

Fish Appetizers...

Antipasti di mare...

From our Aquarium

Dal nostro Acquario

Catalan-style lobster

€ 42,00

Astice alla Catalana

Catalan "Royale" min. 2 people

€ 48.00 each

(1 lobster, 2 scampi, 2 king prawns, 2 squill fish)

Mezzemaniche or hand-made spaghetti with lobster and cherry tomatoes

€ 24,00

Tagliolini all'astice

Grilled lobster

€ 40,00

Astice alla griglia

Large platter of fish crudités (5 dishes)

€ 32,00

Crudità di mare

Shellfish and seafood*crudités (5 dishes)

€ 35,00

Crudità di Molluschi e crostacei

Oysters n. 6

€ 18,00

Ostriche

Oysters n. 6 with gin "Acqueverdi", lime and cucumbers

€ 24,00

Ostriche (n. 6) con gin "Acqueverdi", lime e cetriolo

Red tuna tartare with green apple, tomato and sweet walnuts

€ 16,00

Tartare di tonno fresco, mela verde, pomodorino e noci dolci

Sea bass carpaccio with oil, basil and pink pepper

€ 15,00

Carpaccio di spigola con olio, basilico e pepe rosa

Red prawns "Mazzara" with buffalo stracciatella and lime

€ 23,00

Gamberi rossi di Mazzara con stracciatella di bufala e lime

Cantabrian anchovies, burrata and confit tomato

€ 16,00

Acciughe del Cantabrico, burrata e pomodoro confit

Octopus salad with green beans and cherry tomatoes

€ 14,00

Insalata di polipo con fagiolini e pomodorini

Chef's seafood salad* with vegetables (octopus, prawns, squid)

€ 15,00

Insalata di mare con julienne di verdure

Composition of cold fish from the Adriatic Sea* (8 varieties)

€ 16,50

Antipasto freddo (8 varietà)

Mixed hot and cold hors d'oeuvres*

€ 29,00

Degustazione caldi e freddi

Peppered mussels

€ 11,00

Impepata di cozze

Mussels and clams in tomato sauce

€ 13,00

Guazzetto cozze vongole

Crustacean, mussels and clams soup

€ 30,00

Zuppa di molluschi e crostacei

Au gratin molluscs and crustaceans

€ 20,00

Gran piatto di molluschi e crostacei gratinati

Fried cassoncini (traditional bread) filled with prawns, ricotta cheese, rocket and yogurt

€ 12,00

Cassoncini fritti ripieni di gamberi, ricotta e rucola, con salsa yogurt

In our dishes there are only fresh ingredients. When unavailable, we use only top quality frozen products.

Cover charge € 2.00

Fish First Courses...

Primi piatti di mare....

Tagliolini with fish sauce	€ 13,50
Tagliolini alla pescatora	
Spaghetti with clams (white)	€ 14,00
Spaghetti alle vongole	
Strozzapreti with seafood (without tomato, with clams, mussels and prawns)	€ 15,00
Strozzapreti allo scoglio bianchi	
Spaghetti carbonara (home made) with fish ,bacon, courgette and red onion	€ 16,00
Spaghetti alla chitarra alla carbonara con gamberi, calamari, spada, guanciale, zucchine e cipolla rossa	
Seafood risotto (min. 2 people)	€ 15,00
Risotto ai frutti di mare	
Spelt Spaghetti "Felicetti" with shrimp, squid, vegetables and soy sauce	€ 15,00
Linguine al farro con gamberi, calamari, verdure e salsa soia	
Cuttlefish ink spaghetti with squid, red shrimp and saffron burrata cream	€ 16,00
Spaghetti al nero di seppia con seppiolini, gambero rosso e crema di burrata allo zafferano	

Fish Main Courses

I Secondi di Pesce....

Thinly-sliced tuna served with cherry tomatoes and olives on vegetables	€ 16,00
Tagliata di tonno fresco scottato con pomodorini e olive su misticanza	
Mixed fish kebabs* with cuttlefish, prawns and sardines	€ 15,00
Spiedini misti (calamari, gamberi e sardoncini)	
Mixed grilled fish* from the Adriatic	€ 23,00
Grigliata mista di pesci	
Mixed fried fish from the Adriatic* served with crispy vegetables	€ 18,00
Il nostro fritto croccante con verdure di stagione	
Grilled Soles from The Adriatic Sea	€ 15,00
Sogliole Nostrane alla Griglia con pane profumato	
Potato Crusted Turbot	to hectogram € 5,50
Rombo al forno in crosta di patate e rosmarino	
Grilled octopus with oranges and buffalo cream	€ 18,00
Polpo alla griglia con arance e crema di bufala	
Baked sea bass with stewed seafood	€ 20,00
Branzino al cartoccio con frutti di mare in guazzetto	
Monkfish with bacon, fennel and oranges	€ 20,00
Coda di rospo in porchetta con finocchio e arance	

*In our dishes there are only fresh ingredients. When unavailable, we use only top quality frozen products.'

