

## PIZZE

**MARGHERITA** <sup>1,7</sup> € 11  
 Pomodoro, fior di latte,  
 Parmigiano Reggiano 22 mesi, olio EVO e basilico  
*Tomatoes, mozzarella, 22-month-aged Parmigiano Reggiano, EVO oil and basil*

**ORTOLANA** <sup>1,7</sup> € 12  
 Pomodoro San Marzano, fior di latte,  
 melanzane, zucchine, peperoni, Parmigiano Reggiano 22 mesi, olio EVO e basilico  
*San Marzano tomatoes, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers, 22-month-aged Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil and basil*

**DIAVOLA** <sup>1,7</sup> € 13  
 Pomodoro San Marzano, fior di latte,  
 salame napoletano, peperoncino,  
 Parmigiano Reggiano 22 mesi e olio EVO  
*San Marzano tomatoes, fior di latte, Neapolitan salami, chilli, 22-month-aged Parmigiano Reggiano and EVO oil*

**ITALIANA** <sup>1,7</sup> € 14  
 Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, pomodorini datterino, scaglie di Parmigiano Reggiano 22 mesi e olio EVO  
*Fior di latte from Agerola, 24-month-aged Parma ham, rocket, datterino cherry tomatoes, shavings of 22-month-aged Parmigiano Reggiano and EVO oil*

## BURGER & SANDWICH

**CHC BURGER** <sup>1,7,8,11,12\*</sup> € 18,50  
 Hamburger 220g di manzo 100% Italia, scamorza affumicata, pesto di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon e rucola. Servito con patate fritte  
*Bun, beef burger 100% italian, smoked scamorza cheese, sun-dried tomato pesto, caramelised onion, bacon and rocket. Served with chips*

**CLASSIC BURGER** <sup>1,7,11\*</sup> € 17,50  
 Hamburger 220g di manzo 100% Italia, iceberg, pomodoro, bacon e cheddar  
 Servito con patate fritte  
*Bun, beef burger 100% italian, iceberg lettuce, tomato, bacon and cheddar. Served with chips*

**CHICKEN BURGER** <sup>1,3,11\*</sup> € 16  
 Petto di pollo impanato, bacon, pomodoro, insalata iceberg e maionese. Servito con patate fritte  
*Bun with breaded chicken breast, bacon, tomato, iceberg lettuce and mayonnaise. Served with chips*

**V BURGER** <sup>1,11,12\*</sup> € 16  
 Burger vegetale, pomodoro, iceberg, maionese vegana e cipolla caramellata. Servito con patate fritte  
*Bun, vegetable burger, tomato, iceberg lettuce, vegan mayonnaise and caramelised onion Served with chips*

**CLUB SANDWICH** <sup>1,3,10\*</sup> € 16  
 Pane tostato con pollo grigliato, bacon, crema di uova sode, insalata iceberg, pomodoro e maionese. Servito con patate fritte  
*Toasted bread with grilled chicken, bacon, soft-boiled egg spread, iceberg lettuce, tomato and mayonnaise. Served with chips*

## ANTIPASTI

**POLPO ALLO ZAFFERANO** <sup>3,10,14 (SL)\*</sup> € 18  
 Con maionese allo zafferano, porro scottato e pomodorino confit  
*Octopus with saffron mayonnaise, blanched leek and confit cherry tomatoes*

**PARMIGIANA DI MELANZANE** <sup>1,7</sup> € 13  
 Melanzane con glassa al pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano 22 mesi e basilico  
*Aubergines with a tomato glaze, mozzarella, 22-month-aged Parmigiano Reggiano and basil*

**CLASSICO ALL'ITALIANA** <sup>7</sup> € 15  
 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala DOP  
*24-month aged Parma ham and PDO buffalo mozzarella*

**LE ECCELLENZE ITALIANE** € 17  
 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame Felino IGP, pecorino buccia nera e Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi  
*24-month-aged Parma ham, Felino IGP salami, black-rind pecorino and 22-month-aged Parmigiano Reggiano PDO*

## INSALATE


**CAESAR CLASSICA** <sup>1,3,7</sup> € 16  
 Insalata iceberg, pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, crostini e salsa Caesar  
*Iceberg lettuce, grilled chicken, Parmigiano Reggiano, croutons and Caesar dressing*

**INSALATA SALMONE** <sup>4,7</sup> € 17  
 Salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala Campana DOP e pomodorini datterino  
*Smoked salmon, rocket, Campania PDO buffalo mozzarella and datterino cherry tomatoes*

**INSALATA ESTIVA** <sup>7</sup> € 14  
 Pomodorini, olive taggiasche, feta, cetriolo e basilico  
*Cherry tomatoes, Taggiasca olives, feta, cucumber and basil*

**CAPRESE** <sup>7</sup> € 14  
 Selezione di pomodori, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico e olio EVO  
*A selection of tomatoes, Campania PDO buffalo mozzarella, basil and EVO oil*

