



MENÙ RISTORANTE



LA PASTA

CON I MIGLIORI PASTIFICI ITALIANI PREPARIAMO LE CLASSICHE RICETTE REGIONALI

PENNE BIO DEL PASTIFICIO FELICETTI "ALL'ARRABBIATA"	€ 6,80
FUSILLI BIO DEL PASTIFICIO FELICETTI CON "POMODORI DATTERINO", BASILICO E PECORINO ROMANO	€ 6,80
TAGLIATELLE DEL PASTIFICIO RUMMO CON "RAGÙ ALL'EMILIANA" E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 7,80
CAPPELLETTI* ALLA PANNA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 8,80
CAPPELLACCI DI ZUCCA* AL RAGÙ EMILIANO O BURRO E SALVIA	€ 8,80



Fusilli con pomodoro e Pecorino



Tagliatelle con ragù all'Emiliana

I RISOTTI E IL FARRO

USIAMO RISO CARNAROLI, DELL'AZ. AGR. ZACCARIA

RISOTTO ALLA PARMIGIANA € 7,50

Con briciole di prosciutto crudo croccante

RISOTTO CON SALSICCIA FRESCA FERRARESE € 7,50

E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

NEW

INSALATA ESTIVA DI FARRO

Con melanzane, zucchine, pomodorini al forno, olive Riviera, peperone rosso, formaggio Primosale, pesto Genovese

€ 7,80

Risotto alla Parmigiana



GLI GNOCCHI

FATTI A MANO DA NOI, SOLO CON PATATE FRESCHE

ZOLA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI € 7,00

SORRENTINA € 7,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fiordilatte, Parmigiano Reggiano 30 mesi e basilico

RAGÙ ALL'EMILIANA € 7,50

E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI



BURGER ALL'ITALIANA "LE SVIZZERE"

I NOSTRI BURGER ALL'ITALIANA SONO DI CARNE FRESCA ED IL PANE È FATTO IN CASA

CLASSICO € 8,80

Manzo di carne fresca, lattuga, pomodoro, salsa Barbecue, patatine fritte*

NEW AL FORMAGGIO € 9,80

Manzo di carne fresca, lattuga, pomodoro, Provolone dolce, Zola piccante, salsa Barbecue, patatine fritte*

COMPLETO € 10,80

Manzo di carne fresca, lattuga, pomodoro, Provolone dolce, pancetta croccante, salsa Barbecue, patatine fritte*



I TAGLIERI

CON GNOCCO FRITTO EMILIANO

IL PARMIGIANO € 11,50

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, salame Nostrano, coppa Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi e giardiniera di verdure in olio

L'ITALIANO € 11,50

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, salame Nostrano, coppa Piacentina DOP, **Stracciatella di Burrata Pugliese** e giardiniera di verdure in olio



I PIATTI DALLA GRIGLIA

CON IL SUO CONTORNO

SALSICCIA TOSCANA € 8,50

Salsiccia di maiale Italiano alla griglia con patate al forno, servito con pane caldo

DELICATO € 9,00

Fesa di pollo alla griglia, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini di stagione, carote al velo

BOSTON € 9,00

Fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, patate al forno

IL VEGETARIANO € 9,00

Misto di verdure fresche di stagione e Provolone Pugliese, il tutto alla griglia

TANGO € 11,00

Battuta di manzo alla griglia, patatine fritte*

MODENESE € 11,50

Fettine di manzo grigliate, verdure saltate e croccanti, scaglie di Parmigiano, riduzione di Balsamico

NEW TOSCANO € 14,50

200 gr di tagliata di filettone di manzo alla griglia, patatine fritte*, salsa BBQ

I PIATTI DALLA CUCINA

CAPRESE

Mozzarella Fiordilatte, pomodoro, basilico, origano, olio Extravergine

€ 7,50

BAITA ESTIVA

Bresaola Rigamonti della Valtellina, ricottina fresca, pomodorini al forno e basilico

€ 9,00

NEW

PROSCIUTTO E MELONE

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, melone nostrano a Km zero

€ 8,00

YORK

Sottile Roast-Beef cotto al forno con patate novelle arrosto

€ 9,50

NEW

SOLE D'ESTATE

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, formaggio fresco Primosale, pomodorini al forno

€ 8,50

TONNÈ

Fesa di tacchino arrosto con la salsa tonnata e capperi di Pantelleria

€ 8,50

ORECCHIA DI ELEFANTE

La Grande Cotoletta (300 gr) con rucola e pomodorini

€ 11,50



York



Orecchia di Elefante

LE INSALATE COMPLETE

FANTASIA VEGETARIANA

Insalata mista, rucola, pomodorini, carote al velo, zucchine e melanzane alla griglia