Cover charge € 2.00

Meat Appetizers...

Antipasti della Terra....

Caprese-style salad, with buffalo-milk mozzarella and basil	€ 9,50
Caprese mozzarella	
Parma ham and melon	€ 9,00
Prosciutto e melone	
Selection of local cold cuts served with piadina	€ 12,00
Tagliere di salumi con piadina	

First courses of meat...

I Primi di carne..

Tagliatelle with meat sauce	€ 10,00
Tagliatelle al ragù	
Spaghetti carbonara	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara	
Lasagne alla bolognese with meat sauce	€ 11,00
Lasagna alla bolognese	

Meat Main Courses...

I Secondi di Carne....

Thinly-sliced beef with rocket and flakes of Parmesan cheese and cherry tomatoes (nearly 300 gr)	€ 19,00
Tagliata di manzo con rucola , grana e pendolini	
Breaded veal cutlet (turkey) with french fries	€ 13,00
Cotoletta alla Milanese con patate fritte	
Beef Tenderloin with colonnata lard and plums (nearly 250 gr)	€ 23,00
Filetto di manzo con lardo di colonnata e prugne	
Beef Tenderloin Grilled (nearly 250 gr)	€ 22,00
Filetto di manzo alla griglia	
Grilled entrecote with seasonal vegetables (nearly 300 gr)	€ 20,00
Entrecote con verdure	
Assorted meat kebabs (no. 2)	€ 12,00
Spiedini di carne alla griglia	
Grilled "Chianina" hamburger with french fries (without bread)	€ 13,00
Hamburger di Chianina ai ferri con patatine fritte (senza panino)	

In our dishes there are only fresh ingredients. When unavailable, we use only top quality frozen products.

Cover charge € 2.00

Side Dishes

Contorni..

Fried potatoes Patate fritte	€ 5,00
Grilled vegetables Verdure grigliate	€ 5,00
Mixed salad Insalata mista	€ 4,50
Radicchio and onion Radicchio e cipolla	€ 4,50
Vegetables crudités Verdure di stagioni in pinzimonio	€ 5,00
Pan-fried beet tops Erbe di campo saltate in padella	€ 5,00

Kids Menu

Menù Bimbi

Penne in white Penne in bianco	€ 5,00
Penne with tomato sauce or ragù Penne al pomodoro o al ragù	€ 7,00
Milanese cutlet (with turkey meat) with fries Cotoletta alla milanese (con carne di tacchino) con patatine fritte	€ 13,00
Grilled hamburger with fried potatoes (without sandwich) (200 g) Hamburger ai ferri con patate fritte (senza panino)(gr 200)	€ 13,00

In our dishes there are only fresh ingredients. When unavailable, we use only top quality frozen products.

Cover charge € 2.00

La Pizzeria

All pizzas can also be prepared with KAMUT or with WHOLEMEAL flour bases (supplement € 1.50)

Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT o INTEGRALE (suppl. € 1,50)

The price of additional ingredient may vary from € 0,80 to € 2,00

Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00

Traditional pizzas

Le Classiche

Fornarina	Plain Pizza Base served with Rosemary olio, sale e rosmarino	€ 3,00
Fornarina con Crudo	Plain Pizza Base served with Rosemary and Parma Ham olio, sale, rosmarino, Prosciutto di Parma	€ 6,50
Margherita	Tomato and Mozzarella pomodoro, mozzarella	€ 6,50
Greca	Tomato, Mozzarella, Olives pomodoro, mozzarella olive nere	€ 7,00
Napoli	Tomato, Mozzarella, Anchovies and Oregano pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 7,50
Funghi Freschi	Tomato, Mozzarella and Fresh Mushrooms pomodoro, mozzarella, funghi freschi	€ 7,50
Salsiccia	Tomato, Mozzarella and Sausages pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 7,50
Wurstel	Tomato, Mozzarella and Hot Dogs pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,50
Salame Piccante	Tomato, Mozzarella and Spicy Salami pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 7,50
Romana	Tomato, Mozzarella, Anchovies and Capers pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 7,50
Bufala	Tomato, Buffalo-Milk Mozzarella and Basil pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 8,00
Prosciutto e Funghi	Tomato, Mozzarella, Ham and Mushrooms pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,00
Tonno e Cipolla	Tomato, Mozzarella, Tuna and Onion pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 8,00
Quattro Stagioni	Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes and Olives pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, olive	€ 8,50
Prosciutto Crudo	Tomato, Mozzarella and Parma Ham pomodoro, mozzarella, Prosciutto di Parma	€ 8,50
Quattro Formaggi	Tomato, Mozzarella, Different Types of Cheese pomodoro, mozzarella, formaggi	€ 8,50
Calzone	Tomato, Mozzarella, Mushrooms and Ham pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,50
Contadina	Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Sausages, Onion and Olives pom., mozz., funghi, salsiccia, cipolla, olive	€ 8,50
Ortolana	Tomato, mozzarella, seasonal vegetables pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	€ 8,50
Capricciosa	Tom., Mozzarella, Mushrooms, Artichokes, Ham, Olives, Wurstel pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, cotto, olive, wurstel	€ 9,50
Boscaiola	Tomato, Mozzarella, Porcini, Speck Ham and Truffle Oil pom., mozz., salsiccia, olio tartufato, funghi Porcini	€ 10,00
Mare e Monti	Tomato, Mozzarella, Fresh Mushrooms, Porcini, Zucchini, Shrimps Pomodoro, mozzarella funghi porcini, zucchine, gamberi	€ 11,00

