



Menù

Coperto / Cover charge € 3,50
Focaccia bianca all'olio € 5,50

Comunicazione al cliente (Reg. UE 1169/2011)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie e intolleranza alimentari sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



Antipasti / Starters

di terra

Crostini misti.....€ 12,00
Mixed "crostini" toast

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano reggiano e salsina alla Neromo.....€ 15,00
Beef carpaccio with rucola salad, parmesan & "Neromo" sauce

Coccoli, Prosciutto crudo e stracchino "Nonno Nanni"€ 14,00
Fried bignets with cured ham & "Nonno Nanni" stracchino cheese

Insalata "Rubina", rucola selvatica, pere, noci, avocado, miele, brie, e veli di pane croccante€ 15,00
"Rubina" salad, wild arugula, pears, walnuts, avocado, honey, brie cheese and wafers of bread

di mare

Gamberi rossi Siciliani serviti su fondo di stracciatella di bufala, scaglie di bottarga, lime ed olio bono.....€ 24,00
Sicilian's red prawns with burrata cheese bottarga and lime

Insalatina di mare al vapore su pinzimonio di verdure.....€ 20,00
Steamed seafood with seasonal vegetables

Impepata di cozze€ 14,00
Mussels cooked in oil garlic and black pepper

Cocktail di gamberi in salsa rosa old style€ 16,00
Shrimps cocktail



Primi piatti / First courses

Pennette Neromo, pomodoro San Marzano, pancetta, crema di latte, vodka e peperoncino.....€ 16,00

Pennette Neromo, sautéed in tomato cream sauce, bacon, vodka & chilli flakes

Risotto mantecato con parmigiano Reggiano 36 mesi, fiori di zucca e tartufo nero pregiato€ 20,00

Risotto tossed with Reggiano parmesan aged 36 months, zucchini flowers & black truffle

Rigatone alla Carbonara€ 16,00

Rigatoni carbonara

Pappardelle fatte a mano con Ragù toscano sfumato al vino Chianti D.O.C.....€ 16,00

Home made pappardelle pasta with tuscan ragout infused with Chianti D.O.C wine

di mare

Pacchero alla “Trabaccolara”€ 22,00

Paccheri with sea bream, sea bass and cherry tomato

Spaghetti con vongole veraci.....€ 24,00

Spaghetti with clams

Penne in crema di scampi Siciliani€ 26,00

Penne with Sicilian shrimp in a tomato & cream sauce

Fedelini alla moda del Salento con gamberi, totani, agrumi di Sicilia e peperoncino€ 22,00

Fedelini with prawns, squid, Sicilian citrus & chilli flakes

Bavetta ai crostacei.....€ 26,00

Linguini pasta with mix crustaceans sauce



Secondi piatti / Main courses

di terra

Orecchio di Elefante alla Neromo, acciugata, maionese,
rapsodia di frutta€ 28,00
*Fried veal cutlet with anchovy sauce, mayonnaise & a rhapsody
of fruit*

Bocconcini di Pollo biologico cotto in padella con senape in
grani di Dijon e avocado€ 26,00
*Sautéed organic chicken in a Dijon mustard sauce with avocado
and cream*

Scaloppine di Vitella al Madera€ 26,00
Veal escalopes in "madera" sweet wine reduction

Tagliata di Manzo alla "Neromo"€ 28,00
*Beef fillet "Neromo" on the grill, served with an arugula parmesan
side salad, balsamic vinegar & Castelmagno cheese on the side*

Bistecca alla Fiorentina€ 6,50/hg
Florentine T-Bone steak



Secondi piatti / Main courses

di mare

Frittura di Totani e Gamberi con verdura di stagione€ 28,00
Mix deep fried fish and veggie, calamari, prawns and seasonal vegetables

Filetto di Branzino in crosta di Patate con insalatina di Rucola e Pomodorini.....€ 28,00
Sea bass fillet baked in a potato crust, served with arugula & cherry tomato side salad

Bocconcini di Orata alla mediterranea con pomodorini, capperi, olive e basilico fresco€ 28,00
Sea bream bites sautéed with cherry tomatoes, capers, olives & basil