€ 7,50

FATTORIA

Insalata mista, fesa di tacchino arrosto con la salsa tonnata, pomodorini, finocchi al velo

€ 9,00

VIAEMILIA

Insalata mista, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, Parmigiano Reggiano, noci, riduzione di aceto Balsamico

€ 9,50

IMPERIALE

Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini, vinaigrette alla senape

€ 9,50

RICCA

Insalata mista, prosciutto cotto, formaggio fresco, uovo sodo, pomodorini, tonno in olio, giardiniera di verdure

€ 9,50

I CONTORNI

CESTINO DI PATATINE FRITTE*

€ 3,80

INSALATA MISTA

€ 3,50

PATATE AL FORNO

€ 3,80

PROFUMI DELL'ORTO

€ 4,50

Patate novelle cotte al forno con rosmarino e aglio

Melanzane e zucchine alla griglia marinate alla menta, pomodorini

LE PIZZE

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, basilico	
REGINA	€ 7,00
pomodoro S. Marzano, origano, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico	
BUFALINA	€ 7,50
pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, basilico	
STRACCIATELLA	€ 7,80
pomodoro S. Marzano, Stracciatella di Burrata Pugliese , acciughe, pomodorini al forno	



Regina

LE SPECIALI

MARINARA PIÙ	pomodoro S. Marzano, capperi di Pantelleria, olive Riviera, aglio, origano	€ 6,00
NEW SICILIANA	pomodoro S. Marzano, olive nere, capperi, acciughe, origano	€ 6,50
NAPOLETANA	pomodoro S. Marzano, mozzarella, acciughe e origano	€ 6,50
PROSCIUTTO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,00
TONINO	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 7,00
PARMIGIANA	pomodoro S. Marzano, mozzarella, melanzane grigliate, basilico, Parmigiano Reggiano	€ 7,00
MALIZIA	pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno)	€ 7,50
DIAVOLA	pomodoro, mozzarella, salamino piccante, Parmigiano Reggiano	€ 7,50
NEW SALSICCIA	pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca Ferrarese	€ 7,50
PROSCIUTTO E FUNGHI	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 7,80
AMERICANA	pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*	€ 7,80
CAPRICCIOSA	pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 8,00
CONTADINA	pomodoro S. Marzano, mozzarella, salsiccia, funghi, Parmigiano Reggiano	€ 8,00
DELL'ORTO	pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, peperoni, basilico	€ 8,00
FERRARESE	pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano, salame "Della Zia Ferrarese" (all'uscita dal forno)	€ 8,00
4 STAGIONI	pomodoro S. Marzano, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, carciofi, prosciutto cotto	€ 8,50
MADE IN ITALY	pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico	€ 9,00

LE BIANCHE

SCHIACCIATA BIANCA	olio, rosmarino, origano	€ 2,50
ZOLA	mozzarella, gorgonzola naturale, Parmigiano Reggiano	€ 7,00
ITALIANA	mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo Tanara di Langhirano e rucola (all'uscita dal forno)	€ 7,50

Ogni aggiunta di salumi, formaggi + € 1,50 / Ogni aggiunta di altri ingredienti + € 1,00

DESSERT

- NEW** MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA € 4,00
con passata di fragole
- NEW** MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO € 5,00
- FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA € 5,00
- COPPA GELATO 2 GUSTI € 4,00
(a scelta tra: fior di latte, crema, fragola, cioccolato)
- PANNA COTTA € 4,00
con caramello, nocciola, frutti di bosco, cioccolato
- COPPA AL MASCARPONE € 4,00
- AFFOGATO AL CAFFÈ € 4,50
gelato di crema con caffè Espresso e panna montata
- TIRAMISÙ MADE IN ITALY** nostra Specialità € 4,50
- CHEESE CAKE ESTIVA € 5,00
con passata di fragole fresche
- NEW** SEMIFREDDO ALL'AMARETTO € 4,50
dolce al cucchiaino



Tiramisù Made in Italy

CAFFETTERIA

- CAFFÈ ESPRESSO € 1,00
- CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,10
- CAFFÈ CORRETTO € 1,80
- CAFFÈ GINSENG piccolo € 1,30
- CAFFÈ GINSENG grande € 1,60
- CAFFÈ ORZO piccolo € 1,20
- CAFFÈ ORZO grande € 1,40
- CAPPUCCINO € 1,40
- CAPPUCCINO DECAFFEINATO € 1,50

AMMAZZACAFFÈ

AMARI e DIGESTIVI

- AMARO DEL CAPO € 3,00
- AMARO MONTENEGRO € 3,00
- AMARO AVERNA € 3,00
- BRANCA MENTA € 3,00
- NOCINO € 3,00
- FERNET BRANCA € 3,00
- JÄGERMEISTER € 3,00
- SAMBUCA € 3,00
- LIMONCINO € 3,00
- MIRTO € 3,00

