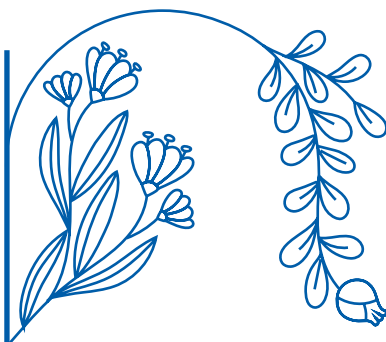


ANTI PASTI



CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA (7) € 12,00
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO

IMPEPATA DI COZZE (14) € 13,00
COZZE, VINO BIANCO, PEPE

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
CON MAZZARELLA DI BUFALA (7)** € 13,00

**TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI
CON GNOCCO FRITTO (1)** € 16,00

COCKTAIL DI GAMBERI (2, 3) € 12,00

INSALATA DI MARE* (2, 14) € 15,00

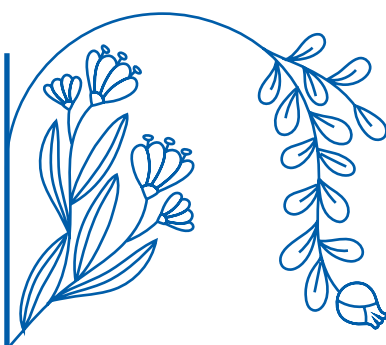
PIOVRA CALDA CON PATATE* (14) € 15,00

ANTIPASTO AL GALILEO (1, 2, 3, 4, 14) € 23,00
SALMONE AFFUMICATO, COCKTAIL DI GAMBERI,
MARE CALDO, CHELE DI GRANCHIO

GAMBERETTI ALLA CATALANA (2, 9) € 18,00
CIPOLLA ROSSA, POMODORI CILIEGINI, BASILICO, SEDANO

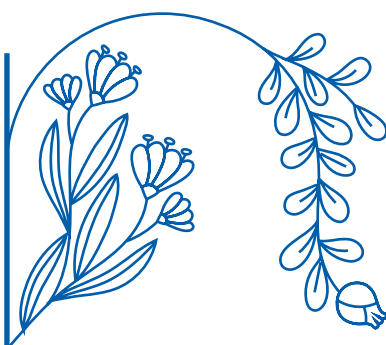
PRI
MI

PIA
TTI



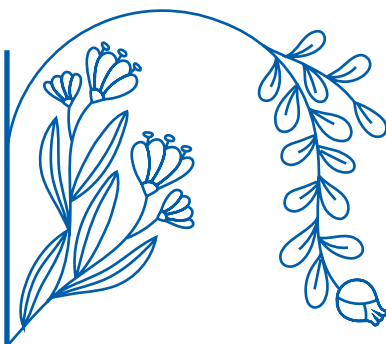
MACCHERONI "AL GALILEO" (1, 7, 8)	€ 15,00
RAVIOLI DI MAGRO ALLA CREMA DI NOCE (1, 3, 7, 8)	€ 13,00
RISOTTO ALLA MILANESE (7)	€ 12,00
RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA (7)	€ 12,00
RISOTTO CON FUNGHI PORCINI (7)	€ 15,00
SPAGHETTI AL POMODORO (1)	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1, 3, 7)	€ 13,00
TONNARELLI CACIO E PEPE (1, 7)	€ 13,00
PENNE ALL'AMATRICIANA (1, 7)	€ 12,00
LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO CON MOZZARELLA DI BUFALA (1, 7, 8)	€ 16,00
RISOTTO ALLA PESCATORA* (2, 4, 7, 14)	€ 15,00
TAGLIATELLE AL SALMONE (1, 4, 7)	€ 15,00
PACCHERI CON PESCE SPADA, CALAMARI, VONGOLE E OLIVE* (2, 14)	€ 20,00
SPAGHETTI CHITARRA ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA (1, 7, 14)	€ 20,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* (1, 2, 14)	€ 20,00
FETTUCCINE MARE E MONTI (1, 2, 7)	€ 18,00
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO GRATINATI AL FORNO (1, 3, 7)	€ 15,00
GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA DI GORGONZOLA (1, 3, 7)	€ 15,00

