



#### ANTIPASTI

Mozzarella di Bufala campana D.O.C da 250g	€ 12,00
Acciughe, aglio, prezzemolo e crostini	€ 10,00
Nervetti alla milanese	€ 8,00
Tegamino di Parmigiana di melanzane	€ 12,00

#### I TAGLIERI

Lardo di Colonnata / Guanciale	€ 8,00
Salame cremonese / Coppa stagionata in cantina	€ 10,00
Mortadella con i pistacchi	€ 10,00
Speck di cinghiale	€ 12,00
Prosciutto crudo di Parma 20 mesi	€ 12,00
Culatello	€ 14,00
Tagliere di affettati misti	€ 14,00
Tagliere da formaggi ITALIANI selezionati da Enoteca Duomo 21	€ 14,00

#### INSALATE

"Panzanella"	€ 12,00
Pane biscotto, ventresca di tonno sott'olio, pomodorini Datterini, cetrioli e origano	
"Caprese"	€ 14,00
Mozzarella di Bufala campana D.O.C. da 250g, pomodori "Cuore di bue", origano e basilico	
"Grilled Chicken Salad"	€ 14,00
Pollo alla griglia, pepite di Parmigiano Reggiano, lattughino romano, crostini di pane e bacon croccante	
"Octopus Salad"	€ 16,00
Polpo* bollito con pomodorini, sedano e menta	

#### PRIMI PIATTI di pasta fresca fatta in casa

Spaghettoni "alla chitarra" con passata rustica di pomodoro e basilico	€ 10,00
Gnocchetti gratinati "alla Norma" con melanzane, pomodoro e ricotta salata	€ 10,00
Tagliatelle ai funghi*	€ 14,00
Tortelloni di manzo al sugo di arrosto	€ 12,00
Risotto del giorno ...	a partire da € 12,00

#### LE CARNI "Tutte italiane!"

<i>- sulla lavagna troverete esposto le nostre proposte del giorno</i>	
Filetto di manzo alla griglia	€ 28,00
Tagliata di controfiletto di manzo	€ 24,00
Tartare di manzo "all'Antica"	€ 20,00
Costoletta "orecchia di elefante" alla milanese	€ 24,00
Galletto arrosto su pietra lavica, limone e rosmarino	€ 16,00

#### CONTORNI

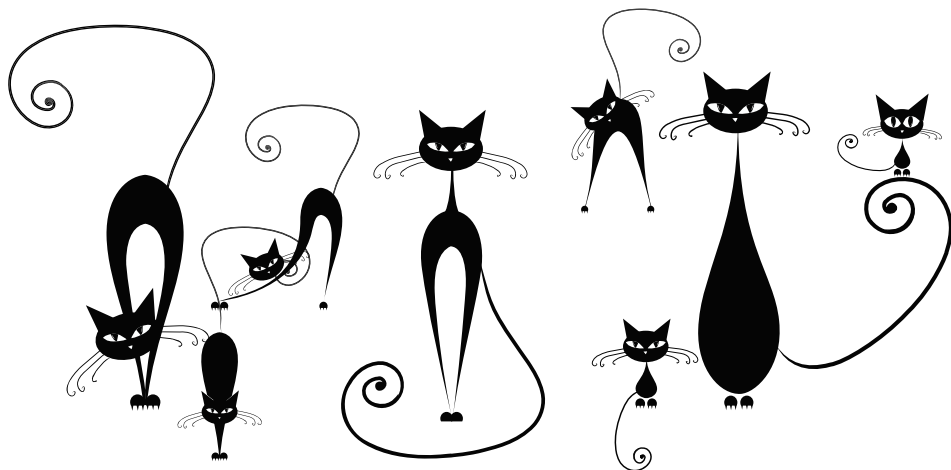
Caponata di verdure "alla mediterranea"	€ 8,00
Verdura alla griglia	€ 8,00
Patate novelle al forno	€ 5,00
Patatine fritte*	€ 4,00
Insalata mista	€ 6,00

## PIZZE "le classiche"

Marinara	€ 10,00
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P, aglio, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Napoletana	€ 12,00
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P, Fiordilatte di Agerola, acciughe di Cetara, olive nere, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Margherita	€ 12,00
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P, Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Regina	€ 14,00
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di Bufala campana D.O.P, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
'O Vesuvio	€ 16,00
<i>Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di Bufala campana D.O.P, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Datterini	€ 12,00
<i>Pomodorini Datterini, Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Capricciosa	€ 14,00
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P, Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofini sott'olio, olive nere Taggiasche, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Parma	€ 14,00
<i>Fiordilatte di Agerola, Prosciutto crudo di Parma, Parmigiano Reggiano a scaglie, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	

