



M E N Ù

I NOSTRI APERITIVI

OUR APERITIFS

APEROL SPRITZ	€ 6,00
GIN TONIC ALL'ASTICE	€ 13,00
Lobster Gin, acqua tonica, basilico	
LOBSTER GIN TONIC	
Lobster Gin, tonic water, basil	
GIN TONIC NASTRO AZZURRO	€ 8,00
Panarea Island Gin, acqua tonica	
NASTRO AZZURRO GIN TONIC	
Panarea Island Gin, tonic water	
VODKA TONIC	€ 9,00
Vodka Purity 34 (dalla Svezia, distillata 34 volte, considerata la migliore vodka al mondo), acqua tonica	
VODKA TONIC	
Purity 34 Vodka (from Sweden, distilled 34 times, considered the best vodka in the world), tonic water	
AMERICANO - Campari, Vermouth "Antica Torino"	€ 8,00
FERNANDITO - Fernet Branca, Coca-Cola	€ 8,00
FLUT CHAMPAGNE	€ 12,00

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

PESCE € 35,00

FISH

- Sautè di cozze
- Ravioli di pesce fatti in casa ripieni di ricotta, code di gambero e branzino
- Branzino alla griglia o al forno con pane grattato
- Degustazione vini consigliata:
calice di Soave, calice di Lugana e calice di Vermentino - 15 € extra
- Sautè mussels
- Home-made fish Ravioli stuffed with Ricotta, prawn tails and sea bass
- Grilled or baked sea bass with breadcrumbs
- Recommended wines:
glass of Soave, glass of Lugana and glass of Vermentino - 15 € extra

TARTUFO € 50,00

TRUFFLE

- Uova all'occhio di bue con tartufo
- Gnocchi di ricotta fatti in casa con tartufo, burro fuso e semi di papavero
- Filetto qualità "limousine francese" ai porcini e tartufo
- Degustazione vini consigliata:
calice di Barolo, calice di Brunello e calice di Amarone - 25 € extra
- Sunny-side-up eggs with truffle
- Homemade ricotta dumplings with truffle, butter and poppy seeds
- "French limousin" fillet with porcini mushrooms and truffle
- Recommended wines:
glass of Barolo, glass of Brunello and glass of Amarone - 25 € extra

★ **Pasta fatta in casa** • Homemade pasta

In questo ristorante utilizziamo solo burro e formaggi di qualità del Caseificio Morandini di Erbezzo (di Verona)
In this restaurant we only use quality butter and cheeses of the Morandini Dairy of Erbezzo (of Verona)

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

Sautè di cozze	€ 13,00
Sautè mussels	
Polipo della Galizia su letto di verdure	€ 13,00
Galician octopus served on a bed of vegetables	
Foie gras d'oca Ungherese (50 gr)	€ 13,00
Hungarian goose foie gras (50 gr)	
La Caprese: burrata, pomodori pelati della Catedral di Navarra e basilico	€ 10,50
Burrata, tomatoes from La Catedral de Navarra and basil	
Selezioni di Formaggi della Lessinia "Caseificio Morandini"	€ 16,00
Selection of Lessinia Cheese "Caseificio Morandini"	
Caviale siberiano con crostini caldi e burro	€ 100,00
Siberian caviar with warm croutons and butter	
Carpaccio di Marlin Blu	€ 14,00
Blue Marlin Carpaccio	
Baccalà mantecato con peperoni pequillo	€ 16,00
Creamed cod with pequillo peppers	
Escargot (tempo di attesa 25 min - 6 pezzi)	€ 18,00
Escargot (waiting time 25 min - 6 pieces)	
Burrata pugliese con acciughe del Mar Cantabrico	€ 14,00
Burrata from Puglia served with anchovies from the Cantabrian Sea	
Vitello Tonnato	€ 14,00
Vitello Tonnato	