GRAPPE e WHISKY

- GRAPPA DI MOSCATO € 4,00
- GRAPPA 903 BARRICATA € 4,00
- BAILEYS € 4,00
- JACK DANIEL'S € 5,00

MENÙ BAMBINI

SOLO PER BAMBINI FINO A 8 ANNI

€ 6,00

PIZZA MARGHERITA o PIATTO DI PASTA AL POMODORO
+ COPPA GELATO GUSTI A SCELTA
+ ACQUA MINERALE



BEVANDE

ACQUA OLIGOMINERALE S. BERNARDO IN BOTTIGLIA DI VETRO

GASSATA / NATURALE 1/2 Lt.	€ 1,50
GASSATA / NATURALE 1 Lt.	€ 2,50

BIBITE

COCA COLA alla Spina 33 cl	€ 2,50
COCA COLA alla Spina 50 cl	€ 3,50
COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE in lattina 33 cl	€ 2,50
TONICA SCHWEPPEES in lattina 33 cl	€ 2,50
ESTATHÈ LIMONE / PESCA in lattina 33 cl	€ 2,50
LEMONSODA in lattina 33 cl	€ 2,50

BIRRE ITALIANE



BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl, 4,8°	€ 2,80
MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl, 4,8°	€ 4,50
MORETTI LA ROSSA 20 cl, 7,2°	€ 3,60
MORETTI LA ROSSA 40 cl, 7,2°	€ 5,00
ICHNUSA Sarda "non filtrata" 20 cl	€ 3,60
ICHNUSA Sarda "non filtrata" 40 cl	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI ZERO Analcolica	€ 4,00
MORETTI LA BIANCA (WEISS) 33 cl, 5°	€ 4,80

VINI

VINI ROSSI

	Calice 12 cl	Bottiglia
CHIANTI	€ 3,50	€ 15,00
VALPOLICELLA SUPERIORE	€ 3,50	€ 15,00

VINI BIANCHI

FALANGHINA	€ 3,50	€ 15,00
MULLER THURGAU	€ 3,50	€ 15,00

SPUMANTI

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY, 11,5° - AZ. BISOL	€ 4,00	€ 18,00
---	--------	---------

VINI DELLA CASA

	Calice 12 cl	Caraffa 25 cl	Caraffa 50 cl
ROSSO DELLA CASA	€ 2,50	€ 4,50	€ 7,00
BIANCO DELLA CASA frizzante	€ 2,50	€ 4,50	€ 7,00

NOI LAVORIAMO CON QUESTE SPECIALITÀ:



PARMIGIANO REGGIANO di Collina

Il nostro Parmigiano Reggiano viene prodotto nelle Colline Parmensi dove l'erba è migliore ed il latte più buono, quindi il Parmigiano a 30 mesi raggiunge la perfezione nel gusto.



Prosciutto Crudo TANARA di Langhirano

Noi ci forniamo da sempre da uno dei migliori Produttori di Langhirano (Parma), dove l'esperienza dell'uomo si coniuga con la qualità del maiale Italiano ed in un clima ideale per la stagionatura dei prosciutti.



Speck Trentino della Famiglia BOMÈ

Speck lavorato artigianalmente secondo un'antica ricetta ed un'esperienza ventennale. Il risultato è un gusto unico e leggermente affumicato.



Riso Carnaroli Azienda Agrigola ZACCARIA

Il Riso Carnaroli D.O.P. viene prodotto in una zona Collinare, la Baraggia, situata ai piedi delle Alpi Biellesi e del Monte Rosa a circa 600 metri l.m.. Il clima particolare e l'acqua pura contribuiscono a farne uno dei migliori Risi d'Italia.



Pasta Biologica Pastificio FELICETTI

Il grano duro utilizzato viene prodotto in Puglia, ma tutta la lavorazione viene eseguita a Predazzo, in Trentino. L'esperienza centenaria di questa Azienda, la qualità del grano Matt e l'utilizzo di acqua purissima, danno come risultato una tra le migliori paste Italiane.



Pasta Lenta Lavorazione Pastificio RUMMO

Rummo è un Azienda storica nata nel 1846 come Mulino. È da sempre riconosciuta come uno dei migliori produttori di pasta. Presente in 45 Paesi, i suoi prodotti sono una bandiera del Made in Italy.



Pomodori San Marzano D.O.P. dell'Agro Sarnese Nocerino

Dichiarato universalmente il Re dei pomodori per le sue caratteristiche organolettiche. Il suo profumo ed il suo sapore sono unici. Esalta il gusto delle pizze ed il piacere di mangiare un "verace" piatto di pasta al pomodoro.