ARRICCHITE LA VOSTRA PIZZE CON;

Pomodorini del PIENNOLO del Vesuvio D.O.P.	€ 2,00
Pomodorini Datterini GIALLI in conserva	€ 2,00
Mozzarella di BUFALA campana D.O.P. (125g)	€ 4,00



## **PIZZE "le speciali"**

"I dodici gatti"	€ 16,00
<i>Fiordilatte di Agerola, tartufo nero, Parmigiano Reggiano a scaglie, olio extra vergine d'oliva</i>	
Zucca e guanciale	€ 12,00
<i>Fiordilatte di Agerola, zucca infornata, guanciale, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, olio extra vergine d'oliva</i>	
Porri e Gorgonzola	€ 12,00
<i>Fiordilatte di Agerola, porri stufati, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Funghi e salsiccia	€ 14,00
<i>Fiordilatte di Agerola, salsiccia di maiale, funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Caponata	€ 14,00
<i>Fiordilatte di Agerola, Caponata di verdure, Parmigiano Reggiano a scaglie, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Ligure	€ 14,00
<i>Fiordilatte di Agerola, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P., pesto di basilico alla genovese, Parmigiano Reggiano a scaglie, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Cacio e pepe	€ 12,00
<i>Fiordilatte di Agerola, Pecorino Romano, pepe nero a mulino, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	

## **PIZZE "le farcite"**

Calzone al forno	€ 14,00
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, Salame, Ricotta, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Pizza fritta alla napoletana	€ 14,00
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, Ricotta, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	

## **FOCACCE**

Bufala e Culatello	€ 16,00
<i>Mozzarella di Bufala campana D.O.P. da 250g, Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano a scaglie, basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Capri	€ 14,00
<i>Pomodorini Datterini, Mozzarella di Bufala campana D.O.P., basilico, olio extra vergine d'oliva</i>	
Colonnata	€ 10,00
<i>Lardo di Colonnata, erba cipollina, olio extra vergine d'oliva</i>	

## **PIZZE "da pizzaiolo" di Daniele Falcone**

Parmigiana € 14,00  
*Pomodoro San Marzano D.O.P, Fiordilatte di Agerola,  
Parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano, basilico,  
olio extra vergine d'oliva*

Scarola € 14,00  
*Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P.,  
Fiordilatte di Agerola, Scarola "affogata",  
Colatura di alici di Cetara, olive nere, capperi, pinoli,  
Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva*

Datterini GIALLI € 14,00  
*Pomodorini Datterini GIALLI in conserva, ricotta,  
acciughe di Cetara, Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano,  
basilico, olio extra vergine d'oliva*

## **PIZZE "da chef" di Alberto Citterio**

Stracciatella e Bottarga € 14,00  
*Pomodoro San Marzano D.O.P, stracciatella di Burrata,  
Bottarga di tonno, Parmigiano Reggiano, basilico,  
olio extra vergine d'oliva*

Radicchio, pancetta tesa, noci e rosmarino, € 14,00  
*Fiordilatte di Agerola, Radicchio tardivo,  
pancetta tesa, noci, Parmigiano Reggiano,  
olio extra vergine d'oliva*

Catalogna, uovo e Castelmagno € 14,00  
*Fiordilatte di Agerola, Catalogna, uovo, Castelmagno,  
Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine d'oliva*

## **DOLCI**

Crostatina di frolla alle fragole con composta di fragole € 5,00  
Tiramisù; Mascarpone, Savoiardi e caffè Lavazza € 5,00  
Panna cotta con salsa al cioccolato e salsa ai lamponi € 5,00  
Crema Catalana € 5,00  
Mousse al croccante di nocciole e salsa al Gianduia € 5,00  
Salame di cioccolato con salsa allo zafferano € 5,00  
Gelati alla crema e sorbetti di frutta € 5,00  
Cubi di frutta di stagione € 5,00

## VINI A CALICE

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG	€ 6,00
Spumante Franciacorta DOCG	€ 10,00
Vino bianco	€ 6,00
Vino rosso	€ 6,00
Vino da Dessert	€ 7,00

