

# Insalate

## Nizzarda

Misticanza, ventresca di tonno "Angelo Parodi",  
acciughe di aspra, uova sode, fagiolini e datterino

€ 13,00

*Pesce, uova*

## "Caesar Salad"

Lattuga romana, pollo cotto a bassa temperatura, crostini di pane,  
grana a scaglie, bacon e maionese alla senape

€ 13,00

*Latticini, cereali, uova, senape*

## Vegana

Quinoa, indivia belga alla piastra, ceci,  
avocado, teryaky e cipolla croccante

€ 12,50

*Soia, cereali*



# Hamburger

*Serviti con pan brioche di nostra produzione e patatine dippers*

Salmone marinato, maionese al lime,  
insalata di cavolo viola

€ 15,50

*Pesce, uova, latticini, senape, sesamo*

Hamburger di manzo 180 gr., cheddar, lattuga,  
cipolla caramellata, bacon e maionese alla senape

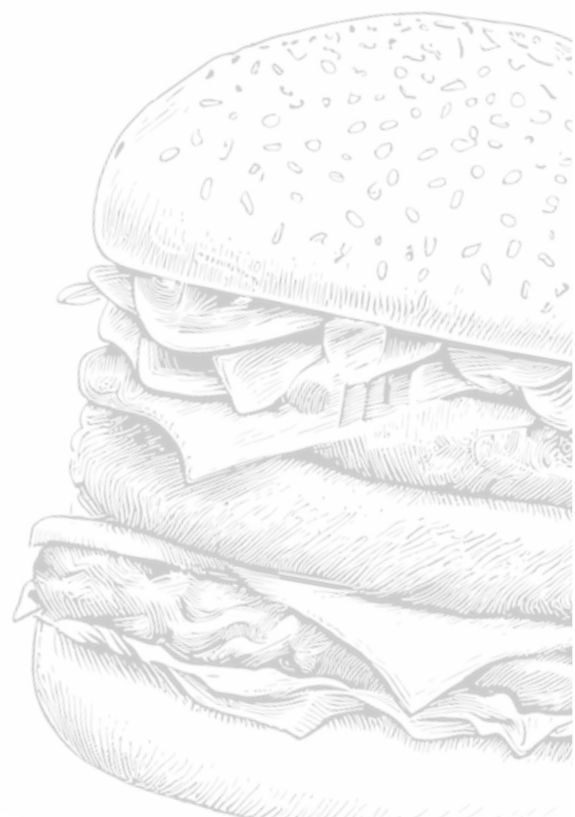
€ 15,00

*Latticini, cereali, uova, sesamo, senape, solfiti*

Sovraccosce di pollo alla milanese,  
brie, rucola e BBQ artigianale

€ 14,50

*Cereali, uova, latticini, sesamo, solfiti*



# Antipasti

Ceviche di ricciola marinata, carciofi e agrodolce di melograno

*mezza porzione*

*Pesce, solfiti*

€ 13,50

€ 8,00

"SARDE IN SAOR":

sarde di mare all'aceto di mele, crumble all'uvetta e pinoli,  
gel alla cipolla rossa di Tropea

*mezza porzione*

*Cereali, solfiti, latticini, pesce*

€ 13,00

€ 7,50

Tartare di manzo, maionese alla nduja,  
cracker croccante con semi del benessere

*Uova, cereali, sesamo, latticini*

€ 12,50

"BRUSCHETTANDO":

Pan brioche Linus Lab, fondente di pomodoro  
e spalla cruda Parma "DALLATANA"

*mezza porzione*

*Latticini, cereali, uova*

€ 12,50

€ 7,00

Hummus di ceci e curcuma,  
ratatouille di verdure e cialda di riso croccante

*Sesamo, cereali, soia*

€ 12,00

*Per eventuali intolleranze potete rivolgervi al nostro personale di sala*



# Primi

Mezze maniche qualità monograno Felicetti  
con la vera Carbonara

*Cereali, latticini, uova*

€ 13,00

Risotto qualità Acquerello  
Asparagi, stracciatella,  
acciughe del Mar Cantabrico e polvere di limone

*disponibile anche per una persona (più € 1,50)*

*cottura 18 minuti*

*Latticini, pesce*

€ 14,50

PARMIGIANA IN RAVIOLO

Raviolo di burrata, fondente di pomodoro,  
cremoso di melanzane e olio al basilico

*mezza porzione*

*Cereali, uova, latticini*

€ 14,00

€ 8,00

Spghettone monograno Felicetti, aglio nero,  
peperoncino e carciofi fritti

*mezza porzione*

*Cereali*

€ 12,50

€ 7,00

PIATTO **fit**

Riso integrale "Zaccaria" saltato, code di gambero, filetto di pollo  
cotto a bassa temperatura, verdure croccanti e curry