Orata al vapore con zucchine fiorentine, carote saltate in padella, servita con maionese espressa€ 28,00
Steamed sea bream with local zucchini, carrots and homer made aioli

Pescato del giornox etto € S.P
Fresh fish of the day



Contorni / Side dishes

Insalata verde o mista	€	7,00
<i>Green or mixed salad</i>		
Patate arroste o fritte	€	7,00
<i>Roasted potatoes or home made chips</i>		
Verdure al forno	€	7,00
<i>Baked vegetables</i>		
Spinaci saltati	€	7,00
<i>Sautéed spinach</i>		



Dal forno della pizza / Pizzas

MARGHERITA DOP€ 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP, basilico, olio extravergine d'oliva

San Marzano tomato, mozzarella cheese, basil & olive oil

NAPOLI.....€ 14,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP, pomodorini, capperi, acciughe e basilico fresco

San Marzano tomato, buffalo mozzarella cheese, "datterini" cherry tomatoes, capers, anchovies & basil

MALAVITA€ 18,00

Mozzarella di bufala campana DOP, fiori di zucchine, salamino piccante, gorgonzola

Buffalo mozzarella cheese DOP, courgette/zucchini flowers, spicy salami & gorgonzola

BELLOCCIA.....€ 15,00

Scamorza affumicata, fiori di zucca, mozzarella fior di latte e acciughe

Smoked scamorza cheese, pumpkin flowers, mozzarella fior di latte cheese, Cantabrian Sea anchovies

VEGGY MARINARA.....€ 15,00

Salsa di pomodoro San Marzano, aglio, verdure di stagione cotte al forno

Red pizza with garlic and baked seasonal veggie



Dal forno della pizza / Pizzas

SCHIACCIATINA CLASSICA€ 18,00

Bufala campana DOP, lattuga, prosciutto crudo, pomodorini freschi

Buffalo mozzarella cheese DOP, lettuce, cured ham, fresh cherry tomatoes

SCHIACCIATINA SALENTO€ 18,00

Stracciatella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini freschi

Burrata cheese DOP, lettuce, parma ham, fresh cherry tomatoes

SCHIACCIATINA CORTINA 2.0€ 20,00

Stracciatella di bufala, prosciutto cotto, rucola e crema di tartufo

Burrata cheese DOP, arugula, cured ham, truffle cream

TARTUFINA€ 24,00

Orgogliosi della nostra invenzione, ormai decennale, che riesce a bilanciare l'acidità del pomodoro, la dolcezza e la delicatezza della stracciatella di bufala con il sapore ineguagliabile del tartufo nero dei nostri boschi così nasce la....

Proud of our invention, at this point a decade old, which balances the acidity of the tomato, the sweetness and delicacy of the buffalo stracciatella cheese with the unparalleled flavor of the black truffle from our woods, this is how it's born



Dolci / Desserts

Tiramisù espresso.....€ 8,00

Tiramisù prepared on demand

Crema di mascarpone.....€ 7,00

Mascarpone cream cup with chocolate or strawberries

Torta di mele€ 8,00

Apple pie served with mascarpone cream

Cheesecake.....€ 9,00

Cantucci e vinsanto€ 9,00

Cantucci biscuits and vinsanto wine

Ananas€ 6,00

Pineapple

Soufflé al cioccolato€ 8,00

Chocolate soufflé

L'aggiunta di cioccolato o fragole prevede la maggiorazione di
2€

*The addition of chocolate or strawberries entails a price
increase of 2€*



Bevande

Acqua Lauretana.....€ 3,50
Mineral Water

Caffè€ 3,50
Coffee

Cappuccino€ 5,00
Cappuccino

Soft drink€ 4,00

Birra Dolomiti media€ 7,00
Medium draft beer

Birra Dolomiti piccola.....€ 4,00
Small draft beer

Vino al bicchiere.....da/ from € 8,00
Wine by the glass

Amari€ 5,00
Amaro, limoncello, grappa

Cocktailda € 10,00 a € 20,00