PASTA E PRIMI PIATTI

PASTA AND FIRST COURSES

Spaghetti pomodoro fresco, basilico e ricotta affumicata	€ 11,00
Spaghetti with fresh tomato, basil and smoked ricotta	
Linguine alle vongole con bottarga di muggine	€ 17,00
Clams linguine with mullet roe	
Paccheri al pesto con tartare di gambero rosa	€ 17,00
Paccheri with pesto sauce and pink shrimp tartare	
Ravioli Giulietta e Romeo, con pomodoro, bufala campana e basilico	€ 13,00
Romeo and Juliet ravioli with tomatoes, buffalo mozzarella and basil	
Spaghetti al nero di seppia "Felicetti" con uova di salmone e katsuobushi	€ 15,00
"Felicetti" black squid ink spaghetti with salmon eggs and katsuobushi	
Gnocchi di patate fatti in casa con Granchio dell'Atlantico (Granciporro)★	€20,00
Homemade gnocchi with brown crab	
Lasagne al forno fatte in casa (di nostra produzione)★	€ 13,00
Lasagne (homemade)	
Fusilli con le Sardine portoghesi "Cocagne" uvetta e cipolla	€ 13,00
Fusilli pasta with "Cocagne" Portuguese sardines, raisins and onions	
Risotto al radicchio e Amarone	€ 16,00
Risotto with radicchio and Amarone wine	

INSALATONE

SALADS

- Mediterranea:**€ 9,50
Insalata verde, pomodoro fresco, tonno, capperi, olive, mozzarella, origano
Green salad, fresh tomatoes, tunafish, capers, olives, mozzarella cheese, oregano
- Insalata di pollo:**€ 12,00
Insalata, petto di pollo grigliato, capperi, olive, pomodori
Salad, grilled chicken breast, capers, olives, tomatoes

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- Maialino Iberico da latte con patate**.....€ 19,50
Iberian suckling pig with potatoes
- Fegato di Vitello alla Veneziana con polenta**.....€ 16,00
Venetian-style liver with polenta
- Tagliata di manzo con radicchio, pinoli e aceto balsamico**€ 17,00
Sliced steak of beef with radicchio, pine nuts and balsamic vinegar
- Grigliata di pesce (consigliato per due persone)**€ 55,00
Branzino, scampi, polipo della Galizia, calamari
Grilled fish platter (recommended for two people)
Seabass, scampi, Galician octopus tentacles, calamari
- Branzino al forno gratinato o alla griglia**€ 16,00
Baked sea bass, gratinated or grilled
- Agnello da latte disossato**€ 21,00
Boneless suckling lamb
- Aragosta tropicale alla griglia**€ 90,00
Grilled tropical lobster
- Filetto di Rombo chiodato con olive, pomodori e capperi**€ 19,50
Turbot fillet with olives, tomatoes and capers
- Plateau di crudités (12 ostriche e 12 scampi)**.....€ 75,00
Plateau of crudités (12 oysters and 12 scampi)

FILETTI

BEEF FILLETS

- di manzo alla griglia qualità limousine francese**.....€ 22,00
Grilled "French limousin" beef fillet
- di manzo ai porcini qualità limousine francese**€ 25,00
Grilled "French limousin" beef fillet with porcini mushrooms
- di manzo al gorgonzola qualità limousine francese**.....€ 25,00
Grilled "French limousin" beef fillet with gorgonzola cheese
- Filetto alla Rossini: filetto qualità limousine francese con foie gras d'oca e tartufo**.....€ 30,00
Rossini-style fillet: French limousine fillet with goose foie gras and truffle

CONTORNI

SIDE DISHES

- Patate spadellate** • Sautéed potatoes€ 5,00
- Insalata mista** • Mixed salad€ 6,00
- Grigliatina di verdure** • Grilled vegetables.....€ 5,00
- Giardiniera "Damoli"** • "Damoli" Giardiniera.....€ 6,00