Cover charge € 2.00

Our special pizzas (without tomato)

Le Speciali Bianche

Squaquerone e rucola	Mozzarella, soft cheese and rocket mozzarella, squacquerone, rucola	€ 7,00
Caprese	Fresh Tomato, Buffalo-Milk Mozzarella and Basil mozzarella di bufala, pendolini, basilico	€ 8,00
Dama Bianca	Mozzarella, Creme, Ham and Sausages mozzarella, panna, prosciutto cotto, salsiccia	€ 9,00
Romagnola	Mozzarella, Sausages, Potato and Rosemary mozzarella, salsiccia, patate lesse, prezzemolo	€ 9,00
Del Conte	Tomato, Mozzarella, Red Radicchio, Sausage, Smoked Cheese and Aubergines mozzarella, radicchio rosso, salsiccia, scamorza, melanzane	€ 9,00
Gustosa	Mozzarella, Fresh Tomato, Provola Cheese, Lettuce and Parma Ham mozzarella, pomodoro fresco, provola, insalata, crudo	€ 9,00
Bicio	Mozzarella, Tomato, Parmesan Cheese, Parma Ham and Rocket mozzarella, pendolini ,crudo, rucola, scaglie di grana	€ 9,50
Preziosa	Mozzarella, Porcini, Fresh Tomato, Smoked Cheese mozzarella, funghi porcini, pendolini, scamorza affumicata	€ 9,50
Altamarea	Mozzarella, Prawns, Zucchini and Fresh Tomato mozzarella, Gamberi, zucchine, pendolini	€10,00
Valtellinese	Mozzarella, Porcini, Speck Ham, Rocket, Parmesan Cheese mozzarella, porcini, speck, rucola, grana	€10,00
Norvegese	Mozzarella, marinated salmon, rocket mozzarella, salmone marinato, rucola	€10,00
Del Cantabrico	Plain pizza base with burrata and Cantabrian anchovies fornarina integrale con burrata e alici del Cantabrico	€13,00

Our special pizzas (without mozzarella)

Le Speciali Rosse

Marinara	Tomato, Parsley and Garlic Pomodoro, prezzemolo, aglio	€ 4,50
Siciliana	Tomato, Anchovies, Capers, Tuna and Olives Pomodoro, acciughe, cappaeri, olive nere, tonno	€ 8,00
Torre Pedrera	Tomato and Sardines Pomodoro, Alici marinate	€ 9,00
Smeraldo	Tomato, basil pesto, prawns and cherry tomatoes Pomodoro, pesto di basilico, gamberi, pendolini	€ 11,00
Frutti di Mare	Tomato and Seafood, octopus, squid and prawns Pomodoro, frutti di mare	€ 13,00

Our special pizzas (double dough pizza)

Le Speciali doppio impasto

Garbino	Tomato, buffalo stracciatella, red onion, salad and anchovies Pomodoro, stracciatella di bufala, cipolla rossa, insalata e alici	€ 14,00
Furiano	Fornarina, salad, tuna carpaccio, cherry tomatoes and olives Fornarina, insalata ,carpaccio di tonno, pendolini e olive taggiasche	€ 16,00

