



*Iniziare un nuovo cammino spaventa.
Ma dopo ogni passo che percorriamo ci rendiamo conto
di come era pericoloso rimanere fermi.*

*Siamo arrivati fino a qui anche grazie a voi, che ci avete
accompagnati in questi primi 20 anni di attività.*

Non siamo un ristorante **gluten-free**,
abbiamo piatti senza glutine,
ma la nostra cucina non è incontaminata

**La direzione fa presente alla gentile clientela che in mancanza di reperibilità dei prodotti freschi, potranno essere utilizzati alimenti surgelati o congelati. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

**In mancanza di prodotti freschi, anche congelati: i cibi, a seconda dei periodi stagionali, o di mercato, possono essere composti con prodotti surgelati o congelati. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale.*

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

ELENCO SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE E CHE POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI (Allegato II - Reg.UE 1169/11, così modificato da Reg. UE 78/14).

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (Anacardi), noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Come da circolare del ministero della salute numero 3674 del 6/2/2015.

LE PERSONE ALLERGICHE O INTOLLERANTI AD UNA O PIÙ SOSTANZE SONO GENTILMENTE PREGATI DI INFORMARE IL PERSONALE IN SERVIZIO, CHE PROVVEDERÀ A INDICARE LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI ALLERGENI SPECIFICI.

GLI ALLERGENI INDICATI POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE SINGOLE PREPARAZIONI COME INGREDIENTI O IN TRACCE, A SEGUITO DEL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA NON SEMPRE EVITABILE, NON POTENDO ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ DI CONTATTO FRA PRODOTTI ALIMENTARI DIVERSI, COMPRESI EVENTUALI ALLERGENI.

UN NOSTRO RESPONSABILE RIMANE A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE, SU RICHIESTA, OGNI INFORMAZIONE AGGIUNTIVA ANCHE MEDIANTE ESIBIZIONE DI APPOSITA DOCUMENTAZIONE (elenco allergeni delle singole preparazioni, ricettario, etichette originali delle materie prime, ecc.).



ANTIPASTI FREDDI

Insalata di mare	€ 12
Alici marinate	€ 10
Sgombro al vapore con cipolla di Tropea caramellata	€ 10
Tartare di tonno	€ 15
Salmone marinato in sali bilanciati con cremoso di ricotta all'erbetta cipollina	€ 12
Carpaccio di polpo con catalana di verdure e caviale di aceto balsamico	€ 14
Degustazione di antipasti freddi di mare	€ 18

ANTIPASTI CALDI

Cozze e vongole alla marinara	€ 12
Seppia con i piselli	€ 12
Cozze alla tarantina	€ 10

PRIMI PIATTI

Tagliolino allo scoglio	€ 18
Chitarrina con mazzancolle, pesto di pistacchio e spuma di burrata	€ 16
Strozzapreti spada, melanzane fritte, pesto di basilico e bottarga	€ 15
Passatello gamberi e porcini	€ 16
Gnocco con ragù di polpo, capperi fritti e pomodorini semi-dry	€ 16

SECONDI PIATTI

Tagliata di tonno su crema di piselli e piccola giardiniera	€ 19
Polpo alla piastra con mash di patate, cremoso di squacquerone e ketchup di peperoni arrosto	€ 18
Grigliata mista di pescato del giorno	€ 22
Fritto misto con verdure croccanti	€ 18
Filetto di pesce spada al tartufo nero, cracker al nero di seppia e maionese all'aglio nero	€ 18
Spiedini misti calamari e gamberi	€ 12

IL NOSTRO MENÙ DEGUSTAZIONE

Si precisa che il menù proposto è da intendersi per una persona, non è divisibile e le pietanze non si variano.

Menù Degustazione *(minimo 2 persone)*

Crostini misti

Bis di primi:

Tagliatelle al ragù e Strozzapreti melanzane e ricotta salata

Un secondo a scelta tra:

Tagliata di manzo (sottile) rucola e grana
o porcini e grana
oppure

Grigliata mista di carne

Contorni misti

Dolce · Acqua · Caffè

€ 30

(per persona)

coperto euro 2



ANTIPASTI *

Antipasto misto della casa	€ 15
Crostini misti	€ 9
Bruschetta	€ 6
Carpaccio al tartufo nero e grana	€ 14
Carpaccio rucola e grana	€ 14
Frittatina al tartufo nero	€ 11
Tagliere di affettati misti	€ 13
Tagliere di formaggi misti con miele	€ 14
Tomino al forno con verdure grigliate	€ 10
Caprese di pomodoro e mozzarella di bufala	€ 12
Crudo di Parma e melone	€ 13
Roast beef rucola e grana	€ 12
Vitel tonnè	€ 14
Frisella pugliese, pendolini, stracciatella, olive e alici marinate	€ 12

