

DINING

Croque-toast con prosciutto cotto e formaggio con chips

Ham and cheese croque-toast with chips

1-3-7

€ 10

Vitello tonnato e il suo fior del capperio

Veal in tuna sauce with caper flower

3-4-12

€ 14

Fusilli artigianali con pomarola, pomodorini confit e datterini saltati

Handmade fusilli in tomato sauce with confit cherry tomatoes and sautéed datterini

1-9

€ 12

“Pasta e Fagioli”

Zuppa di fagioli cannellini e borlotti, salvia croccante, pasta corta

White and borlotti bean soup with crispy sage and pasta

1

€ 12

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi con burrata di latte vaccino

24 month Parma PDO raw ham with milk burrata

7

€ 12

Caesar Salad

Insalata verde, crostini di pane, acciughe, grana, salsa caesar, pollo

Green salad with croutons, anchovies, grana flakes, caesar dressing, chicken

1-3-4-6-12

€ 14

Coperto: € 2 / Cover charge: €2

DINING

Insalatona Quark

Insalata verde, carote, pomodorini,
olive, mozzarelline

Aggiunte

- tonno € 2

- uova € 2

Green salad, carrots, cherry tomatoes, olives, mini mozzarella cheese

Additions

- tuna € 2

- eggs € 2

3-4-7

€ 10

Tagliata di manzo scottona alla griglia con rucola e grana

Grilled sliced beef with rocket and parmesan

7

€ 24

Torta artigianale dalla nostra pasticceria

Homemade cake from our Bakery

1-3-5-7-8

€ 7

Tagliata di frutta fresca

Fresh sliced fruit

€ 7

Proposta del giorno: piatto unico
(primo, secondo e contorno), acqua e caffè

*Proposal of the day: single dish (first course with second course and side dish),
water and coffee*

1-3-4-5-6-7-8-9-12-14

€ 25

PIZZA

MARGHERITA

Pomodoro S. Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, basilico

Tomato S. Marzano P.D.O., mozzarella fiordilatte, basil

V - 1 - 7

€ 10

MARINARA

Pomodoro S. Marzano D.O.P., acciughe del Cantabrico, olive nere, aglio

Tomato S. Marzano P.D.O., Cantabrian anchovies, black olives, garlic

V - 1 - 4 - 7

€ 12

ORTOLANA

Pomodoro S. Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, melanzane,
zucchine, peperoni

Tomato S. Marzano P.D.O., mozzarella fiordilatte, aubergines,
courgettes, bell peppers

V - 1 - 7

€ 12

DIAVOLETTA

Pomodoro S. Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, spianata piccante,
peperoncino piccante fresco

Tomato S. Marzano P.D.O., mozzarella fiordilatte, spicy salami, fresh hot pepper

- 1 - 7

€ 14



VALTELLINESE

Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, bresaola D.O.P.
della Valtellina, grana, rucola

Tomato S. Marzano P.D.O., mozzarella fiordilatte, Valtellina bresaola P.D.O.,
grana cheese and rocket

1 - 7

€ 16

EMILIANA

Mozzarella fiordilatte, mortadella D.O.P. bolognese, granella di pistacchi

Mozzarella fiordilatte, mortadella bolognese P.D.O. and pistachio crumble

1 - 3 - 7 - 8

€ 12

PIZZA

MONTANARA

Pomodoro S. Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte,
salsiccia, funghi porcini

Tomato S. Marzano P.D.O., mozzarella fiordilatte, sausage,
porcini mushrooms

1 - 3 - 7 - 8

€ 12

PIZQUARK

Pomodoro S. Marzano D.O.P., burrata di latte vaccino,
grana, rucola, pomodorini

Tomato S. Marzano P.D.O., burrata, grana flakes cheese, rocket, cherry
tomatoes

V - 1 - 7

€ 14

BUFALINA

Mozzarella di bufala campana D.O.P., prosciutto crudo di
Parma, pomodorini di Pachino

Mozzarella di bufala campana P.D.O., Parma ham, cherry tomatoes

V - 1 - 7

€ 16

CALZONE QUARK

Pomodoro S. Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte,
prosciutto cotto, funghi di stagione

Tomato S. Marzano P.D.O., mozzarella fiordilatte,
cooked ham, seasonal mushrooms

1 - 7

€ 14

€ 1,50 per ogni ingrediente aggiunto

€1.50 for each additional ingredient