



ANTIPASTI DI PESCE (CALDI)

€

Piovra con Patate - 4	9,00
Zuppa di Cozze con Crostini di Pane - 1, 14	8,00
Antipasto di mare caldo - 2, 4, 14	12,00

ANTIPASTI DI PESCE (FREDDI)

€

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato su Letto di Rucola - 4	10,00
Gamberetti in Salsa Rosa - 2, 3	8,00
Crostini con Squacquerone e Acciughe Del Mar Cantabrico - 1, 4, 7	7,00

ANTIPASTI DI TERRA

€

Fior di Zucca Pastellati - 1, 3	6,00
Burrata con Zucca Caramellata - 7	8,00
Affettato Misto <i>Prosciutto Crudo, Coppa Stagionata, Salame Milano, Pancetta Arrotolata</i>	7,00
Culatello di Zimbello	10,00
Formaggi Misti con Mostarda - 7 <i>Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio, Brie</i>	8,00
Gnocco fritto - 1	5,00
Bruschetta al pomodoro e basilico - 1	5,00



PRIMI PIATTI DI PESCE

€

Linguine all'Astice - 1, 2, 9	16,00
Spaghetti alle Vongole - 1, 14	12,00
Gnocchi di Patate con Scampi, Capesante e Salsa allo Zafferano - 1, 2, 3, 14	12,00
Cavatelli con Avocado, Gamberi e Pesto - 1, 2, 3, 7	11,00
Spaghetti al Cartoccio con Frutti di Mare - 1, 2, 4, 9, 14	13,00
Agnolotti Ripieni di Aragosta con Pomodori Freschi, Erba Cipollina e Burrata - 1, 2, 3, 7	12,00
Risotto con Mazzancolle, Zucchine e Scorza di Limone - 1, 2	10,00
Paella di Pesce (per 2 persone) - 1, 2, 4, 14	26,00
Calamarata ai crostacei (scampi, gamberi, aragosta) - 1, 2, 4, 9, 14	14,00
Tagliolini al nero di seppia con pesce spada, pomodorini e gambero rosso - 1, 2, 4, 9, 14	15,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

€

Spaghetti con Pomodoro di Pachino, Olive Taggiasche e Burrata - 1, 7, 9	10,00
Spaghetti alla Carbonara - 1, 3, 7	10,00
Paccheri con Ragù di Cinghiale e Ricotta Fresca - 1, 9	10,00
Scialatielli con Salsiccia e Porcini - 1, 7, 9	10,00
Risotto ai Mirtilli Mantecato al Mascarpone con Crumble di Speck - 1, 7	10,00
Risotto al Radicchio, Noci, Taleggio e Pepe Verde - 1, 7, 8	10,00



SECONDI PIATTI DI PESCE

€

Fritto Misto - 1, 4	15,00
Piovra arrostita con crema di zucca e rosmarino - 4	15,00
Grigliata Mista di Pesce - 2, 4	15,00
Baccalà Fritto con Friarielli Saltati - 1, 4	14,00
Gamberoni Gratinati - 1, 2	14,00
Filetto di Branzino al Forno con Pomodorini, Olive Taggiasche e Patate - 4	15,00
Filetto di Orata in padella con funghi porcini e asparagi - 4	15,00
Pesce spada ai ferri - 4	15,00
Branzino ai ferri - 4	13,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

€

Cotoletta di Vitello alla Milanese nel Burro Chiarificato con Patatine Fritte Dippers - 1, 7	16,00
Scaloppine di Vitello con Funghi Porcini - 1	14,00
Scaloppine di Vitello al Vino Bianco	13,00
Cotoletta "Primavera" con Patatine Fritte Dippers - 1, 7	18,00



LA NOSTRA GRIGLIA

€

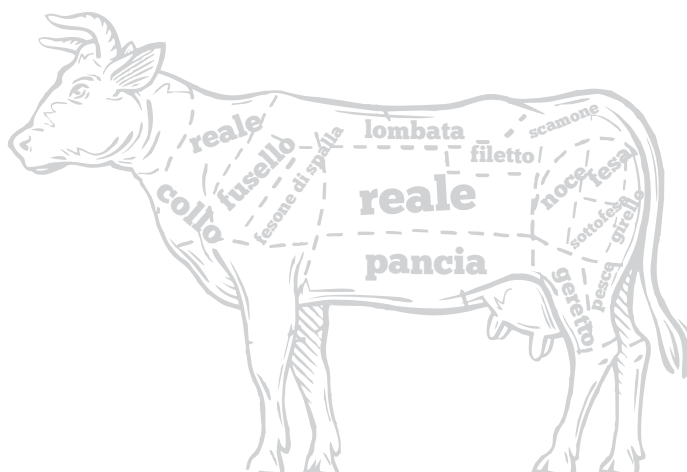
Tutti i secondi alla brace sono serviti con patate al cartoccio - 7

