

# ANTIPASTI

## *Antipasti di carne*

Affettato misto (salumi, formaggi, sottaceti) € 9,00  
Charcuterie (f) assortie - Embutidos (m pl) mixtos  
Assortment of cured meats - Gemischter Aufschnitt, m

Tris di bruschette (classica al pomodoro, melanzana e bufala, lardo alle erbe) € 9,00  
Bruschetta, f (tranche de pain grillée ou au four, à lail)  
Aubergines - Mozzarella de buffle, lard gras, tomates en dès  
Rebanada (f) de pan tostado aromatizada con ajo  
Berenjenas - Mozzarella de leche de búfala, tocino, dados de tomate  
Bruschetta (grilled or toasted bread flavoured with garlic)  
Aubergines - buffalos Mozzarella, lard, diced tomatoes  
Würziges Röstbrot (Scheibe Brot, gegrillt oder gebacken, mit Knoblauch aromatisiert)  
Aubergine - Mozzarella aus Büffelmilch, Speck, gewürfelte Tomaten

Bresaola (rucola e grana) € 8,00  
Bresaola à l'huile et au citron (roquette e Grana padan, fromage produit dans la plaine du Pô)  
Cecina con aceite y limón (ruca e Grana padano, queso producido en la Llanura Padana)  
Air-dried salted beef with (olive) oil and lemon (rocket e Grana Padano cheese, produced in the Po Valley)  
Bündner Fleisch mit Öl und Zitrone (Rauke, Gartenrauke e Grana aus der Poebene)

Tartare di Fassone (Vitellone Piemontese) € 12,00  
Steak tartare - Bistec a la tártara - Steak tartare - Tatar - Steak

## *Antipasti di pesce*

Soute di Cozze € 9,00  
Moules marinières - Mejillones a la marinera  
Mussels marinara style - Miesmuscheln nach Matrosenart

Zuppetta di vongole con crostoni € 12,00  
Soupe de palourdes - Sopa de almejas  
Clam soup - Venusmuschelnsuppe

Baccalà mantecato su crostoni di polenta € 10,00  
Brandade de morue tranche de polenta au gratin  
Brandada [crema de bacalao] rebanada de polenta gratinada  
Purée of dried salted cod slice of polenta au gratin  
Stockfischpüree gratinierte Scheibe Polenta

Insalata di mare € 10,00  
Salade de fruits de mer - Ensalada de marisco  
Seafood salad - Meeresfrüchte-Salat

Insalata di polpo € 10,00  
Salade de poulpe avec pommes de terre - Ensalada de pulpo con patatas  
Octopus salad with potatoes - Krakensalat mit Kartoffeln

Alici Marinate € 8,00  
Anchois marinés - Anchoas marinadas  
Marinated anchovies - Marinierte Sardellen

Per una migliore conservazioni alcuni prodotti sono surgelati

# PRIMI

<b>Pasta al pomodoro e basilico</b> pâtes à la tomate basilic frais pasta con tomate albahaca fresca pasta with tomato sauce fresh basil Nudeln mit Tomatensauce frisches Basilikum	€ 8,00
<b>Minestre o zuppe del giorno</b> Potages et soupes Menestras y sopas Soups cream soups Suppen	€ 7,00
<b>Pasta allo scoglio</b> spaghetti aux fruits de mer espaguetis con mariscos spaghetti with seafood Spaghetti mit Meeresfrüchten	€ 12,00
<b>Pasta alle vongole con bottarga</b> spaghetti aux palourdes boutarge espaguetis con almejas huevas secas prensadas; cecina de huevas de pescado spaghetti with clams botargo [pressed and dried fish roe] Spaghetti mit Venusmuscheln gepreßter getrockneter Fischrogen	€ 12,00
<b>Chicche di patate alla fonduta del cappello del mottarone</b> gnocchis de pommes de terre a la fondue de fromage noquis de patatas de queso fundido cheese fondue potato dumplings Kartoffelklößchen mit Kase-Fondue	€ 10,00
<b>Pasta al pesto di rucola</b> Pasta au pistou de roquette Pasta con pesto de ruca Pasta with rocket pesto sauce Pasta mit Raukenpesto-Sauce	€ 8,00
<b>Pasta alla bolognese</b> Pasta sauce bolognaise Pasta salsa boloñesa Pasta sauce Bolognese style Pasta Sauce nach Bologneser Art	€ 9,00

