



## PIZZE CLASSICHE

PIZZA DEL MARINAIO (A) € 6,00  
Salsa di pomodoro, pomodoro concassè, origano, olio all'aglio

MARGHERITA (B) € 7,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, emulsione al basilico

PROSCIUTTO E FUNGHI (L) € 9,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti\* trifolati, prosciutto cotto arrosto, emulsione al prezzemolo

DIAVOLA (B) € 9,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra, 'nduja, stracciatella

QUATTRO STAGIONI (L) € 9,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi\* trifolati, olive leccino, carciofini, friarielli\*

## PIZZE GOURMET

**AUTUNNO (II) € 11,00**  
Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, crema di zucca, crema di funghi\*, taleggio, noci, timo

NAPOLI (I) € 9,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, alici, stracciatella, pomodori datterini arrostiti

VEGETARIANA (B) € 9,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, cipolla caramellata, spuma di ricotta al pepe

CRUDO E PARMIGIANO (M) € 10,00  
Mozzarella fior di latte, concassè di pomodoro, prosciutto di Parma DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, solfiti, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, soia, sedano: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

\* ingrediente surgelato/congelato all'origine

\*\* prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo Reg. (CE) 853/2004

Contiene glutine (A) - Contiene glutine, latte (B) - Contiene glutine, crostacei, molluschi, solfiti, sedano (C) - Contiene glutine, sedano, solfiti (D) - Contiene glutine, latte, sedano, solfiti (E) - Contiene glutine, latte, sedano, solfiti, uovo (F) - Contiene glutine, latte, senape, solfiti, pesce, uovo (G) - Contiene glutine, latte, frutta guscio, soia, uovo (H) - Contiene glutine, latte, pesce (I) - Contiene glutine, latte, frutta a guscio, soia, uovo, solfiti, arachidi (J) - Contiene glutine, latte, crostacei, molluschi, sedano, solfiti, pesce, uova (K) - Contiene glutine, latte, solfiti (L) - Contiene glutine, latte, uovo (M) - Contiene latte (N) - Contiene latte, sedano, uovo (O) - Contiene latte, solfiti (P) - Contiene molluschi, solfiti (Q) - Contiene crostacei, frutto a guscio, solfiti, pesce (R) - Contiene pesce (S) - Contiene pesce, senape, solfiti (T) - Contiene pesce, uovo, latte (U) - Contiene crostacei, molluschi, solfiti, sedano (V) - Contiene sedano, solfiti (X) - Contiene pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine (Y) - Contiene glutine, pesce, sedano, senape, solfiti, uovo (Z) - Contiene glutine, solfiti, latte, uovo (AA) - Contiene sedano, latte (BB) - Contiene glutine, uova, pesce, crostacei, solfiti, sedano (CC) - Contiene glutine, molluschi, crostacei, solfiti (DD) - Contiene pesce, frutta a guscio, soia (EE) - Contiene molluschi (FF) - Contiene latte, uovo, frutta a guscio (GG) - Contiene solfiti (HH) Contiene: glutine, latte, frutta a guscio, solfiti (II)



## I CLASSICI

Risotto alla milanese (O) € 10,00

Vitello al latte (ricetta in collaborazione con ALMA € 10,00 La Scuola internazionale di Cucina Italiana) (B)

Ravioli di borragine "Viaggiator Goloso" € 8,50 gratinati (F)

Tagliata di Scottona con contorno (N) € 13,00

## ANTIPASTI

Tortino di zucca con fonduta di taleggio (GG) € 9,00

Insalata di calamari\* tiepida con cassè di pomodoro (FF) € 14,00

Sformato di verdure grigliate con cuore di mozzarella e salsa di datterini arrostiti (N) € 8,50

Insalata tartufata di pollastra con verdure in salsa agrodolce (X) € 10,00

La nostra selezione di "Crudi e Marinati" € 24,00 di mare\* con salmone, spada e tonno (x2 persone) (R)

Tartare di carne piemontese con puntarelle, acciughe e stracciatella (NS) € 11,00

## TAGLIERI

Tagliere di salumi e formaggi (per 1 pers.) (D) € 10,00

Tagliere di salumi e formaggi (per 3 pers.) (E) € 20,00

Tagliere di salumi e formaggi (per 2 pers.) (D) € 15,00

## PRIMI

Guazzetto di mare\* senza spine con capperi di Pantelleria IGP ed erbe aromatiche, in salsa di pomodoro (Y) € 10,00

Tagliatelle di nostra produzione al salmone fresco e pomodorini (CC) € 12,00

Crema di zucca profumata allo zenzero (O) € 8,50

Cavatelli al ragù di polpo\* (QA) € 14,00

Tagliolini di pasta fresca gratinati (M) € 10,00

Rigatoni cacio e pepe (B) € 8,50

## SECONDI

Tentacolo di polpo croccante\*, su crema di melanzane, profumata al timo (FF) € 15,00

Tagliata di Scottona con funghi porcini trifolati\* (HH) € 18,00

Gran fritto di calamari e gamberi\* con verdure croccanti (DD) € 18,00

Petto di pollo "Ducale" con contorno (N) € 9,00

## INSALATE E CONTORNI

Insalata ricca (U) € 9,50

Spicchi di patate vestite, profumate al rosmarino € 4,50

Insalata alla greca (P) € 9,50

Caesar Salad (G) € 9,50

Tris di verdure di stagione saltate in padella € 4,50 (carote, cavolfiori, broccoletti)

Misticanza tenera, carote e pomodori € 4,50

Verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane, indivia belga) € 4,50