Gran Grigliata Mista Toscanini <i>(per due persone)</i>	32,00
Diaframma di Angus alla brace <i>(consigliato al sangue)</i>	20,00
Filetto di manzo lardellato	19,00
Costata di carne irlandese (600 g)	20,00
Cuore di costata al timo fresco (300 g)	16,00
Entrecôte di cavallo <i>(consigliata al sangue)</i>	15,00
Contro filetto con salsa al pepe verde <i>(pepe verde, panna) - 7</i>	16,00
Puntine di maiale	12,00
Arrosticini di agnello	13,00
Salsicciata <i>(salsicce e salamelle)</i>	11,00
Fiorentina irlandese (700 g)	25,00
Nodino di vitello	15,00
Galletto alla brace con salsa piccante	13,00
Petto di pollo alla brace	12,00
Costolette di agnello Nuova Zelanda	19,00

LE TAGLIATE

€

Tagliata di manzo alla rucola e scaglie di grana - 7	16,00
Tagliata di manzo con funghi porcini	16,00
Tagliata di manzo con radicchio trevigiano	16,00
Tagliata di manzo al rosmarino	15,00





INSALATONE

€

Chicken Salad (<i>insalata mista, pollo e zucchine grigliate con scaglie di grana</i>) - 7	9,00
Toscanini Salad (<i>insalata verde, rucola, salmone affumicato, gamberetti, avocado, olive taggiasche e pomodori</i>) - 2, 4	12,00
Greek Salad (<i>insalata mista, feta greca, olive, cipolle, salsa yogurt, cetrioli</i>) - 7	10,00
Lampedusa Salad (<i>insalata verde, rucola, piovra, patate e scaglie di grana</i>) - 4, 7	12,00

CONTORNI

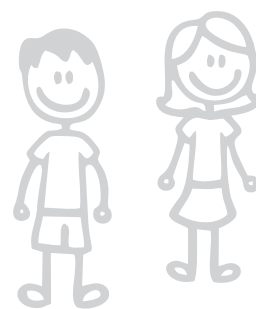
€

Patate fritte	3,00
Patate dippers	4,00
Patate saltate - 7	3,00
Spinaci al burro - 7	3,00
Cicoria saltata	4,00
Verdure grigliate	4,00
Verdure cotte	4,00
Insalata mista di stagione	3,00
Pannocchie alla brace	4,00





MENÙ BIMBI



€

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro - 1,9	5,00
Pasta al ragù - 1,9	5,00
Pasta al pesto - 1,7	5,00
Risotto giallo - 1	5,00

SECONDI PIATTI

€

PIPPO - Cotoletta di pollo con patatine fritte - 1	6,00
YUPPIDU - Würstel alla griglia con patatine fritte	6,00
NUGGETS - Bocconcini di pollo impanati con patatine fritte - 1	6,00

PANINI

€

CHEESEBURGER CON PATATINE - Manzo, cheddar, insalata - 1,7	6,00
CHICKEN BURGER CON PATATINE - Pollo, insalata, salsa yogurt - 1,7	6,00

PIZZE

€

MargheRita Baby (pomodoro, mozzarella)	5,00
Prosciutto cotto Baby (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	6,00
Würstel Baby (pomodoro, mozzarella, würstel)	6,00
Americana Baby (pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte)	6,00

Area Bimbi attrezzata per il divertimento dei più piccoli (fino a 8 anni).

All'interno dell'Area giochi è in vigore un regolamento affisso all'ingresso.

PER NOI LA COSA PIÙ IMPORTANTE È LA SICUREZZA E LA SALUTE DEI VOSTRI BAMBINI.

Ci teniamo a sottolineare che osservare alcune semplici regole è fondamentale per guidare il bambino a giocare nel rispetto di se stesso, degli altri e delle cose.

Per garantire la massima sicurezza e il migliore servizio vi ricordiamo che il gioco è incustodito e che la responsabilità dei minori è dei genitori, pertanto vi invitiamo a non lasciarli da soli.

La direzione declina qualsiasi responsabilità per danni recati a persone e cose.



