

DAL

1947

• BISTROT •

PER INIZIARE STARTER

ANTIPASTO DELLA CASA (1,7,12)..... 18.00
salumi misti, mozzarella di bufala, crostini di pane
HOUSE APPETIZER
assorted cold cuts, buffalo mozzarella, bread crostini

PROSCIUTTO E MELONE (12)..... 15.50
HAM AND MELON

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO (7,12).... 16.00
BURRATA AND RAW HAM

BRUSCHETTA AL POMODORO (1)..... 6.00
TOASTED BREAD WITH TOMATO

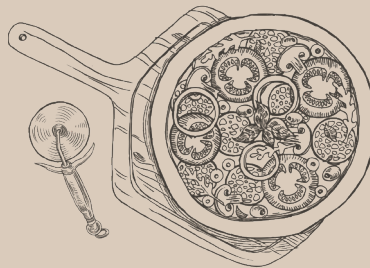
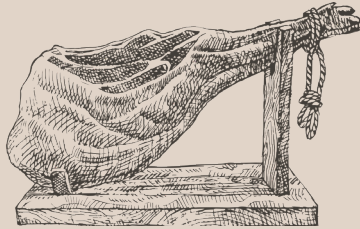
BRUSCHETTA POMODORO E BURRATA (1,7) .. 12.00
TOASTED BREAD WITH TOMATO AND BURRATA

BRUSCHETTA BIANCA AGLIO E OLIO (1) ... 5.00
TOASTED BREAD WITH GARLIC AND OLIVE OIL

**BRUSCHETTA AL POMODORO,
RUCOLA E PARMIGIANO** (1,7)..... 6.50

TOASTED BREAD WITH TOMATO, RUCOLA SALAD AND
PARMESAN CHEESE

BRUSCHETTA MISTA (1,7)..... 8.50
pomodoro, rucola e parmigiano, aglio, olive
TOASTED BREAD
tomato, rocket salad, parmesan cheese garlic, olives



LA PIZZA PIZZA

MARINARA (1) 9.50
pomodoro, origano e aglio
MARINARA tomato sauce, oregano and garlic

MARGHERITA (1,7) 11.00
pomodoro, mozzarella
MARGHERITA tomato sauce, mozzarella

MARGHERITA CON BUFALA (1,7) 14.50
pomodoro, mozzarella di bufala
MARGHERITA WITH BUFFALO CHEESE
tomato sauce, buffalo mozzarella

MARGHERITA CON PROSCIUTTO (1,7,12) .. 15.50
MARGHERITA WITH HAM tomato sauce, ham, mozzarella

NAPOLETANA (1,4,7) 14.50
pomodoro, mozzarella, acciughe
NAPOLI tomato sauce, mozzarella, anchovy

PRIMAVERA (1,7) 15.50
salsa, pachino, mozzarella, basilico
PRIMAVERA
tomato sauce, cherry tomato, mozzarella, basil

FRUTTI DI MARE (1,2,4,14) 17.00
SEAFOOD tomato and seafood sauce

BURRATA POMODORINI E RUCOLA (1,7) .. 18.00
BURRATA WITH CHERRY TOMATOES AND RUCOLA SALAD

CAPRICCIOSA (1,3,7,12) 17.00
pomodoro, mozzarella, funghi, uovo, prosciutto, olive
CAPRICCIOSA
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, egg, ham, olives

DIAVOLA (1,7,12) 15.50
pomodoro, mozzarella, salame piccante
PIZZA PEPPERONI tomato sauce, mozzarella, hot salami

PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7,12) 16.50
pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto cotto
cooked ham and mushrooms

VEGETARIANA (1) 14.50
VEGETARIAN
mozzarella, tomato sauce, eggplant, peppers and zucchini

QUATTRO FORMAGGI (1,7) 16.50
FOUR CHEESES

HAWAII (1,7,12) 17.00
salsa di pomodoro, prosciutto cotto mozzarella e ananas
HAWAII
tomato sauce, cooked ham, mozzarella, pineapple

DOLCI DESSERT

TIRAMISÙ (1,3,7) 9.00
TIRAMISÙ

TORTA DELLA NONNA (1,3,7,8) 7.50
GRANNY'S CAKE
cream pine and nuts

PROFITTEROLES (1,3,7) 8.50
PROFITTEROLES

CHEESE CAKE (1,3,7) 9.00
CHEESE CAKE

MACEDONIA DI FRUTTA 8.00
MIXED FRUIT SALAD

LIMONE RIPIENO DI SORBETTO 8.00
LEMON STUFFED WITH SORBET

CANNOLO SICILIANO (1,3,7)..... 8.00
SICILIAN CANNOLI

PRIMI PASTA

DALLA TRADIZIONE ROMAN TRADITION

**RIGATONI ALLA
CARBONARA** (1,3,7) 15.50
RIGATONI WITH SCRAMBLED EGGS, PORK
CHEEK, BLACK PEPPER

BUCATINI ALL'AMATRICIANA (1,9) 15.50
BUCATINI AMATRICIANA STYLE

TONNARELLI CACIO E PEPE (1,7) .. 15.50
TONNARELLI WITH CREAM OF CHEESE AND
BLACK PEPPER



SPAGHETTI POMODORO E BASILICO (1) ... 11.00
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL

SPAGHETTI AL PESTO (1,7,8) 16.00
PENNE WITH PESTO

SPAGHETTI CON POLPETTE (1,3,9) 18.00
SPAGHETTI WITH MEATBALLS

LASAGNE AL RAGÙ * (1,3,7,9) 16.00
LASAGNE BOLOGNESE STYLE

FETTUCCINE AL RAGÙ (1,3,9) 16.00
FETTUCCINE BOLOGNESE STYLE

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI (1,7) ... 19.00
FETTUCCINE WITH PORCINI MUSHROOMS

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA (1) 10.00
PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO (1,3,7) 16.50
TORTELLINI WITH FRESH CREAM AND HAM

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI (1,3,7) 16.50
RAVIOLI WITH RICOTTA AND SPINACH

GNOCCHI DI PATATE (1) 15.00
al ragù o al pomodoro
POTATO DUMPLINGS WITH
meat sauce or tomato

MINISTRONE DI VERDURE (9)..... 10.00
VEGETABLES SOUP

~ PESCE | FISH ~

PENNE AL SALMONE (1,4,7) 18.00
PENNE WITH SALMON

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO * (1,2,4,14) 18.50
SPAGHETTI WITH SEAFOOD

RISOTTO ALLA PESCATORA * (2,4,14) 18.50
RICE WITH SEAFOOD

SECONDI MAIN

POLPETTE AL SUGO (1,3,9) 16.50
MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

PETTO DI POLLO 15.00
al limone
CHICKEN BREAST FLAVOURED
with lemon

MELANZANE ALLA PARMIGIANA * (7)..... 16.50
EGGPLANT PARMESAN

POLLO CON PEPERONI 18.00
CHICKEN WITH PEPPERS

COSCIO DI POLLO AL FORNO CON PATATE ... 18.00
BAKED CHICKEN WITH POTATOES

COTOLETTA PANATA* 14.00
CHICKEN SCHNITZEL



DALLA GRIGLIA GRILLED

BISTECCA DI MANZO (prezzo all'etto) ... 9.00
BEEF STEAK (price for 100g)

FILETTO DI MANZO 28.00
BEEF FILLET

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 21.00
GRILLED MIXED MEAT

FILETTO FUNGHI PORCINI (7) ... 28.00
BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOM AND
CREAM

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E
SCAGLIE DI GRANA** (7) 28.00
SLICED BEEF WITH RUCOLA SALAD AND
PARMESAN SHAVINGS

~ PESCE | FISH ~

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA * (4) 23.00
GRILLED SWORDFISH

**TRANCIO DI SALMONE ALLA
GRIGLIA *** (4) 23.00
GRILLED SALMON



INSALATE SALADS

INSALATA CAPRESE (7) 13.50
FRESH TOMATOES AND MOZZARELLA

INSALATA CAPRESE CON BUFALA (7)..... 16.00
FRESH TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA

**INSALATA SURIMI DI GRANCHIO
E GAMBERI** (1,2,4,6) 15.00
MIXED SALAD WITH SURIMI CRAB AND SHRIMP

INSALATA DI TONNO (7)..... 14.50
MIXED SALAD WITH TUNA FISH

INSALATA MISTA (7)..... 12.00
rucola, lattuga, radicchio, mais, pomodoro, mozzarella
MIXED SALAD
rucola salad, lettuce, corn, fresh tomatoes and mozza-
rella

INSALATA GRECA (7)..... 15.50
lattuga, olive, feta, cipolla, cetrioli, origano
GREEK SALAD
lettuce, olives, greek cheese, onion, cucumber, oregano

**INSALATA RUCOLA, POMODORINI
E GRANA** (7)..... 15.50
RUCOLA SALAD, CHERRY TOMATOES, AND PARMESAN

CESAR SALAD (1,3,4,7,10) 18.00



CONTORNI VEGETABLES

PATATE AL FORNO 7.50
BAKED POTATOES

CICORIA RIPASSATA 7.00
CHICORY WITH GARLIC AND PEPPER

SPINACI 7.00
SPINACH

FUNGHI TRIFOLATI 7.50
MUSHROOMS COOKED WITH SALT, GARLIC, PARSLEY,
AND PEPPER

VERDURE GRIGLiate 12.00
melanzane, zucchine e peperoni

MIXED GRILLED VEGETABLES
eggplant, zucchini, peppers



~ SERVIZIO 3.00 € A PERSONA. SERVICE 3.00 € FOR PERSON. ~ ORDINE MINIMO DI UN PIATTO PRINCIPALE A PERSONA. MINIMUM ORDER ONE MAIN COURSE PER PERSON ~