*mezza porzione*

*Crostacei, senape*

€ 14,00

€ 8,00





# Secondi

*I secondi sono comprensivi di contorno selezionato per esaltare al meglio l'abbinamento*

Frittura di tentacoli di piovra, code di gambero e verdure  
in tempura di farina di riso servito con salsa tartara

€ 21,00

*Crostacei, molluschi, pesce, uova, latticini*

Filetto di manzo arrostito, il suo fondo,  
servito con contorno del giorno

€ 22,50

*Solfiti, latticini*

## IL MARE E LA TERRA IN UN PIATTO

Trancio di filetto di rombo scottato, riso integrale e il suo Giardinetto

€ 23,00

*Pesce*

Rollatina di coniglio alla milanese  
con millefoglie di patate alle erbe aromatiche

€ 19,50

*Uova, latticini, cereali*

Tomawok di Maiale alla piastra servito con l'orto grigliato

€ 18,50

# Contorni

Mix di insalata fresca

€ 5,00

Patate al forno

€ 5,00

Patate dippers

€ 5,00

Verdure alla griglia

€ 5,00

*Su richiesta sono disponibili piatti con pasta senza glutine e senza lattosio. I nostri locali non sono adatti a celiaci*



# Menù Baby

Comprensivo di bibita a scelta tra Acqua, Coca Cola o Fanta

Straccetti di filetto di pollo con panatura croccante e patatine fritte € 10,00

*Latticini, cereali, sedano, soia*

Hamburger di manzo di Scottona 140 gr. con pan brioche di nostra produzione, cheddar, insalata, patatine fritte € 11,00

*Cereali, latticini, sesamo, uova*



# Dessert

## Tiramisù Revolution

*Cereali, frutta a guscio, uova, latticini*

€ 7,50

## Brownies al cioccolato fondente e nocciole, sorbetto al cocco

*Uova, frutta a guscio, soia*

€ 7,50

## Millefoglie di croccante alle mandorle, chantilly alla vaniglia e frutta fresca

*Latticini, soia, uova, frutta a guscio*

€ 7,50

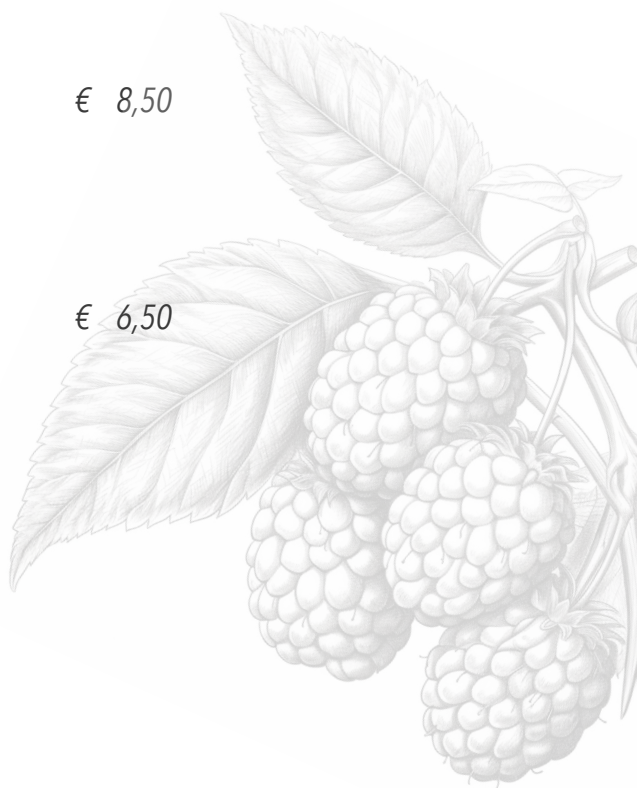
## Mousse allo yogurt, inserto al Mango, copertura croccante al Cioccolato bianco e basilico

*Latticini, soia*

€ 8,50

## Sorbetti home made in base alla stagionalità

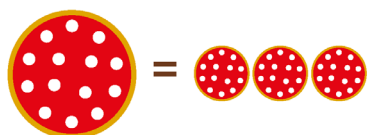
€ 6,50



# PIZZE

LA PIZZA LINUS  
HA LA SUA MISURA

SCEGLI IL FORMATO  
PIU' ADATTO AL TUO  
APPETITO



1 PIZZA LINUS  
LA GRANDE  
ABBUFFATA

3 PIZZE TRADIZIONALI



1/2 PIZZA  
NON CI VEDO  
PIU' DALLA FAME



1/3 PIZZA  
CONSIGLIATA  
(corrisponde  
ad 1 pizza tradizionale)