HAMBURGER DI MANZO

100% fassona piemontese (200 g)

I nostri hamburger vengono tutti accompagnati da patate dippers

Original

insalata iceberg, pomodoro ramato, crema di cheddar, cetrioli in agrodolce e salsa senape

Cacio e pepe

spinaci, crema di pecorino D.O.P. e guanciaie croccante

Double cheese

fassona piemontese 400 g, insalata iceberg, pomodoro ramato, crema cheddar, cipolla rossa caramellata, salsa BBQ

Diablo

rucola, coriandolo, pomodoro ramato, jalapenos, crema cheddar, bacon croccante, salsa Thousand Island

Energy

insalata iceberg, pom. ramato, crema cheddar, bacon croccante, uovo al tegamino, cetriolino in agrodolce, salsa senape

HAMBURGER DI POLLO

I nostri hamburger vengono tutti accompagnati da patate dippers

Basco

rucola, jalapenos, cipolla rossa caramellata, salsa BBQ

Apollo

verdure grigliate, misticanza

Chicken Burger

insalata iceberg, salsa yogurt

Ogni mercoledì:
SCONTO
HAMBURGER -30%!

€

11,00

11,00

16,00

12,00

12,00

€

10,00

10,00

9,00

I nostri hamburger contengono l'allergene 1 (glutine) e l'allergene 7 (cheddar).

In caso di dubbi chiedere al nostro personale.



PIZZE CLASSICHE

		€
Marinara	<i>(pomodoro, aglio, origano)</i>	5,00
Margherita	<i>(pomodoro, mozzarella)</i>	6,00
Pugliese	<i>(pomodoro, mozzarella, cipolla, origano)</i>	7,00
Rucola	<i>(pomodoro, mozzarella, rucola)</i>	7,00
Funghi	<i>(mozzarella, pomodoro, funghi)</i>	7,00
Porcini	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)</i>	8,00
Diavola	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	7,00
Napoletana	<i>(pomodoro, mozzarella, acciuga, origano)</i>	7,00
Al crudo	<i>(pomodoro, mozzarella, crudo)</i>	7,00
Allo speck	<i>(pomodoro, mozzarella, speck)</i>	7,00
Cotto	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	7,00
Siciliana	<i>(pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano)</i>	7,00
Quattro formaggi	<i>(mozzarella, scamorza, taleggio, zola)</i>	8,00
Biancaneve	<i>(mozzarella, scamorza, ricotta)</i>	8,00
Sotto bosco	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi)</i>	8,00
Del pastore	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta)</i>	8,00
Regina	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto)</i>	8,00
Bismark	<i>(pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto cotto)</i>	8,00
Capricciosa	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, capperi, olive, acciughe, p. cotto, origano)</i>	9,00
Romana	<i>(pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano)</i>	8,00
Ortolana	<i>(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)</i>	7,00
4 stagioni	<i>(pomodori, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto)</i>	8,00
Salamina	<i>(pomodoro, mozzarella, salame dolce)</i>	7,00
Patatine	<i>(pomodoro, mozzarella, patatine fritte)</i>	7,00
Americana	<i>(pomodoro, mozzarella, würstel, patatine)</i>	8,00
Würstel	<i>(pomodoro, mozzarella, würstel)</i>	7,00



GIROPIZZA

(Per gruppi di minimo 10 persone. Su prenotazione)

Giropizza + bibita o birra piccola	13,00
Giropizza + bibita o birra media	15,00
Giropizza + bibita o birra 1 litro	18,00

Impasti speciali (integrale, kamut, bio) + € 2,00



PIZZE SPECIALI

€

Toscanini	<i>(vellutata di patata, viola, mozzarella di bufala, tagliata di scottona)</i>	17,00
Sulla punta della lingua	<i>(pom., salsiccia a punta di coltello a crudo, crema di pistacchio, granella di pistacchio di Bronte DOP)</i>	12,00
Lady green big	<i>(pomodoro, mortadella di Bologna, stracciatella di burrata, granella di pistacchio)</i>	10,00
Che fica	<i>(pomodoro, rucola, culatello di Zibello, fichi, granella di noce burrata)</i>	15,00
4 salumi	<i>(pomodoro, mozzarella, crudo, salame, salsiccia, würstel)</i>	10,00
Chips	<i>(pomodoro, burrata, pomodori secchi, chips, salsa cheddar, basilico)</i>	12,00
Lemon pizza	<i>(mozzarella di bufala, limone a fette infornato, salmone affumicato, rucola, scaglie di grana)</i>	12,00
Nordica	<i>(pomodoro, mozzarella, speck, brie)</i>	8,00
Snooker	<i>(mozzarella, polpetta di gorgonzola e patate, bacon croccante, salsa cheddar)</i>	12,00
Alla norma	<i>(pomodoro, mozzarella, melanzana, ricotta salata)</i>	8,00
San Francesco	<i>(pomodoro, mozzarella, bufala, pancetta, funghi porcini)</i>	10,00
Energie	<i>(pomodoro, mozzarella, crema di tartufo nero, funghi porcini, speck)</i>	10,00
Arcobaleno	<i>(pomodoro, mozzarella, bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana)</i>	10,00
Carbonara	<i>(pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, scaglie di grana)</i>	8,00
Salmone	<i>(pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, panna)</i>	9,00
Calabrese	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja, cipolla)</i>	9,00