Per una migliore conservazioni alcuni prodotti sono surgelati

## Secondi di carne

- Tagliata** (rucola e grana) € 12,00  
Entrecôte (roquette, e Grana padan [fromage produit dans la plaine du Pô]  
Entrecot de vaca (ruca e Grana padano [queso producido en la Llanura Padana]  
Beef entrecôte (rocket e Grana Padano cheese [cheese produced in the Po Valley]  
Entrecote; Rumpsteak (Rauke Gartenrauke e Grana aus der Po-Ebene
- Pollo alla diavola** € 8,00  
poulet à la crapaudine  
pollo a la diabla  
chicken devilled style  
Hähnchen nach Teufelsart
- Hamburger con patatine** € 9,00  
steak haché hamburger avec pommes frites  
hamburguesa y patatas fritas  
hamburger with French fries; chips  
Hamburger, mit Kartoffel-Chips
- Cotoletta alla milanese con patatine** € 9,00  
côtelette de veau à la milanaise [panée] avec pommes frites  
chuleta de ternera a la milanese [empanada] y patatas fritas  
Milanese veal cutlet [breaded]; veal cutlet Milanese style chips  
Wiener Schnitzel, mit Kartoffel-Chips
- Filetto di maiale al gorgonzola** € 9,00  
filet de porc avec gorgonzola  
solomillo de cerdo y gorgonzola  
fillet of pork with gorgonzola  
Schweinefilet mit gorgonzola

## Secondi di pesce

- Gamberoni alla griglia** € 12,00  
gambas grillés  
carabineros a la parrilla  
grilled king prawns  
gegrillte Riesengarnele
- Calamari alla griglia** € 9,00  
Calmars grillés  
Calamares a la parrilla  
grilled Squids  
gegrillte Tintenfisch
- Grigliata mista** € 18,00  
grillade de poissons assortis  
parrillada de pescado  
mixed fish grill; mixed grilled fish  
gemischte Fisch-Grillplatte
- Filetto S.Q. con frutta secca, pomodori ciliegini,  
capperi, olive taggiasche e origano** € 9,00  
Filet S.Q. avec fruits secs - tomates-cerises - câpres - olives taggiasche - origan  
Solomillo S.Q. y fruta seca - tomatitos cherry - alcaparras - aceitunas taggiasche - orégano  
Fillet S.Q wit dried fruit - cherry tomatoes - capers - olives taggiasche - Oregano  
Filet S.Q. mit Trockenobst - Kirschtomate - Kaper - Olive taggiasche - Oregano
- Trancio salmone al pepe rosa** € 10,00  
darne de saumon avec poivre rose  
tajada de salmón y pimienta rosa  
large slice of salmon with pink pepper  
Lachs-Scheibe mit rosa Pfeffer
- Trancio di spada al salmoriglio** € 10,00  
Espadon avec huile aromatisée  
pez espada y aceite aromatizado  
swordfish with flavoured oil  
Schwertfisch mit gewürztes Öl

Per una migliore conservazioni alcuni prodotti sono surgelati

## Contorni

Patate fritte pommes frites patatas fritas French fries; chips mit Kartoffel-Chips	€ 3,50
Verdure alla griglia (melanzane, peperoni, zucchine) Aubergines - courgettes - poivrons - grillées Berenjenas - calabacines - pimientos - a la parrilla grilled - Aubergines - courgettes - peppers gegrillte - Aubergine - Zucchini - Paprikaschoten	€ 4,00
Verdure bollite S.Q. Légumes à la vapeur Verduras al vapor steamed vegetables gedämpft Gemüse	€ 3,50

## Insalate

Verde	€ 3,00
Pomodori	€ 3,00
Mista (verde e pomodori)	€ 4,00
Della casa (verde, pomodori, mais, mozzarella, uovo sodo)	€ 8,00
Pollo (verde, pollo, sedanom cipolle, olive, capperi)	€ 8,00
Formaggio (verde, formaggio, zucchine, aglio)	€ 8,00
Patate òessate fagiolini e gamberi	€ 9,00
Rucola, formaggio, noci, uva passa, seppioline	€ 9,00
Verde, pomodori, fagioli rossi e tonno	€ 10,00

## Formaggi

Misti del Mottarone (locale) dégustation de fromages du pays degustación de quesos locales tasting of local cheeses Kostprobe von einheimischen Käsen	€ 10,00
Gorgonzola	€ 6,00
Toma	€ 5,00
Capra	€ 6,00

Per una migliore conservazioni alcuni prodotti sono surgelati

# TRIFLES

## *Dessert*

Torta della casa S.Q.	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Meringata (con o senza cioccolato)	€ 4,50
Semifreddi S.Q.	€ 4,00
Baba al liquore	€ 4,00



Per una migliore conservazioni alcuni prodotti sono surgelati