1/4 PIZZA  
HO VOGLIA DI  
QUALCOSA  
DI BUONO



1/6 PIZZA  
PORZIONE  
BABY  
(solo per Menu Baby)

**ALLERGENI:** come disposto dalla Comunità Europea abbiamo indicato in **grassetto** i prodotti che rientrano tra gli allergeni. Vi informiamo inoltre che **tutti i nostri salumi NON contengono: glutine, lattosio e nemmeno polifosfati**

## PIZZE SEMPLICI 1/4 € 5,80 1/3 (consigliata) € 7,30 1/2 € 10,40

**MARGHERITA** pomodoro con basilico, **mozzarella**, origano (a richiesta)

**MARINARA** pomodoro, salsa marinara (aglio, olio e prezzemolo)

**PATATINE** pomodoro, **mozzarella**, patatine stick\*

## PIZZE FARCITE 1/4 € 7,70 1/3 (consigliata) € 9,60 1/2 € 14,10

**PROSCIUTTO** pomodoro, **mozzarella**, origano, prosciutto

**WÜRSTEL E SALSICCIA** pomodoro, **mozzarella**, salsiccia fresca, **würstel** fresco di pollo e tacchino

**MAIALONA** pomodoro, **mozzarella**, **würstel** fresco di pollo e tacchino, salsiccia, pancetta, salame piccante

**MARINARA EXTRA** pomodoro, salsa marinara (aglio, olio e prezzemolo), **acciughe** di Aspra (PA),  
olio piccante calabrese (a richiesta)

**DIAVOLA** pomodoro, **mozzarella**, salame piccante, peperoni arrostiti freschi

**MANTOVANA** pomodoro, **mozzarella**, cipolla rossa di Tropea\*, salsiccia, **grana padano**

**CASERECCIA** pomodoro, **mozzarella**, funghi, carciofi, prosciutto, olive nere Kalamata

**FUNGHI E PROSCIUTTO** pomodoro, **mozzarella**, funghi champignon, prosciutto

**PUGLIESE** pomodoro, **mozzarella**, cipolle rosse di Tropea\*, **grana padano**

**NAPOLI** pomodoro, **mozzarella**, origano, **acciughe** di Aspra (PA), capperi

**ROMANA** pomodoro, **mozzarella**, **acciughe** di Aspra (PA), capperi, olive nere Kalamata, origano (a richiesta)

**PICCANTE** pomodoro, **mozzarella**, salame piccante

**4 FORMAGGI** pomodoro, **mozzarella**, brie, **grana padano**, gorgonzola d.o.p. dolce

**ORTOLANA** pomodoro, **mozzarella**, spinaci, carciofi, broccoletti calabresi, scaglie di **grana padano**

**TONNO E CIPOLLA** pomodoro, **mozzarella**, tonno, cipolla rossa di Tropea\*

**WÜRSTEL** pomodoro, **mozzarella**, **würstel** fresco di pollo e tacchino

**GENOVESE** pomodoro, ciliegino, pesto fresco, **grana padano**

## NOSTRE PIZZE SPECIALI 1/4 € 8,20 1/3 (consigliata) € 10,60 1/2 € 15,20

**CAPRESE** pomodoro fresco, **mozzarella**, basilico fresco

**GUSTOSA** pomodoro, **mozzarella**, uova, pancetta, **grana padano**

**FERRI** pomodoro, **mozzarella**, melanzane, zucchine e peperoni ai ferri di nostra produzione

**LINUS** pomodoro, **mozzarella**, salsiccia fresca, **panna**, prosciutto crudo

**BUFALINA** pomodoro, **mozzarella**, ciliegino, perline di mozzarella di bufala d.o.p.\*\*\*

**POLPA DI GRANCHIO** pomodoro, **mozzarella**, surimi di granchio\*

**SCAMORZA E PANCETTA** pomodoro, **mozzarella**, pancetta, **provola** affumicata

**SORRENTINA** pomodoro, **mozzarella**, olive nere Kalamata, **acciughe** di Aspra (PA), salame piccante, **ricotta** di latte vaccino

**ITALIA** pomodoro, ciliegino, **grana padano**, perline di **mozzarella** di bufala d.o.p.\*\*\*, salsiccia fresca, pesto fresco

**MICA MALE** pomodoro, **mozzarella**, funghi champignon freschi, patate arrosto, salsiccia fresca, **panna**

**MESSICANA** pomodoro, **mozzarella**, cipolle rosse di Tropea\*, salsiccia fresca, salame piccante, peperoni,  
fagioli rossi, spezie messicane