## WINE LIST

### Bollicine

Chamoagne veuve Pelletier et Fils "Pelletier"	€ 45,00
Giavi Conegliano Valdobbiadene Superiore "Prima Volta" DOCG	€ 22,00
Terre da Vino Agricole Spumante Metodo Charmat DOC "Vallerenza"	€ 14,00
Bera Alta Langa DOCG "Bera Brut"	€ 25,00
La Bellanotte Spumante Metodo Charmat "Ludovika"	€ 24,00

### Vini Bianchi

Kettmeier Gewurtztraminer Alto Adige DOC "Athesis"	€ 25,00
Scarbolo IGT "My Time"	€ 24,00
Graffetta DOC "Grillo"	€ 16,00
Del Tetto DOCG "San Michele"	€ 20,00
La Bellanotte DOC Malvasia Istriana	€ 22,00
Banfi Vermentino IGT "La Pettegola"	€ 18,00

### Vini Rosati

Scarbolo IGT "Pinot Grigio Ramato XL"	€ 22,00
Leone de Castris Rosato Salento IGT "Five Roses"	€ 18,00
Soloperto Rosato Salento IGP	€ 18,00

### Vini Rossi

Barbera d'Asti Casa Scarpa DOCG	€ 17,00
La Contessa La Rossa Montetetto di Brescia	€ 35,00
La Contessa 9.9	€ 16,00
Santa Margherita Pinot Grigio DOC "Impronta del Fondatore"	€ 21,00
Rossello Colbiano	€ 20,00
Negro Cascinotta Barbaresco DOCG	€ 40,00
Sasso di Sole Brunello di Montalcino DOCG	€ 38,00
Moris Farms Morellino di Scansano Riserva DOCG	€ 24,00
Moris Farms Avvoltore IGT	€ 42,00
Rocca di Castagnoli Poggio a'Fрати Chianti Classico DOCG	€ 28,00
Senatore Vini Calabria "Nerello" IGP	€ 22,00
Graffetta Nero d'Avola DOC	€ 16,00
Alice Bel Colle "Bric delle Rose"	€ 16,00
Banfi "Aska" Bolgheri Rosso DOC	€ 33,00
Soloperto Primitivo di Manduria MONO DOP	€ 30,00
Soloperto Primitivo di Manduria Centofuochi DOP	€ 33,00
Soloperto Primitivo di Manduria Patriarca DOP	€ 39,00

### Vini da Dessert

Bera "Su Reimund" DOCG	€ 19,00
Rocca di Castagnoli Vin Santo del Chianti Classico DOCG	€ 38,00
Donna Fugata Ben Ryè Passito di Pantelleria DOP	€ 39,00

## **BIRRE**

"BIRRE - Moretti"		
Baffo d'oro	33cl	€ 5,00
La rossa	33cl	€ 5,00
Doppio malto	33cl	€ 5,00
"Le regionali"		
Friulana	50cl	€ 7,00
Piemontese	50cl	€ 7,00
Toscana	50cl	€ 7,00
Siciliana	50cl	€ 7,00
Gran Cru	75cl	€ 12,00
Birre - Heineken		
Heineken mini	15cl	€ 2,50
Heineken	33cl	€ 5,00
Heineken Alluminium	33cl	€ 7,00
Heineken	66cl	€ 8,00
"Birre - Affligem"		
Blond	30cl	€ 7,00
Blond	75cl	€ 12,00
Duble	30cl	€ 7,00
Duble	75cl	€ 12,00
Triple	30cl	€ 7,00

## **BIRRE ARTIGIANALI**

Le nostre proposte di birre artigianali le troverete elencate sulla lavagna

... da 33cl	€ 7,00
... da 66cl	€ 12,00
... da 75cl	€ 15,00

## **CAFFETTERIA**

Caffè espresso LAVAZZA	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè espresso doppio	€ 3,00
Caffè americano	€ 3,00
Caffè americano decaffeinato	€ 3,00
Caffelatte	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Marocchino	€ 3,00
Caffè d'orzo	€ 3,00
Cioccolata	€ 3,00
TE'	€ 3,00
TISANE	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 5,00

## **SPIRITS**

LIQUORI e DIGESTIVI	€ 5,00
AMARI	€ 5,00
GRAPPE	€ 5,00
VODKA	€ 5,00
GIN	€ 5,00
WHISKY	€ 5,00
RHUM	€ 5,00
COCKTAIL & LONG DRINK	€ 8,00
SOFT DRINK	€ 4,00
Acqua naturale da 0,75cl	€ 4,00
Acqua frizzante da 0,75cl	€ 4,00