LE NOSTRE PIZZE

OUR PIZZAS

- Bruschetta della casa**€ 5,00
Bruschetta of the house
- Margherita: salsa di pomodoro, mozzarella**.....€ 7,00
Tomato sauce, mozzarella cheese
- Wurstel: salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel**.....€ 8,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, hot dog
- Salamino: salsa di pomodoro, mozzarella, salamino**€ 8,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, salami
- Napoletana:**
salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano€ 8,50
Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, oregano
- Prosciutto e funghi:**
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi€ 9,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms
- Quattro Stagioni: salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi**.....€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, ham, mushrooms
- Arena: salsa tartufata, mozzarella, funghi freschi, rucola, grana a scaglie, prosciutto crudo**.....€ 13,00
Truffle sauce, mozzarella cheese, fresh mushrooms, rocket salad, Parmesan cheese, Parma ham
- Pizza Gran Guardia:**
mozzarella, pistacchio, bufala e mortadella.....€ 12,00
Mozzarella, pistachios, buffalo mozzarella and mortadella
- Pizza Aida: mozzarella, burrata, pomodorini gialli, pomodorini rossi, basilico**.....€ 11,00
Mozzarella, burrata, red and yellow cherry tomatoes, basil
- Gustosa: salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco a dadini, basilico e aglio**€ 8,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato, basil, garlic
- Vegetariana: salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste, grana**€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables, Parmesan cheese
- Tonno e cipolla: salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla**€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, onion
- Capricciosa: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi, olive, origano**€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, capers, olives, oregano
- Ai frutti di mare: Salsa di pomodoro, frutti di mare e prezzemolo**€ 13,00
Tomato sauce, seafood, parsley
- Pizza Brà: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni, salsiccia**€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, peppers, sausage
- Estate: Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, rucola**€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, Parmesan cheese, rocket salad
- Boscaiola: Salsa di pomodoro, mozzarella, misto bosco, speck, rucola**...€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms, smoked ham, rocket salad
- Vicolo Listone: Salsa di pomodoro, basilico e burrata all'uscita**€ 9,50
Tomato sauce, basil, burrata (added out of the oven)
- Quattro Formaggi Nastro Azzurro:**
Formaggi stagionati della Lessinia e gorgonzola€ 11,00
Seasoned cheeses from Lessinia and gorgonzola

Bufalina: Salsa di pomodoro, mozzarella, bufala di Eboli e basilico	€ 9,50
Bufalina: tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella from Eboli and basil	
Tirolese: Salsa di pomodoro, mozzarella, speck in cottura, salamino piccante, cipolla, grana	€ 10,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, cooking speck, spicy salami, onion, parmesan	
Saporita: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, rosmarino	€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, sausage, rosemary	
Regaste: Mozzarella, pomodorini "Ciro Flagella", carpaccio di Marlin Blu	€ 13,00
Mozzarella cheese, cherry tomatoes "Ciro Flagella", Marlin Blu (swordfish) carpaccio	
Castelvecchio: Pomodoro, mozzarella, acciughe del mar Cantabrico, peperoni pequillo e prezzemolo	€ 13,00
Tomato, mozzarella cheese, anchovies of Cantabrian sea, pequillo peppers and parsley	

LE DISSETANTI

THE REFRESHING

Coca Cola	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Chinotto	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
The freddo limone	€ 3,50
The freddo pesca	€ 3,50
Spremuta di frutta fresca (arance / juice of fresh fruit)	€ 5,00
Succo di frutta (fruit juice).....	€ 3,50
Acqua tonica (Tonic water)	€ 3,00
Acqua minerale 1/2 lt. (natural water)	€ 3,00
Acqua minerale frizzante 1/2 lt. (sparkling mineral water)	€ 3,00

LE BIRRE

BEERS

Radler (media / medium).....	€ 5,50
Birra alla Spina "Paulaner" (piccola / small).....	€ 3,50
Birra alla Spina "Paulaner" (media / medium)	€ 5,50
Birra alla Spina "Paulaner" (1 litro / 1 liter).....	€ 11,00
Hafe Weiss Bier (cl 0,500).....	€ 6,00
Beck's analcolica (cl 0,33 without alcohol/)	€ 6,00
Nastro Azzurro - Made in Italy (cl 0,33).....	€ 6,00

Ingredienti a richiesta - extra on the pizza:

Prosciutto crudo / Speck - Parma Ham / Smoked ham € 2,00

Per la preparazione delle pizze si usano solo prodotti freschi.

Pizza is made only with fresh ingredients

Coperto - Cover Charge..... € 2,00

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.