**LOMBARDA** pomodoro, **mozzarella**, cipolle rosse di Tropea\*, pancetta, gorgonzola dolce d.o.p.

**CAMPAGNOLA** pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, ciliegino, carciofi, **stracchino**

**CHIC** pomodoro, **mozzarella**, prosciutto, zucchine grigliate, **soft cheese**

## LE PIZZE BIANCHE 1/4 € 10,00 1/3 (consigliata) € 12,90 1/2 € 17,80

**LEGGERISSIMA** mozzarella, zucchina fresca, ciliegino, tonno, spezie argentina  
**TARCISO** patate julienne, mozzarella, funghi porcini, pancetta, ciliegino, taleggio  
**RUSTICA** patate julienne aromatizzate, mozzarella, prosciutto cotto, perline di mozzarella di bufala d.o.p.\*\*\*, rosmarino  
**MONTANARA LIGHT** mozzarella, funghi champignon freschi, pancetta, ciliegino, brie, olio tartufato (a richiesta)  
**MELE E GORGONZOLA** mozzarella, mele, gorgonzola d.o.p., grana padano  
**TARTUFATA** salsa di porcini, mozzarella, champignon freschi, olio tartufato  
**ARMONIA** mozzarella, zucchine grigliate, porcini, burrata  
**LITTLE BOSS** mozzarella, porcini, brie, prosciutto cotto  
**PANAREA** mozzarella, pomodorini confit, olive nere, capperi, acciughe di Aspra (PA)  
**TOTO'** mozzarella, friarielli saltati in padella leggermente piccanti, salsiccia fresca, bufala fresca affumicata  
**NORMA** mozzarella, pomodoro datterino, grana padano, melanzane fritte, ricotta salata di pecora sarda

## LE PIZZE ESCLUSIVE 1/4 € 9,60 1/3 (consigliata) € 11,90 1/2 € 16,70

**RADICCHIO E PORCINI** pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, grana padano  
**LIGHT** pomodoro, mozzarella, tris di misticanza, salmone, funghi freschi, capperi, gamberetti\*  
**PRIMAVERA** pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro ciliegino, gamberetti\*, surimi di granchio\*  
**SFIZIOSA** pomodoro, mozzarella, zucchina fresca, gamberetti\*, perline di mozzarella di bufala d.o.p.\*\*\*  
**SAPORITA** pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, scamorza, funghi chiodini  
**MONTANARA** pomodoro, mozzarella, brie, funghi champignon freschi, pancetta, olio tartufato (a richiesta)  
**MAREMONTI** pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti\*  
**DELICATA** pomodoro, mozzarella, surimi di granchio\*, gamberetti\*  
**MOLTO BUONA** pomodoro, mozzarella, broccoli calabresi, gamberetti\*, pesto fresco, perline di mozzarella di bufala d.o.p.\*\*\*, ciliegino  
**DELIZIA** pomodoro, mozzarella, brie, zucchina fresca, ciliegino  
**TROPEA** pomodoro, salsa marinara (aglio, olio e prezzemolo), cipolla rossa di Tropea\*, acciughe di Aspra (PA), grana padano, olio piccante (a richiesta)  
**ROBY** pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola dolce d.o.p., porcini  
**LA CRUDO A MODO MIO** pomodoro, mozzarella, perline di mozzarella di bufala d.o.p.\*\*\*, prosciutto crudo

## PIZZE DA GUSTARE FREDDE 1/4 € 10,00 1/3 (consigliata) € 12,90 1/2 € 17,80

**FRESCA ESTATE** rucola, basilico, ciliegino, stracciatella, prosciutto crudo  
**BRUSCHETTA** base con salsa di pomodoro, ciliegino, bufala, olive Kalamata, capperi, (tutto a crudo)  
**STE...**, ciliegino scottato con leggero profumo di cipolla, gorgonzola dolce d.o.p., speck  
**EASY** prosciutto crudo, zucchina grigliata, soft cheese  
**NICK** base con salsa rosa, pomodoro fresco a fette, tris di misticanza, gamberetti\*, mozzarella fior di latte

## PIZZE CON IMPASTI SPECIALI kamut, integrale, canapa, base LOVALE, no glutine

Tutti i gusti delle pizze LINUS possono essere prodotti con i seguenti impasti speciali nel formato tradizionale:

**KAMUT, INTEGRALE e CANAPA** con l'impasto della pizza classica de **LOVALE by LINUS** (contiene soia)  
e con impasti **SENZA GLUTINE + € 0,50** rispetto al costo della altre basi speciali

**SEMPLICI:** € 9,30 **FARCITE:** € 11,60 **SPECIALI** € 12,60 **BIANCHE** € 14,20 **ESCLUSIVE** € 13,90 **FREDDE** € 14,20

## MENU' PIZZA BAMBINI € 8,30

1/6 di pizza (a scelta tra Margherita, Prosciutto, Patatine, Würstel, Salsiccia),  
acqua 500 ml o bicchiere di bibita (Fanta, Coca Cola) 200 ml