I CALZONI

Calzone normale	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	7,00
Calzone farcito	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)</i>	8,00
Calzone a bocca aperta	<i>(pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo)</i>	8,00
Calzone calabro	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja)</i>	8,00

PIZZE SENZA GLUTINE

Margherita	<i>(pomodoro, mozzarella)</i>	8,00
Cotto	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	9,00
Capricciosa	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, capperi, olive, acciughe, p. cotto, origano)</i>	10,00
Ortolana	<i>(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)</i>	9,00
Würstel	<i>(pomodoro, mozzarella, würstel)</i>	9,00

Impasti speciali (integrale, kamut, bio) + € 2,00



PIZZE GUSTOSE

		€
Bufala	<i>(pomodoro, mozzarella di bufala)</i>	9,00
Frutti di mare	<i>(pomodoro, frutti di mare)</i>	10,00
Primizia	<i>(pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana)</i>	8,00
Spuzzona	<i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)</i>	8,00
Pizzaiolo	<i>(pomodoro, mozzarella, scamorza, würstel)</i>	8,00
Viennese	<i>(pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola)</i>	9,00
Parmigiana	<i>(pomodoro, mozzarella, melanzana, pancetta, grana)</i>	9,00
Bresaola	<i>(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)</i>	9,00
Fantasia	<i>(pomodoro, mozzarella, fontina, prosciutto cotto, salame piccante, tonno)</i>	9,00
Trevisana	<i>(pomodoro, mozzarella, trevisana, grana)</i>	8,00
Tirolese	<i>(mozzarella, gorgonzola, speck)</i>	8,00
Velenosa	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo)</i>	9,00
Mondiale	<i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cime di rapa)</i>	8,00
Mezzaluna	<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini)</i>	9,00
Messicana	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla)</i>	9,00
Delicata	<i>(mozzarella, formaggio misto, salame piccante, pomodorini)</i>	9,00
Monzese	<i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola)</i>	8,00
Mare e monti	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti)</i>	10,00
Buona	<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, peperoni)</i>	9,00
Fumé	<i>(pomodoro, mozzarella, trevigiana, scamorza, speck)</i>	9,00
Tedesca	<i>(pomodoro, mozzarella, würstel, uova)</i>	8,00



LE FOCACCE

Toscanini	<i>(burrata, salmone affumicato, olive taggiasche, pepe nero macinato fresco, basilico)</i>	12,00
Albi	<i>(stracciatella di burrata, pesce spada affumicato, crumble di mandorle tostate)</i>	12,00
E-state	<i>(pomodorini, mozzarella di bufala, lattuga, prosciutto crudo)</i>	10,00
La Zibellona	<i>(stracciatella di burrata, culatello di Zibello, pom. secchi, fili di peperoncino delicato, basilico)</i>	12,00
Valtellina	<i>(bresaola, rucola, grana)</i>	8,00
Al crudo	<i>(prosciutto crudo)</i>	6,00
Lampedusa	<i>(pomodorini, mozzarella di bufala, polpa di granchio, rucola, salsa rosa)</i>	9,00
Dolce	<i>(nutella, granella di pistacchio)</i>	10,00

Impasti speciali (integrale, kamut, bio) + € 2,00



BIRRE

€

Paulaner Munchner Hell

Birra chiara (4,9%)

Birra estremamente beverina, con un colore oro brillante.



cl 20	2,50
cl 40	4,00
l 1	8,00

Paulaner Salvator

Birra rossa doppio malto (7,9%)

Piacevolmente intensa al palato, è prodotta col miglior malto bavarese.



cl 20	3,00
cl 40	5,00
l 1	10,00

Paulaner St. Thomas

Birra chiara doppio malto (6,8%)

Dal forte sapore beverino e corposo e colore ambrato.