* ALCUNI PRODOTTI, SE NON REPERIBILI FRESCHI, POTREBBERO ESSERE SURGELATI. * FROZEN PRODUCTS MAY BE USED IF FRESH ONES ARE NOT AVAILABLE.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

DAL

1947

• BISTROT •



BIBITE

SOFT DRINK

VINO DELLA CASA calice - bianco/rosso	8.00
HOUSE WINE wine glass - white/red	
BIBITE GASSATE in bottiglia o lattina	4.50
SOFT DRINK bottle or can	
ACQUA MINERALE in bottiglia 1/2 lt	3.50
MINERAL WATER bottle 1/2 lt	
SUCCHI DI FRUTTA in bottiglia	4.50
BOTTLE FRUIT JUICE	



CAFFETTERIA

COFFEE SHOP

CAFFÈ ESPRESSO	3.00
ITALIAN COFFEE	
CAFFÈ DECAFFEINATO	4.00
DECAFFEINATED COFFEE	
CAFFÈ FREDDO	4.50
ICE-COLD COFFEE	
CAFFÈ CORRETTO	4.50
SPIRITED COFFEE	
CAFFÈ LATTE	5.50
MILK AND COFFEE	
CAFFÈ AMERICANO	5.00
AMERICAN COFFEE	
CAPPUCCINO	5.00
CAPPUCCINO	
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	5.50
DECAFFEINATED CAPPUCCINO	
CAPPUCCINO FREDDO	5.50
ICE COLD CAPPUCCINI	
TE / CAMOMILLA	5.00
TEA / CAMOMILLA TEA	
CIOCCOLATO CALDO	5.50
HOT CHOCOLATE	



BIRRA

BEER

BIRRA ALLA SPINA (1)	
0.2 lt ... 5.00 0.4 lt ... 8.00 1 lt ... 15.00	
DRAUGHT BEER 0.2 lt 0.4 lt 1 lt	
ANALCOLICA (1) ...	6.50
bottiglia 0,33 ml	
NON-ALCOHOLIC bottle 0,33 ml	
BIRRAROSSA (1) ...	8.00
bottiglia 0,33 ml	
RED BEER bottle 0,33 ml	
BIRRA ESTERA (bottiglia) (1) ...	8.50
IMPORTED BEER (bottle)	

~ BIRRE ARTIGIANALI | CRAFTED BEER ~

BIRRA ARTIGIANALI (1) ...	8.50
bottiglia 0,33 ml	
CRAFTED BEER bottle 0,33 ml	



LIQUORI

LIQUEURS

LIQUORI NAZIONALI ED AMARI	6.00
ITALIAN LIQUEURS AND BITTER	
LIQUORI ESTERI ED AMARI	8.00
IMPORTED LIQUEURS AND BITTER	
WHISKY	8.00
LIQUORI RISERVA	12.00
SPECIAL LIQUEURS	
WHISKY RISERVA	12.00
SPECIAL WHISKY	

DRINKS

DRINKS

SPRITZ	9.50
aperol, campari, hugo	
SPRITZ	
AMERICANO	10.00
AMERICANO	
MARTINI	9.00
MARTINI DRINK	
MIMOSA	9.50
succo d'arancia, prosecco	
MIMOSA	
orange juice, Prosecco	
BELLINI	9.50
succo di pesca, prosecco	
BELLINI	
peach juice, prosecco	
NEGRONI	10.00
gin, martini, bitter campari	
NEGRONI	
gin, martini, bitter campari	
GIN TONIC	9.50
gin, acqua tonica	
GIN TONIC	
gin, tonic water	
VODKA TONIC	9.50
vodka, acqua tonica	
VODKA TONIC	
vodka, tonic water	
CUBA LIBRE	9.50
CUBA LIBRE	

~ PREMIUM DRINK ~

GIN TONIC	11.50
con premium gin	
GIN TONIC	
with premium gin	
VODKA TONIC	11.50
con premium vodka	
VODKA TONIC	
with premium vodka	
CUBA LIBRE	11.50
con premium rum	
CUBA LIBRE	
with premium rum	



ALLERGENI

ALLERGENS

1. Glutine Gluten
2. Crostacei Crustaceans
3. Uova Eggs
4. Pesce Fish
5. Arachidi Peanuts
6. Soia Soy
7. Latte (lattosio) Milk (lactose)
8. Frutta a guscio Nuts
9. Sedano Celery
10. Senape Mustard
11. Semi di sesamo Sesame seeds
12. Solfiti Sulphites
13. Lupini Lupin
14. Molluschi Molluscs