**PREZZI PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO:** 1/4 € 1,00 1/3 € 1,50 1/2 € 2,00

Coperto € 2,50 (il prezzo del coperto è già incluso a mezzogiorno dal Lunedì al Venerdì)

\* Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18°C per garantire la normale freschezza nel rispetto delle norme vigenti o sostituiti in base alla reperibilità

\*\* La cipolla rossa di Tropea è un prodotto stagionale disponibile quindi da aprile a settembre. Da ottobre a marzo viene utilizzata la cipolla rossa

\*\*\*In alternativa può essere utilizzata mozzarella di bufala a tocchetti



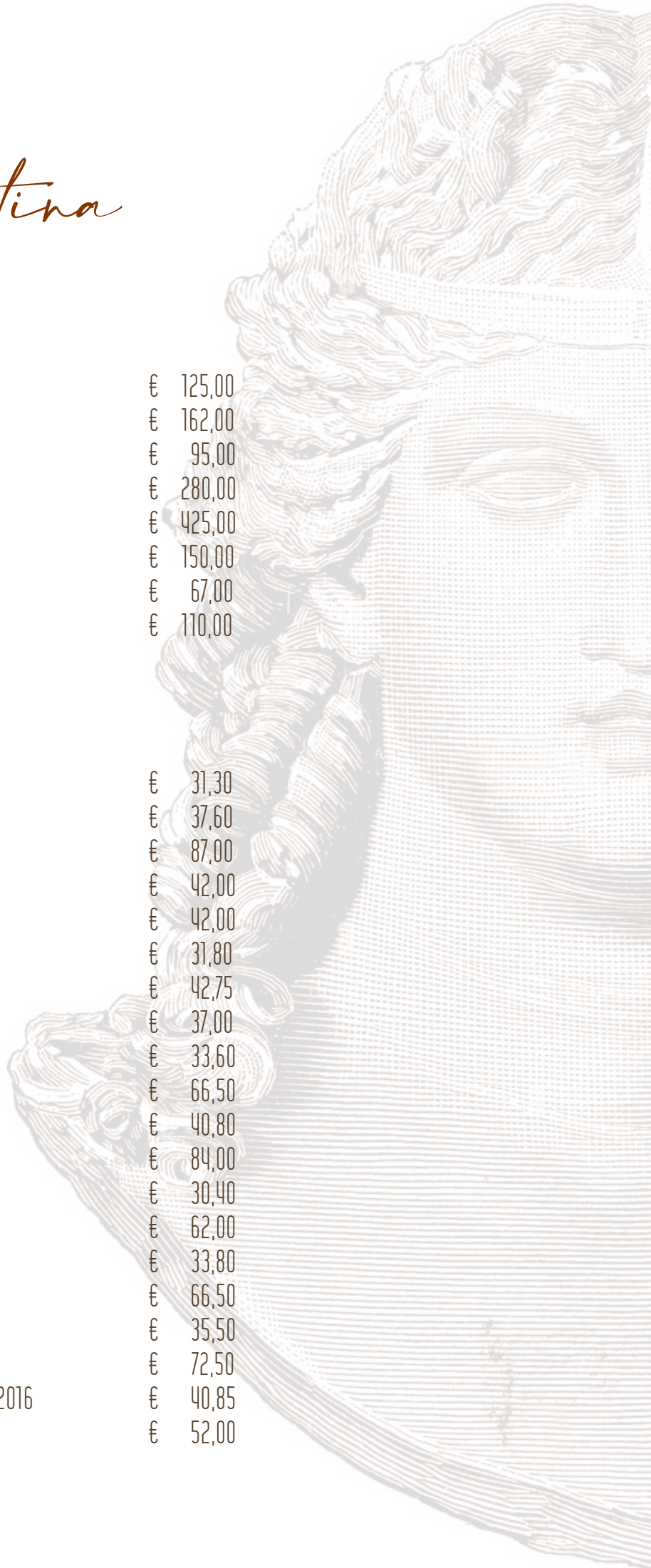
# Dalla Cantina

## Champagne

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Ruinart Brut                     | € 125,00 |
| Ruinart Rosè                     | € 162,00 |
| Deutz Sakura                     | € 95,00  |
| Perrier Jouet Belle Epoque 2013  | € 280,00 |
| Dom Perignon 2012                | € 425,00 |
| G. H. Mumm Blanc de Blanc        | € 150,00 |
| De Vilmont Brut Gran Riserva     | € 67,00  |
| De Vilmont Brut Gran Riserva 1,5 | € 110,00 |