PRIMI PIATTI *

LA NOSTRA PASTA FRESCA È TUTTA FATTA A MANO

Raviolacci al tartufo nero	€ 15
Tagliolini prosciutto crudo di Parma e tartufo nero	€ 15
Tagliatelle ai porcini	€ 14
Tagliatelle al ragù	€ 10
Gnocchi al tartufo nero, macchiati al ragù	€ 15
Gnocchi al fossa	€ 12
Ravioli della Bosca (erbe aromatiche, rucola, pendolini)	€ 13
Strozzapreti melanzane, ricotta salata e basilico	€ 11
Strozzapreti salsiccia e porcini (base panna)	€ 13
Ravioli zucchine, pomodoro fresco e crema di fiori di zucca	€ 12
Bis di primi (<i>minimo 2 persone</i>)	<i>per persona</i> € 15
Tris di primi (<i>minimo 2 persone</i>)	<i>per persona</i> € 18

SECONDI PIATTI *

Tagliata toscana (porcini e grana o tartufo nero e grana)		€ 22
Tagliata toscana (sale e rosmarino o rucola e grana o formaggio di fossa e pendolini)		€ 20
Tagliata di pollo con pomodorini, rucola e radicchio trevigiano		€ 16
Tagliata di filetto su letto di radicchio rosso e scaglie di grana		€ 22
Tagliata di costata sale e rosmarino con contorno misto		€ 27
Filetto ai porcini o al tartufo nero		€ 25
Filetto in crosta di sale	all'etto	€ 8
Filetto al pepe verde		€ 23
Straccetti di filetto all'aceto balsamico		€ 20
Filetto alla griglia		€ 22
Fiorentina	all'etto	€ 5,5
Costata	all'etto	€ 5
Scaloppine ai porcini		€ 15
Costolette di agnello fritte		€ 15
Agnello alla griglia		€ 15
Grigliata mista		€ 18

CONTORNI *

* Porcini fritti	€ 8,5
Porcini alla griglia (<i>in base alla disponibilità</i>)	€ 8,5
Verdure grigliate	€ 5
Verdure cotte di campo	€ 5
Verdure in gratin	€ 5
Contorni misti	€ 8
Insalata mista	€ 5
* Patatine fritte	€ 5
Patate arrosto	€ 5

INSALATE

Insalata classica (insalata, radicchio rosso, rucola, carote, olive nere, funghi, pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 11
Insalata Greca (insalata, uovo, pomodoro, cetriolo, feta, olive nere, fagioli spagna)	€ 11
Insalata Mediterranea (insalata, radicchio rosso, rucola, gamberi, grana, pendolini)	€ 11
Piada	€ 1,5

LA PINSA ALLA ROMANA

LA PINSA NON È UNA VERSIONE DIVERSA DELLA PIZZA, È UN PIATTO A PARTE. OLTRE ALLA FORMA DIVERSA, CIÒ CHE LA RENDE UNICA È IL SUO IMPASTO.

LE NOSTRE PINSE

(Non si fanno variazioni alle pinse)

Ira (salame piccante, fiordilatte, melanzane fritte)	€ 12
Superbia (salmone, stracciatella e pesto di rucola)	€ 12
Accidia (fiordilatte, pancetta, pecorino, pepe, uovo pastorizzato)	€ 12
Lussuria (pesto di pistacchio, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio)	€ 12

PIZZE SPECIALI

SE VUOI PROVARE UN IMPASTO DIVERSO, PROVA UNO DEI NOSTRI IMPASTI SPECIALI: **INTEGRALE, MULTICEREALI** *(supplemento € 1)*

Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto)	€ 8,5
Maruzzella (pomodoro, mozzarella fiordilatte, pendolini, basilico)	€ 8,5
Baghina (doppio impasto) (marinara, olive, gorgonzola, salame piccante, acciughe)	€ 11
Norma (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, basilico)	€ 8,5
Primavera (pomodoro, mozzarella, insalata di radicchio, rucola, pendolini)	€ 8
Porcina (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	€ 11
Campagnola (pom., mozz., mozzarella di bufala, pendolini, rucola, crudo di Parma)	€ 11
Fumè (pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata)	€ 9
Vegetariana (pom., mozz., funghi freschi, zucchine, melanzane, indivia, rucola, pendolini)	€ 10
La Bosca (pomodoro, mozzarella, porcini, funghi freschi e trifolati)	€ 10
Goblin (pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, olive, speck)	€ 12
Lory (pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, salsiccia, olive)	€ 10
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 9
Elisa (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, pendolini)	€ 8,5
Lalla (pomodoro, mozzarella, patate arrosto, salsiccia, prosciutto cotto)	€ 9
Crudo e burrata (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, burrata)	€ 11

PIZZE BIANCHE

Brivido freddo * (mozzarella, gamberetti, olive nere, salmone, salsa rosa, rucola)	€ 14
Delicata (mozzarella, salmone e pepe rosa)	€ 13
Bunga Bunga (mozzarella, patate arrosto, salsiccia, gorgonzola, rosmarino)	€ 10
Tartufata (mozzarella, tartufo nero)	€ 12
Ricky (mozzarella, salsiccia, wurstel, patate fritte)	€ 8,5
Caprese (mozzarella, mozzarella di bufala, pendolini e basilico)	€ 9
Sora Lella (mozzarella, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio)	€ 12
Carbonara (mozzarella, pancetta, pecorino, pepe, uovo pastorizzato)	€ 12
Quattro formaggi	€ 8
Delizia del fossa (mozzarella, pere, miele, formaggio di fossa)	€ 11
Freddie (mozzarella, gorgonzola, pancetta, radicchio rosso)	€ 10

PIZZE CLASSICHE

Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 6
Fornarina (sale, olio, rosmarino)	€ 4
Fornarina al crudo (sale, olio, rosmarino, prosciutto crudo)	€ 6,5
Marinara (pomodoro, aglio, olio, prezzemolo)	€ 5
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe)	€ 6,5
Romana (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	€ 7
Calabrese (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere)	€ 7,5
Quattro stagioni (pom., mozz., carciofini, funghi, olive nere, prosciutto cotto)	€ 8
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofini, salsiccia, funghi, crudo di Parma)	€ 8,5
Carciofi (pomodoro, mozzarella, carciofi)	€ 7
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 7
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 7
Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 7
Crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)	€ 7,5
Salame piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)	€ 7,5
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 7

SUPPLEMENTI PIZZERIA

Doppio impasto € 1

Ingredienti classici € 1,5

Ingredienti speciali (crudo, speck, patate fritte, pecorino, zola) € 2

Porcini, bufala, tartufo € 2,5



DESSERTS

Semifreddo alla nutella	€ 5
Semifreddo ananas e lamponi	€ 5
Tortino caldo al cioccolato con gelato fiordilatte	€ 5
Zuppa inglese	€ 5
Tiramisù	€ 5
Panna cotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco)	€ 5
Mascarpone in cialda	€ 5
Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco	€ 5
Cheesecake	€ 5
Sorbetto	€ 3,5
Dolci misti (<i>minimo due persone</i>)	per persona € 7
Frutta fresca (secondo disponibilità)	€ 5

BIBITE

Acqua (Cl.75)	€ 2,5
Bibite bottiglia (cl.33) - Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola zero	€ 4
Bibite bottiglia (cl.33) Tè al limone o pesca	€ 3,5

<u>ALLA SPINA</u>	<u>cl.20</u>	<u>cl.40</u>	<u>1/2</u>	<u>1 litro</u>
Birra Amstel	€ 3,5	€ 5	€ 6	€ 12
Birra Rossa McFarland			€ 6,5	
Birra Weiss Erdinger			€ 6,5	
Coca-Cola - Sprite	€ 3	€ 4	€ 4,5	€ 10
		<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>1 litro</u>
Vino bianco frizzante (<i>Serena T.V.</i>)		€ 4,5	€ 6,5	€ 12
Vino bianco fermo (<i>Az. Agr. Muratori</i>)		€ 3,5	€ 6	€ 10
Sangiovese (<i>Az. Agr. Muratori</i>)		€ 3,5	€ 6	€ 10

*“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non si ha magiato bene.”*

Virginia Woolf

