, vicentina e condito	
Tris of codfish croutons (mantecato, vicentina and seasoned)	
Pepata di cozze con pomodoro pachino e crostone di pane bruschettato 13,00	
sautéed mussels with tomato pachino and croutons	
Carpaccio di salmone 14,00	
affumicato in casa con insalatina croccante, crudité di verdure di stagione e fiori eduli	
homemade smoked salmon carpaccio with crispy salad, seasonal vegetable crudité and edible flowers	
Saltata mista di cozze e vongole 16,00	
Mixed sauté of mussels and clams	
Insalata di piovra con patate e sedano 18,00	
Octopus salad with potatoes and celery	
Tartare di tonno Tuna tartare 18,00	
Calamaretti fritti con polenta morbida 19,00	
Fried squid with soft polenta	

"Scartosso" misto di pesce e verdure 21,00
fried fish and vegetables

Tentacolo di piovra grigliato in teriyaki con verdure di stagione 20,00	
octopus grilled in teriyaki with seasonal vegetables	
Coda di rospo alla griglia Grilled monkfish 18,00	

PIATTI VEGETARIANI

Cous cous vegetariano 11,50	
con macedonia di verdure, olive e feta greca	
vegetarian cous cous with vegetables, olives and feta cheese	

Hummus di ceci 12,00
con falafel e pomodori confit
chickpea hummus with falafel and confit tomatoes

DOLCI

Tiramisù 6,00	
Pannacotta 6,00	
Tartufo (bianco o nero) 6,00	
Frutta fresca fresh fruit 5,00	