## Franciacorta

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Ferghettina Brut                           | € 31,30 |
| Ferghettina Milledì                        | € 37,60 |
| Ferghettina Milledì Satèn 1,5              | € 87,00 |
| Ferghettina Satèn                          | € 42,00 |
| Ferghettina Rosè                           | € 42,00 |
| Barone Pizzini Golf                        | € 31,80 |
| Barone Pizzini Rosè                        | € 42,75 |
| Mosnel Pas Dosè                            | € 37,00 |
| Mosnel Brut                                | € 33,60 |
| Mosnel Brut 1,5                            | € 66,50 |
| Mosnel Satèn                               | € 40,80 |
| Mosnel Satèn 1,5                           | € 84,00 |
| Santa Lucia Brut                           | € 30,40 |
| Santa Lucia Brut 1,5                       | € 62,00 |
| Santa Lucia Satèn                          | € 33,80 |
| Santa Lucia Satèn 1,5                      | € 66,50 |
| Santa Lucia Rosè                           | € 35,50 |
| Santa Lucia Rosè 1,5                       | € 72,50 |
| Santa Lucia Millesimato Dosaggio Zero 2016 | € 40,85 |
| Santa Lucia Albamatta Dosaggio Zero        | € 52,00 |



## Bollicine

### *Vallenesi*

Pasini 100x100

€ 28,00

Pratello Bolle

€ 22,20

Costaripa Brut

€ 29,40

Costaripa Rosè

€ 32,20

### *Croazia*

Mare Santo

€ 100,00

## Bianchi

### *Dal territorio*

Pasini Lugana

€ 20,50

Pratello Lugana

€ 26,20

Montonale Lugana

€ 25,00

Montonale Lugana Riserva

€ 39,00

Cascina Belmonte Serese

€ 20,10

Cascina Belmonte Firmamento

€ 24,70

Pratello Lieti Conversari

€ 25,20

### *Fuori territorio*

Meran Kerner Graff

€ 23,00

Meran Chardonay Graff

€ 22,90

Meran Sauvignon Blanc Graff

€ 23,00

Meran Pinot Bianco Vinschgau

€ 25,50

J. Hofstätter Müller Thurgau

€ 19,70

J. Hofstätter Gewürztraminer

€ 23,70

J. Hofstätter De Vite

€ 20,50

Rosset Chambave Muscat

€ 29,00

Poggio al Tesoro Vermentino Toscana Solosole

€ 29,00

Saraja Kinari Vermentino Superiore di Gallura

€ 21,50





## Chiaretti

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Pratello Chloe                 | € 21,00 |
| Pasini Chiaretto               | € 20,00 |
| Pasini Lettera C               | € 43,70 |
| Cascina Belmonte Costellazioni | € 22,70 |
| Costaripa Rosamara             | € 25,20 |

## Rossi

### *Dal territorio*

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Pasini Gropello               | € 21,00 |
| Pasini San Gioan              | € 40,00 |
| Pratello Mille 1              | € 25,00 |
| Montonale La Conta            | € 38,00 |
| Montonale La Venga            | € 24,00 |
| Cascina Belmonte Stramonia    | € 24,70 |
| Cascina Belmonte Rebo Naturae | € 20,75 |
| Nino Negri Inferno 2021       | € 32,30 |
| Nino Negri Sforzato 2019      | € 53,20 |

### *Fuori territorio*

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Meran Pinot Nero Vinschgau              | € 25,50 |
| Meran Pinot Nero Riserva Zeno           | € 36,00 |
| Meran Cabernet Riserva Graff            | € 28,20 |
| J. Hofstätter Lagrein                   | € 23,50 |
| Fontana Fredda Barbera D'Alba Raimonda  | € 21,50 |
| Fontana Fredda Nebbiolo Ebbo            | € 22,90 |
| Fontana Fredda Barolo Serralunga d'Alba | € 49,20 |
| Borgogno Barolo                         | € 69,30 |
| Staffilo Merlot                         | € 14,70 |
| Masi Valpolicella Bonacosta             | € 20,00 |
| Masi Campofiorin Ripasso                | € 24,75 |
| Masi Amarone Costasera                  | € 56,80 |