Disponibili prodotti gluten free. Non possiamo tuttavia garantirvi l'assenza di contaminazione.  
*Available gluten free food. However, we cannot guarantee the absence of cross contamination.*

 Vegetariano - Vegetarian

\* Prodotto che potrebbe essere surgelato  
*Product that might be frozen*

## VOGLIA DI PASTA ...FRESCA

**CACIO E PEPE CON FAVE** <sup>1,7\*</sup> € 15  
 Tonnarelli freschi con crema di pecorino romano, pepe nero e fave  
*Fresh tonnarelli with a cream of Pecorino Romano, black pepper and broad beans*

**PACCHERI ALLA PESCATRICE** <sup>1,3,4 (SL)</sup> € 17  
 Paccheri freschi con rana pescatrice e doppio datterino  
*Fresh paccheri with monkfish and cherry tomatoes*

**FUSILLONI ALLA NERANO** <sup>1,3,7</sup> € 14  
 Fusilloni freschi con crema di zucchine, provolone del Monaco e basilico  
*Fresh fusilloni with courgette cream, Provolone del Monaco cheese and basil*

**RAVIOLONI DI RICOTTA E LIMONE** <sup>1,3,7,8</sup> € 15  
 Quadrettoni ripieni di ricotta e limone con crema di pomodorini, guanciale croccante e gel di pecorino romano  
*Ravioli stuffed with ricotta and lemon, served with a cherry tomato cream, crispy guanciale and Pecorino Romano gel*

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E FANTASIA** <sup>1,3,4</sup> € 13  
 Spaghetti alla chitarra con aglio, olio EVO, peperoncino, acciughe, olive taggiasche e pane ai pomodori secchi  
*Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, chilli, anchovies, Taggiasca olives and sun-dried tomato bread*

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA** <sup>1,7</sup> € 16  
 Gnocchi di patate con pomodorini, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano 22 mesi e gel di basilico  
*Potato gnocchi with cherry tomatoes, Agerola fior di latte, 22-month-aged Parmigiano Reggiano and basil gel*

**CARBONARA CLASSICA** <sup>1,3,7</sup> € 16  
 Tonnarelli freschi con crema di tuorlo d'uovo, pecorino romano e guanciale croccante  
*Fresh tonnarelli with a cream sauce made from egg yolks, Pecorino Romano and crispy guanciale*

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** <sup>1,3,14</sup> € 16  
 Spaghetti alla chitarra con vongole fresche, aglio, olio EVO e pomodorini  
*Spaghetti with fresh clams, garlic, extra virgin olive oil and cherry tomatoes*

**LASAGNA ALLA BOLOGNESE** <sup>1,3,7</sup> € 15  
 Con ragù di manzo 100% italiano  
*Lasagne Bolognese with 100% Italian beef ragù*

Per favore informare lo staff in presenza di intolleranze o allergie alimentari

Please inform our staff if you have any allergies or food intolerance



## SECONDI PIATTI

**FILETTO DI SPIGOLA** <sup>4,7</sup> € 21  
 Glassato con crema di zucchine e provolone del Monaco  
*Glazed sea bass fillet with courgette cream and Provolone del Monaco cheese*

**TONNO SCOTTATO** <sup>4,8 (SL)\*</sup> € 24  
 Filetto di tonno con verdure di stagione e salsa pesto  
*Tuna fillet with seasonal vegetables and pesto*

**TAGLIATA DI MANZO** € 24  
 bistecca grigliata con rucola, pomodorini datterino e scaglie di Parmigiano Reggiano 22 mesi  
*Grilled steak with rocket, cherry tomatoes and shavings of 22-month-aged Parmigiano Reggiano*

**GALLETTO ARROSTO** <sup>(SL)</sup> € 19  
 Glassato con salsa barbecue e patate al rosmarino  
*Roast glazed cockerel with barbecue sauce and rosemary potatoes*

## DOLCI

**TIRAMISÙ TRADIZIONALE** <sup>1,3,7</sup> € 8  
 Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro  
*Mascarpone cream with biscuits soaked in coffee and unsweetened cocoa powder*

**CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO** <sup>1,3,7,8\*</sup> € 8  
 Biscotto alla mandorla, crema di formaggio e gelée ai frutti di bosco  
*Almond biscuit, cream cheese and wild berry jelly*

**PANNA COTTA AL CARMELLO SALATO** <sup>1,3,7,8</sup> € 7  
 Cremoso alla panna con caramello salato  
*Creamy custard with salted caramel*

**DELIZIA AL LIMONE** <sup>1,3,7\*</sup> € 8  
 Pan di Spagna al limoncello con crema pasticcera al limone  
*Limoncello sponge cake with lemon custard*

**BABÀ NAPOLETANO** <sup>1,3,7\*</sup> € 7  
 Bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco  
*Neapolitan babà soaked in rum with custard and mixed berries*

**TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE** <sup>(VV)</sup> € 8  
 Selezione di frutta fresca  
*A selection of fresh fruit*

Coperto, a persona - Service charge per person € 2