SECONDI di CARNE



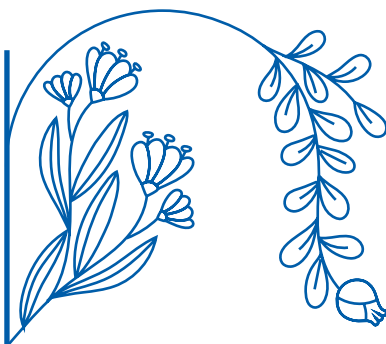
COTOLETTA ORECCHIA D'ELEFANTE (1, 3)	€ 23,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 23,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 25,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (7, 10)	€ 25,00
FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E CREMA DI TARTUFO (1, 7, 10)	€ 25,00
TAGLIATA ROAST BEEF CON RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA (7)	€ 22,00
TAGLIATA ROAST BEEF CON FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI GRANA (7)	€ 25,00
TAGLIATA ROAST BEEF CON GORGONZOLA (7)	€ 23,00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	€ 18,00
POLLO AL CURRY (1, 7, 10)	€ 18,00
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE (1)	€ 16,00
SCALOPPINE DI VITELLO CON FUNGHI (1)	€ 18,00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CONTORNO A SCELTA TRA VERDURE GRIGLIATE O PATATINE FRITTE	€ 25,00
TARTARE DELLO CHEF (3, 10)	€ 22,00

SECONDI di PESCE



GRIGLIATA DI PESCE* (2, 4)	€ 25,00
FRITTO MISTO* (1, 2, 4, 14) CALAMARI, GAMBERETTI, ALICI, ZUCCHINE	€ 25,00
ORATA ALLA GRIGLIA (4)	€ 23,00
BRANZINO ALLA GRIGLIA (4)	€ 23,00
BRANZINO AL SALE (4)	€ 25,00
SOGLIOLA ALLA BRACE* (4)	€ 25,00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA* (4)	€ 23,00
BIS DI GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA* (2)	€ 23,00
TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA (4)	€ 20,00

CON TOR NI



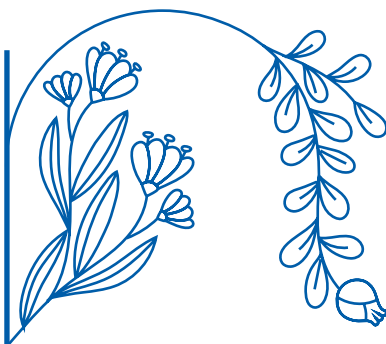
PATATINE FRITTE*	€ 6,00
INSALATA MISTA	€ 6,00
RADICCHIO ROSSO ALLA GRIGLIA	€ 6,00
SPINACI ALL'AGRO*	€ 6,00
FIORE DI ZUCCA RIPIENO (1, 7)	€ 6,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 6,00

I N S A L A T O N E

CAESAR SALAD (7)	€ 13,00
INSALATA, POMODORINI, MOZZARELLA, MAIS, POLLO	
GRECA (7)	€ 12,00
INSALATA, FETA, POMODORINI, OLIVE NERE, ORIGANO	
LOMBARDA (3, 4)	€ 12,00
INSALATA, PATATE LESSE, POMODORI, UOVO SODO, FAGIOLINI, TONNO	
STELLA DI MARE* (2, 4, 14)	€ 15,00
INSALATA, POMODORI, MAIS, TONNO, GAMBERETTI, PIOVRA	

PIA
TTI

VE
GE
TA
RIA
NI



ASPARAGI ALLA BISMARCK (3, 7)

€ ??,00

????????

VERDURE GRIGLIATE CON SCAMORZA (7)

€ 18,00

SPAGHETTI CON FUNGHI PORCINI (1, 7)

€ 18,00

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO (1)

€ 12,00

POLENTA E ZOLA (1,7)

€ 12,00

POLENTA E FUNGHI PORCINI (1)

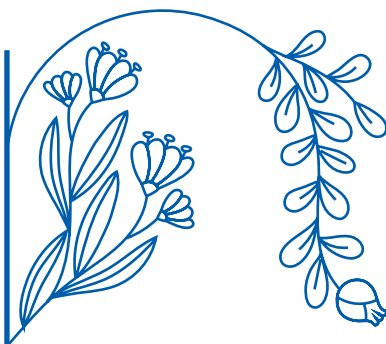
€ 18,00

FRITTATA CON CIPOLLOTTI (3, 7)

€ 13,00



FO CAC CE



FOCACCIA BIANCA (1) € 3,00
OLIO, ORIGANO

**FOCACCIA CON POMODORINI FRESCHI,
RUCOLA E MOZZARELLA DI BUFALA** (1, 7) € 10,00

**FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO,
BUFALA, POMODORINI** (1, 7) € 12,00

**FOCACCIA BRESAOLA,
RUCOLA E GRANA** (1, 7) € 12,00

FOCACCIA TARTUFATA (1, 7) € 12,00
OLIO AL TRATUFO, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA

CAL ZON NI

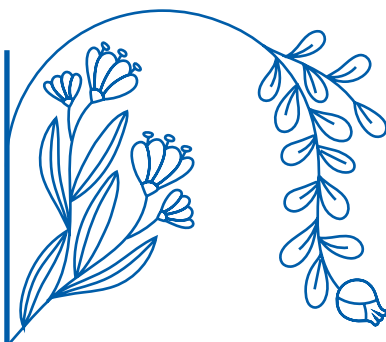
CALZONE (1, 7) € 7,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO

CALZONE RUSTICO (1, 7) € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO

CALZONE RIPIENO (1, 7) € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO

CALZONE NAPOLETANO (1, 7) € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

PIZZA



SUPPLEMENTO € 3,00

PROSCIUTTO CRUDO,
BRESAOLA,
FUNGHI PORCINI,
MOZZARELLA DI BUFALA

1 – “AL GALILEO” (1, 7)	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA, MOZZ. DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO	
2 – MARGHERITA (1, 7)	€ 7,00
POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO	
3 – NAPOLI (1, 4, 7)	€ 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	
4 – MARINARA (1)	€ 6,00
POMODORO, AGLIO, ORIGANO	
5 – PROSCIUTTO (1, 7)	€ 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	
6 – QUATTRO STRAGIONI (1, 7)	€ 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, FUNGHI, PROSC. COTTO, OLIVE	
7 – CAPRICCIOSA (1, 7)	€ 9,00
POM., MOZZ., FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI, WÜRSTEL, ORIGANO, OLIVE	
8 – DIAVOLA (1, 7)	€ 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	
9 – ORTOLANA (1, 7)	€ 9,00
POM., MOZZ., ZUCCHINE, CARCIOFI, MELANZANE, PEPERONI, GRANA	
10 – SICILIANA (1, 4)	€ 8,00
POMODORO, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI, ORIGANO	
11 – AMERICANA (1, 7)	€ 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATINE FRITTE	
12 – CARRETTIERA (1, 7)	€ 10,00
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI	
13 – PEPERONATA (1, 7)	€ 11,00
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, PEPERONI, ZOLA	
14 – QUATTRO FORMAGGI (1, 7)	€ 10,00
MOZZARELLA, SCAMORZA, ZOLA, GRANA, TALEGGIO	
15 – BISMARCK (1, 7, 3)	€ 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, UOVO	
16 – CHICKEN (1, 7)	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA, BOCCONCINI DI POLLO	
17 – FANTASY (1, 7, 2)	€ 10,00
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, GAMBERETTI, RUCOLA	
18 – REGINA (1, 7)	€ 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, PANNA	
19 – AFFUMICATA (1, 7)	€ 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, SCAMORZA	
20 – TONNO E CIPOLLA (1, 4, 7)	€ 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA	
21 – BRACCIO DI FERRO (1, 7)	€ 9,00
MOZZARELLA, SPINACI, RICOTTA, GRANA	

PIZZA

SPECIAL

SUPPLEMENTO € 3,00

PROSCIUTTO CRUDO,
BRESAOLA,
FUNGHI PORCINI,
MOZZARELLA DI BUFALA

22 – FRUTTI DI MARE (1, 4, 7, 2, 14)

POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE

€ 14,00

23 – BOSCAIOLA (1, 7)

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, FUNGHI, ZOLA

€ 12,00

24 – MESSICANA (1, 7)

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLA, PEPERONI, OLIVE

€ 12,00

25 – MARE E MONTI (1, 7, 2)

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, GAMBERETTI

€ 15,00

26 – DELIZIOSA (1, 7)

MOZZARELLA, ZOLA, SCAMORZA, FUNGHI PORCINI

€ 13,00

27 – FIORE DI PIZZA (1, 7)

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, ZOLA, POMODORINI

€ 13,00

28 – PRIMAVERA (1, 7)

POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA,
PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, GRANA

€ 15,00

29 – TARTUFATA (1, 7)

MOZZARELLA, CREMA DI TARTUFO, FUNGHI PORCINI,
SCAGLIE DI GRANA, PANNA, OLIO AL TARTUFO

€ 15,00

30 – MEDITERRANEA (1, 4, 7)

MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI FRESCHI,
CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, ORIGANO

€ 14,00

31 – VALTELLINA (1, 7)

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA

€ 15,00

32 – BOSCO REALE (1, 7)