|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Masi Amarone Riserva                               | € 78,80  |
| Bolla Valpolicella Il Calice                       | € 19,60  |
| Bolla Ripasso Le Poiane                            | € 25,00  |
| Bolla Amarone Riserva Le Origini                   | € 53,20  |
| Bolla Amarone Le Poiane                            | € 42,50  |
| Tenuta Luce Brunello di Montalcino Luce            | € 105,00 |
| Tenuta Luce Lucente 2017                           | € 38,00  |
| Tenuta Luce Luce della Vite                        | € 120,00 |
| Frescobaldi Chianti Castiglioni                    | € 16,00  |
| Frescobaldi Nipozzano Chianti Riserva              | € 28,00  |
| Frescobaldi Castel Giocondo Brunello di Montalcino | € 57,00  |
| Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT                | € 28,50  |
| Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri             | € 61,50  |
| Poggio al Tesoro Meditterra                        | € 22,50  |
| Melini Governo ad Uso Toscano Chianti              | € 20,00  |
| Melini Brunello di Montalcino                      | € 69,50  |
| Melini Morellino di Scansano                       | € 19,70  |
| Castello Monaci Artas                              | € 38,00  |
| Castello Monaci Piluna                             | € 19,50  |
| Castello Monaci Coribante                          | € 20,50  |
| Castello Monaci Sciù                               | € 20,00  |
| Saraja Inkibi Cannonau                             | € 19,50  |

## Vini da Dessert

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| Meran Sissi Passito 0,375                        | € 47,50 |
| Fontana Fredda Moncucco 0,750                    | € 23,30 |
| Bolla Recioto 0,500                              | € 31,00 |
| Nino Negri Ispirazione Passito 0,500             | € 55,10 |
| Castello Monaci Moscatello 0,500                 | € 26,00 |
| Fattorie Melini Occhio di Pernice Vinsanto 0,375 | € 34,90 |

# Birre

## Birre alla Spina

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| <i>Peroni Cruda piccola</i>               | € 3,50 |
| <i>Peroni Cruda media</i>                 | € 5,00 |
| <i>Peroni Gran Riserva Bianca piccola</i> | € 4,00 |
| <i>Peroni Gran Riserva Bianca media</i>   | € 6,00 |
| <i>Peroni Gran Riserva Rossa piccola</i>  | € 4,00 |
| <i>Peroni Gran Riserva Rossa media</i>    | € 6,00 |

## Birre in bottiglia

|                                         |        |          |
|-----------------------------------------|--------|----------|
| <i>Kozel Premium Lager</i>              | 33 cl  | € 3,50   |
| <i>Kozel Lager Dark</i>                 | 33 cl  | € 3,60   |
| <i>Nastro Azzurro Zero</i>              | 33 cl  | € 3,50   |
| <i>Peroni Radler Chill Lemon</i>        | 33 cl  | € 3,50 * |
| <i>Peroni Capri</i>                     | 33 cl  | € 3,70   |
| <i>Moretti Rossa</i>                    | 33 cl  | € 4,00   |
| <i>Pilsner Urquell</i>                  | 33 cl  | € 4,20   |
| <i>Peroni No Glutine</i>                | 33 cl  | € 4,40   |
| <i>Peroni Gran Riserva Puro Malto</i>   | 50 cl  | € 4,90   |
| <i>Peroni Gran Riserva Doppio Malto</i> | 50 cl  | € 4,90   |
| <i>Peroni Gran Riserva Rossa</i>        | 50 cl  | € 4,90   |
| <i>Peroni Gran Riserva Bianca</i>       | 50 cl  | € 4,90   |
| <i>Kloster Sheyern Weisse Hell</i>      | 50 cl  | € 4,70   |
| <i>Kloster Sheyern Gold Hell</i>        | 50 cl  | € 4,70   |
| <i>Kloster Sheryern Dunkel Weisse</i>   | 50 cl  | € 4,70   |
| <i>Augustiner Edelstoff</i>             | 50 cl  | € 6,00   |
| <i>Riversa Blanche</i>                  | 50 cl  | € 7,20   |
| <i>Riversa Pils</i>                     | 50 cl  | € 7,20   |
| <i>Riversa Pale Ale</i>                 | 50 cl  | € 7,20   |
| <i>Riversa IPA</i>                      | 50 cl  | € 7,20   |
| <i>Riversa Doppel Block</i>             | 50 cl  | € 7,20   |
| <i>32 Via dei Birrai Ambita</i>         | 50 cl  | € 7,20   |
| <i>La Chouffe Golden Ale</i>            | 75 cl  | € 11,20  |
| <i>St. Stefanus Bionda</i>              | 75 cl  | € 15,70  |
| <i>Brunnen Bier Hilsenbecks</i>         | 100 cl | € 14,00  |

\* disponibile nel periodo estivo da maggio a agosto

# Bibite

|                                     |          |        |
|-------------------------------------|----------|--------|
| <i>Bibite in bottiglia in vetro</i> | 33 cl    | € 3,70 |
| <i>Bibite bottiglie pet</i>         | 40/45 cl | € 3,80 |
| <i>Acqua Minerale</i>               | 50 cl    | € 2,00 |
| <i>Acqua Minerale</i>               | 75 cl    | € 2,50 |