Cover charge € 2.00

Our special pizzas

Le Speciali

Atomica	Tomato, Mozzarella and two eggs pomodoro, mozzarella, 2 uova	€ 8,00
Parmigiana	Tomato, Mozzarella, Aubergines, Parmesan Cheese pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	€ 8,00
Cavalluccio Marino	Tomato, Mozzarella, red radicchio, blue cheese, sausage pom., mozz. radicchio rosso, gorgonzola, salsiccia	€ 8,50
Spiaggia 66	Tomato, mozzarella, boiled potatoes, tuna, olives pomodoro, mozzarella, patate lesse, Tonno, olive	€ 8,50
Messicana	Tomato, Mozzarella, Onion, Bacon and Peppers pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, peperoni	€ 8,50
Topolino	Tomato, Mozzarella, Chips and Hot Dogs Pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 8,50
Vegetariana	Tomato, Mozzarella and Mixed Vegetables pom., mozz., radicchio, funghi, carc., pend., olive nere, melanz., zucch	€ 8,50
Verdure grigliate	Tomato, Mozzarella, Aubergines, Zucchini and grilled tomatoes pom., mozz., melanzane., zucchini e pomodori grigliati.	€ 9,00
Assassina	Tomato, Mozzarella, Spicy Aubergines and Spicy Salami pom., mozz., melanzane piccanti, salame piccante	€ 9,00
Rustica	Tomato, Mozzarella, Blue Cheese, Speck Ham pomodoro. mozzarella, gorgonzola, speck	€ 9,00
Quattro Salumi	Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Hot Dogs, Sausages and Ham pom., mozz., salsiccia, wurstel, cotto, salame piccante	€ 9,00
Hawaii	Tomato, Mozzarella, Ham and Pineapple Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto	€ 9,00
Calabrese	Tomato, Mozzarella, Sausages, Spicy Salami and Peppers pomodoro, mozz., salsiccia, salame piccante, peperoni	€ 9,00
Zola	Tomato, Mozzarella, Blue Cheese, Spicy Salami pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 9,00
Adriatica	Tomato, mozzarella, onion, cherry tomatoes, marinated anchovies Pomodoro, mozzarella, cipolla, pendolini, alici marinate	€ 9,50
Emiliana	Tomato, Mozzarella, Parma Ham and Parmesan Cheese pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 9,50
Tirolese	Tomato, Mozzarella, Red Radicchio, Speck Ham, Smoked Cheese pomodoro, mozz. radicchio rosso, speck, scamorza affumicata	€ 9,50
Verdure ai 4 formaggi	Tomato, Mozzarella, Seasonal Vegetables, Different Types of Cheese pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, formaggi	€ 9,50
Vesuvio	Tomato, mozzarella, turnip greens, sausage pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia	€ 9,50
Black	Tomato, Buffalo-Milk Mozzarella, Spicy Salami, Sausages Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, salame piccante	€ 10,00
Etna	Tomato, Sausages, Peppers, Apulian burrata Pomodoro, salsiccia, peperoni, burrata (fuori cottura)	€ 11,00
Regina	Tomato, Fresh Tomato, Parma Ham, Apulian burrata Pomodoro, pendolini, crudo, burrata (fuori cottura)	€ 12,00

All pizzas can also be prepared with KAMUT or with WHOLEMEAL flour bases (supplement € 1.50)

Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT o INTEGRALE (suppl. € 1,50)

The price of additional ingredient may vary from € 0,80 to € 2,00

Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00

Cover charge € 2.00

Desserts

Dolci

Catalan Cream (Warm Cream with a Caramelized Topping)	€ 6,00
Crema catalana	
Burbon vanilla panna cotta with strawberry sauce	€ 6,00
Panna cotta alla vaniglia e salsa alle fragole	
Semifreddo with walnuts and honey on wild berry sauce	€ 6,00
Semifreddo noci e miele con frutti di bosco	
Vanilla ice-cream with toasted almonds and chocolate	€ 5,00
Gelato di crema con mandorle tostate e cioccolato fuso	
Warm pancake with ice-cream, fresh cream and melted chocolate	€ 6,00
Crespella calda al gelato con salsa al cioccolato	
Warm pancake with nutella	€ 6,00
Crespella calda con nutella	
Tiramisù	€ 6,00
Tiramisù	
White chocolate sphere with pistachio mousse and melted chocolate	€ 6,50
Sfera di cioccolato bianco con mousse al pistacchio e cioccolato fuso	
Mosaic selection or desserts from the chef	€12,00
Mosaico dello Chef	
Lemon Sorbet	€ 3,50
Coffee Sorbet/ with cream	€ 4,00/ 4,50

Fruit

Frutta

Pineapple	€ 4,50
Ananas in Bellavista	
Pineapple with ice-cream	€ 6,00
Ananas con gelato	
Strawberries with ice cream (in season)	€ 6,00
Fragole con gelato	
Strawberries with cream(in season)	€ 5,00
Fragole con panna	
Melon	€ 4,50
Melone	
Watermelon(in season)	€ 4,50
Cocomero	

Cover charge € 2.00