cl 20	3,00
cl 40	5,00
l 1	10,00

Paulaner Hefe - Weissbier

Birra weiss (5,5%)

Birra di frumento, di una brillantezza setosa e un colore giallo intenso non filtrato.



cl 20	3,00
cl 40	5,00
l 1	10,00

VINI SFUSI

Vino bianco veneto frizzante

Vino rosso veneto

cl 25	2,50
cl 50	4,00
l 1	8,00

BIBITE

Pepsi Regular e Max

The Lipton limone e pesca

Seven Up e Orange Schweppes



cl 20	2,50
cl 40	3,00
l 1	8,00

Acqua minerale naturale / frizzante "Chiarella"



cl 75	2,00
-------	------



VINI BIANCHI - WHITE WINES

€

Alto Adige

Müller Thurgau - Vol. 13% - Kellerei Kaltern

18,00

Gewurztraminer - Vol. 14% - Kellerei Kaltern

20,00

Friuli

Pinot Grigio - Vol. 13% - Casali Maniago - D'attimis

16,00

Chardonnay - Vol. 13% - Casali Maniago - D'attimis

16,00

Ribolla Gialla - Vol. 13% - Casali Maniago - D'attimis

16,00

Sauvignon Collio - Vol. 13% - Marco Felliga

20,00

Veneto

Müller Thurgau frizzante - Vol. 12% - Cantina Valdadige

17,00

Lugana "Pansere" - Vol. 13% - Fraccaroli

18,00

Piemonte

Roero Arneis - Vol. 13% - Giacosa F.lli

17,00

Lombardia

Pinot Nero vino bianco frizzante - Vol. 12% - Cantina Vicobarone

17,00

Marche

Passerina "Villa Angela" - Vol. 13% - Az. Velenosi

18,00

Pecorino "Villa Angela" - Vol. 13% - Az. Velenosi

19,00

Campania

Falaghina - Vol. 13% - Vinosia

16,00

Greco di tufo - Vol. 13% - Fattoria Alois

20,00

Sardegna

Nieddera Rosato - Vol. 12% - Contini

15,00

Vermentino di Sardegna "Tyrso" - Vol. 12% - Contini

16,00



VINI ROSSI - RED WINES

€

Alto Adige

Lagrein - Vol. 13% - Kellerei Kaltern

20,00

Friuli

Cabernet - Vol. 13% - Casali Maniago - D'attimis

16,00

Refosco Sal Peduncolo - Vol. 13% - Casali Maniago - D'attimis

16,00

Veneto

Valpolicella classico - Vol. 13% - Domini Veneti Negrar

16,00

Amarone della Valpolicella classico - Vol. 15,5% - Domini Veneti Negrar

35,00

Piemonte

Barbera d'Asti - Vol. 13,5% - Malgrà

16,00

Dolcetto d'Alba - Vol. 12,5% - Giacosa F.lli

17,00

Nebbiolo d'Alba - Vol. 13,5% - Giacosa F.lli

18,00

Lombardia

Bonarda frizzante "Costa del sole" - Vol. 13% - Marchese Adorno

16,00

Pinot Nero "Brugherio" - Vol. 13% - Marchese Adorno

18,00

Toscana

Morellino di Scansano "Mentore" - Vol. 13% - Mantellassi

16,00

Chianti Riserva - Vol. 13% - Cantine Leonardo

17,00

Rosso di Montalcino - Vol. 13% - Cantina di Montalcino

20,00

Marche

Lacrima di Morro "Querciantica" - Vol. 13% - Az. Velenosi

18,00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo - Vol. 13,5% - Az. Velenosi

16,00

Puglia

Negroamaro "Onrus" - Vol. 13% - Vinosa

16,00

Sardegna

Cannonau "Tonaghe" - Vol. 13,5% - Contini

17,00



BOLLICINE - SPARKLING WINES

€

Peima Cuvèe - Vol. 11% - Foscato	14,00
Prosecco di Treviso - Vol. 12% - La Marca Spumanti	15,00
Malvasia dolce "Cassiopea" - Vol. 12% - Cantina Vicobarone	16,00

MEZZE BOTTIGLIE - HALF BOTTLE WINES

Falanghina - Vol. 13% - Vinosia	8,50
Vermentino di Sardegna "Pariglia" - Vol. 13% - Contini	8,50
Valpolicella Classico - Vol. 13% - Domini Veneti	8,50
Chianti - Vol. 13% - Cantine Leonardo	8,50



LISTA ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine come il grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2 Crostacei e i prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti a seconda della stagione potrebbero essere congelati