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA

€ 15,00

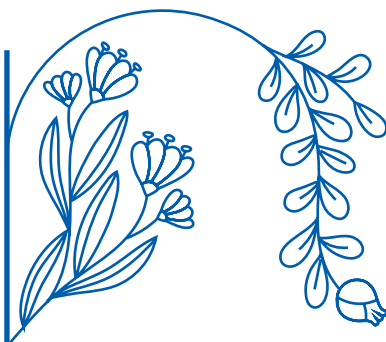
33 – CALZONE 28 (1, 7)

MOZZARELLA, ZOLA, SCAMORZA, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA

€ 13,00

B E
VAN
D E

V I
N I



1/2 ACQUA MINERALE

€ 2,00

1 LT. ACQUA MINERALE

€ 3,00

BIBITE IN LATTINA

€ 3,00

VINI BIANCHI (12)

1/4 VINO IN CARAFFA

€ 4,00

1/2 VINO IN CARAFFA

€ 6,00

1 LT. VINO IN CARAFFA

€ 12,00

PINOT GRIGIO DEL COLLIO

€ 30,00

GAVI

€ 30,00

FONTANA FREDDA ROERO ARNEIS

€ 30,00

VINI ROSSI (12)

1/4 VINO IN CARAFFA

€ 4,00

1/2 VINO IN CARAFFA

€ 6,00

1 LT. VINO IN CARAFFA

€ 12,00

FONTANA FREDDA BARBERA D'ALBA

€ 25,00

BAROLO

€ 45,00

LAMBRUSCO DI CASTELVETRO

€ 25,00

CHIANTI CLASSICO

€ 30,00

SANTA CRISTINA

€ 30,00

VINI ROSATI (12)

SANTA CRISTINA

€ 30,00

PINOT MASCHIO ROSÉ

€ 25,00

SPUMANTI (12)

PROSECCO VALMARONE

€ 20,00

MOSCATO

€ 25,00

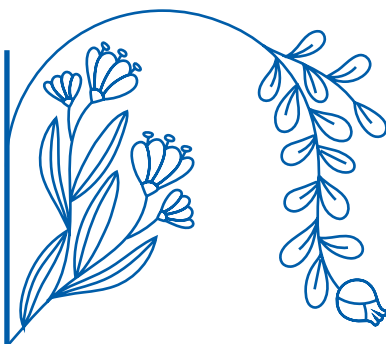
BRACCHETTO

€ 30,00

PROSECCO MASCHIO

€ 30,00

BIR RE



LOWERNBRAU ALLA SPINA PICCOLA

€ 3,00

LOWERNBRAU ALLA SPINA MEDIA

€ 5,00

NASTRO AZZURRO 33 CL.

€ 4,00

MORETTI 66 CL.

€ 6,00

ALCO LICI



LIMONCELLO

€ 3,00

GRAPPA NAZIONALE

€ 3,00

LIQUORI NAZIONALI/ESTERI

€ 3,00

AMARI NAZIONALI

€ 3,00

COGNAC/WHISKY

€ 8,00

CAF FETTE RIA

CAFFÈ

€ 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO

€ 2,00

CAFFÈ D'ORZO

€ 2,00

CAFFÈ CORRETTO

€ 2,00

CAPPUCCINO

€ 3,00

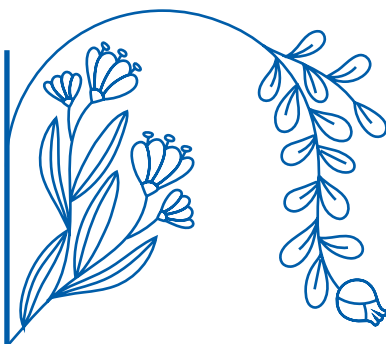
MAROCCHINO

€ 3,00

THÈ/CAMOMILLA

€ 3,00

DES SE RT



DOLCI FATTI IN CASA (1, 3, 7, 8) € 6,00
TIRAMISÙ, TORTA DELLA NONNA, PANNA COTTA, CHEESECAKE

COPPA DI GELATO (1, 3, 7, 8) € 6,00

SEMIFREDDO AL TORRONCINO
AFFOGATO AL CAFFÈ (1, 3, 7, 8) € 6,00

TARTUFO BIANCO/NERO
AFFOGATO AL CAFFÈ (1, 7, 3, 8) € 6,00

SORBETTO (1, 3, 7) € 6,00

TORTA AL FUOCO E CREMA (1, 3, 7, 8) € 6,00
TORTA AL CIOCCOLATO CALDA, PALLINA DI GELATO
ALLA CREMA E TOPPING AL CIOCCOLATO



COPERTO € 3,00

Informazione, elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del REGOLAMENTO UE N 1169/2001
"sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

* A seconda delle esigenze di stagione
o del mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.



ELENCO ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 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/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- ⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.