# Caffetteria

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| <i>Caffè espresso, macchiato</i>        | € 1,50 |
| <i>Decaffeinato macinato al momento</i> | € 1,70 |
| <i>Macchiatone</i>                      | € 1,70 |
| <i>Capuccino</i>                        | € 2,00 |
| <i>Caffè d'orzo, Ginseng</i>            | € 1,80 |

**restaurant**

*Menu*

e n g l i s h

# Salad

## Caesar Salad

Lattuce, mayonnaise made with mustard, chicken breast, bacon, croutons of bred and Grana Padano d.o.p. flakes

€ 12,50

*Cereal, dairt., mutard, egg*

## Nizzarda

Mix salad, anchovies, tuna, green beans, boiled eggs and cherry tomatoes

€ 12,50

*fish, egg*

## Pokè Veggy

Rise, edamame, philadelphia cheese, mango, tofu, teriyaki souce and crispy onion

€ 12,50

*dairy, soy, cereal*

## Menù Baby

*Kids menu include water, Coke or Fanta*

Crispy chicken strip with French fries

€ 9,00

*dairy, cereal*

120 gr. Scottona burger with sweet bread, cheese, lettuce and French fries

€ 10,00

*cereal, sesam, dairy, soy*

*Cover charge € 2,50*





# Hamburger

*Served with home made sweet bread and dippper french fries*

## Masuria

Beef burger, bacon, caramelised onion,  
tomatoes flavored mayonnaise, lettuce

€ 14,50

*cereals, dairy, egg, sesam*

## Pulled Pork

Pulled pork, brie cheese and tartare sauce

€ 14,50

*cereals, dairy, egg, sesam, sulphate*

## Veggy

Ratatouille, bufala mozzarella cheese

€ 14,00

*cereals, dairy, egg*



# Starters

Raw Tuna, mandarino gel and sesam biscuit

*half portion*

*fish, sesam, egg, cereal,*

€ 15,00

€ 8,50

Roasted artichoke, Parmigiano cheese fondue  
and marinated yolk

*egg, dairy, cereal*

€ 12,00

Pan fried octopus, asparagus, sun dried tomatoes fried corn shell  
and liquorice crumb

*half portion*

*molluscs*

€ 15,00

€ 8,50

Traditional beef tartare

*egg, fish*

€ 13,50

Cold cuts selection served with home made bitter sweet vegetables  
and home made sweet bread

*half portion*

*cereal, egg, dairy, solphates*

€ 13,50

€ 8,00

*If you have any intolerance please address our staff ; we will be please to assist you*



# First dish

Mezze maniche "Felicetti" pasta, cacio cheese and pepper,  
blue prawn tartare

€ 15,50

*dairy, crustaceans, cereal*

## PIATTOfit

"Zaccaria" rice with prawns, chicken breast,  
curry and vegetables

€ 14,00

*half portion*

€ 8,00

*crustaceans, mustard*

Square spaghetti, squid, tuna, mussels and peas cream

€ 15,50

*cereal, molluscs, crustaceans, fish, sulphates*

Home made ravioli with potatoes and bagoss cheese,  
rabbit ragù

€ 13,50

*half portion*

€ 7,50

*egg, cereal, dairy, sulphates*

Risotto "Acquerello" with asparagus, robiola cheese and orange dunk € 13,50

*Extra charge for one person (+ € 1,50)*

*18 minutes cooking*

*dairy*



# Second dish

*The second dish include a side dish selected to best enhance the combination*

Fried calamari, prawns and vegetables

€ 20,50

*crustaceans, molluscs*

Slice cooked tuna, confit tuna and katsuboshi,  
mint vegan mayonnaise and ratatouille

€ 19,50

*fish, cereal, soy*

Beef fillet with Madagascar bourbon pepper sauce,  
potatoes pie with flavoured aromatic herbs

€ 22,50

*dairy, sulphates*

Pan fried flanders beef, asparagus with lemon butter

€ 17,00

*dairy*

Yakitori chicken with vegetables wok

€ 16,50

*cereal, sulphates, soy*

# Side dish

Mix salad

€ 5,00

Oven potatoes

€ 5,00

Dippers french fries

€ 5,00

Grilled vegetables

€ 5,00

*Gluten-free and lactose-free dishes are available upon request. Our restaurant are not suitable for celiacs*





# Dessert

## Tiramisù Revolution

*cereal, egg, dairy, nuts*

€ 7,00

## Chocolate warm pie and salted peanuts, vanille ice cream

*cereal, egg, dairy, nuts, soy*

€ 7,50

## Cheese cake

*egg, cereal, dairy*

€ 7,00

## Raspberry and white chocolate mousse with cacao crumble

*dairy, nuts, soy*

€ 7,50

## Crunchy almond nougat with mascarpone cream cheese and wild fruits

*dairy, nuts, soy*

€ 7,50

## Home made fruit sorbet

€ 6,50

