

ANTIPASTI DI MARE

Seafood Starters

ANTIPASTO PULCINELLA € 18,00 - Allergeni: 2, 4, 14, 15 *

Insalata di mare, pesce spada marinato con cipolla rossa, cozze, cocktail di gamberetti e salmone marinato a freddo

🇬🇧 PULCINELLA STARTER € 18,00 - Allergens: 2, 4, 14, 15 *

Mixed seafood salad, marinated swordfish with red onion, mussels, shrimp cocktail and cold-marinated salmon

CRUDITÉ DI MARE € 30,00 - Allergeni: 2, 4, 14 *

Gamberi rossi, scampi, ostriche, canestrelle, cannolicchi, tartare di tonno e carpaccio di pesce spada

🇬🇧 SEAFOOD CRUDITÉ € 30,00 - Allergens: 2, 4, 14 *

Red prawns, langoustines, oysters, queen scallops, razor clams, tuna tartare and swordfish carpaccio

GRAN GRATINATO DI MARE € 18,00 - Allergeni: 1, 2, 4, 14, 15 *

Capesante, gamberoni, scampi e molluschi gratinati con pane aromatico

🇬🇧 MIXED SEAFOOD GRATIN € 18,00 - Allergens: 1, 2, 4, 14, 15 *

Scallops, king prawns, langoustines and baked shellfish with aromatic breadcrumbs

POLPO ALL'INSALATA € 19,00 - Allergeni: 2, 14 *

Polpo, carciofi, gamberetti e olive taggiasche

🇬🇧 OCTOPUS SALAD € 19,00 - Allergens: 2, 14 *

Octopus with artichokes, shrimps and Taggiasca olives

MOSCARDINI ALLA LUCIANA € 14,00 - Allergeni: 14, 15 *

Moscardini cotti in salsa di pomodoro con olive, capperi e prezzemolo

🇬🇧 LUCIANA-STYLE BABY OCTOPUS € 14,00 - Allergens: 14, 15 *

Baby octopus cooked in tomato sauce with olives, capers and parsley

COZZE IN DUE MODI € 12,00 - Allergeni: 14, 15

Alla marinara con pomodoro / sauté

🇬🇧 MUSSELS IN TWO WAYS € 12,00 - Allergens: 14, 15

Marinara style with tomato or sautéed

LA SEPPIA SI FA TAGLIATELLA € 14,00 - Allergeni: 2, 14 *

Seppia tagliata a julienne con gamberi, verdure di stagione e citronette

🇬🇧 CUTTLEFISH "TAGLIATELLA" STYLE € 14,00 - Allergens: 2, 14 *

Juliened cuttlefish with shrimps, seasonal vegetables and citrus dressing

TRIS DI CARPACCI MARINATI € 20,00 - Allergeni: 4 *

Carpaccio di pesce spada, tonno e salmone marinati agli agrumi

🇬🇧 MARINATED CARPACCIO TRIO € 20,00 - Allergens: 4 *

Citrus-marinated swordfish, tuna and salmon carpaccio



ANTIPASTI DI CARNE

Meat Starters

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI € 22,00 - Allergeni: 7, 8

Tagliere di salumi selezionati e formaggi del territorio con confettura e miele in abbinamento

🇬🇧 SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES € 22,00 - Allergens: 7, 8

Platter of selected cured meats and local cheeses served with jam and honey

DA VALVESTINO A PARMA € 24,00 - Allergeni: 1, 7

Tagliere di prosciutto crudo di maiale iberico, Tombea al padellino (Tombea - Presidio Slow Food - Elia Eggiolini) e dolce di Tropea

FROM VALVESTINO TO PARMA € 24,00 - Allergens: 1, 7

*Platter of iberico pork prosciutto, pan-seared Tombea cheese
(Tombea - Slow Food Presidium - Elia Eggiolini) and Tropea onion compote*

TARTARE DI MANZO € 20,00 - Allergeni: 10

Tartare di manzo battuta al coltello, capperi, tabasco, senape e scalogno

🇬🇧 BEEF TARTARE € 20,00 - Allergens: 10

Hand-chopped beef tartare with capers, Tabasco, mustard and shallots

LUMACHE PANCETTATE € 16,00 - Allergeni: 14, 1, 7, 12, 9, 10, 15

Lumache saltate in padella con pancetta e spinaci

🇬🇧 SNAILS WITH PANCETTA € 16,00 - Allergens: 14, 1, 7, 12, 9, 10, 15

Pan-seared snails with pancetta and spinach



PRIMI DI PESCE

Seafood First Courses

SPAGO PULCINELLA € 20,00 - Allergeni: 1, 2, 4, 12, 14, 15 *

Spaghetto con gamberone, scampo, cozze, vongole, gamberetti, calamari e salsa di pomodoro

🇬🇧 PULCINELLA SPAGHETTI € 20,00 - Allergens: 1, 2, 4, 12, 14, 15 *

Spaghetti with king prawn, langoustine, mussels, clams, shrimps, squid and tomato sauce

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA € 20,00 - Allergeni: 1, 4, 12, 14, 15

🇬🇧 LINGUINE WITH CLAMS AND BOTTARGA € 20,00 - Allergens: 1, 4, 12, 14, 15

RISO ALLA PESCATORA € 16,50 - Allergeni: 2, 4, 12, 14, 15 *

Riso con insalata di mare, cozze, vongole, scampetti, gamberetti e salsa di pomodoro

🇬🇧 SEAFOOD RICE IN A LIGHT TOMATO BROTH € 16,50 - Allergens: 2, 4, 12, 14, 15 *

Rice with mixed seafood, mussels, clams, baby langoustines, shrimps and tomato sauce

SCIALLATIELLO "SFATICATO" € 23,00 - Allergeni: 1, 2, 4, 12, 14, 15 *

Pasta fresca fatta in casa con insalata di mare, gamberetti, moscardini e salsa di pomodoro

🇬🇧 "SFATICATO" SCIALATIELLI € 23,00 - Allergens: 1, 2, 4, 12, 14, 15 *

Homemade fresh pasta with mixed seafood salad, shrimps, baby octopus and tomato sauce

PACCHERO AMALFITANO € 26,00 - Allergeni: 1, 2, 12, 14, 15 *

Pacchero con mezzo astice, scampo, gamberetto, cozze e vongole

🇬🇧 AMALFI-STYLE PACCHERO € 26,00 - Allergens: 1, 2, 12, 14, 15 *

Pacchero pasta with half lobster, langoustine, shrimp, mussels and clams

SPADELLATA DELLO CHEF € 23,00 - Allergeni: 1, 2, 4, 12, 14, 15 *

Fusillone con insalata di mare, cozze, vongole, moscardini, gamberetti, salsa di pomodoro e granchio blu

🇬🇧 CHEF'S SEAFOOD PAN € 23,00 - Allergens: 1, 2, 4, 12, 14, 15 *

Large fusilli pasta with mixed seafood salad, mussels, clams, baby octopus, shrimps, tomato sauce and blue crab

PAELLA DI MARE € 23,00 - Allergeni: 2, 4, 12, 14, 15 *

Riso con scampo, gamberone, cozze, vongole, insalata di mare, peperoni e zafferano

🇬🇧 SEAFOOD PAELLA € 23,00 - Allergens: 2, 4, 12, 14, 15 *

Rice with langoustine, king prawn, mussels, clams, mixed seafood, peppers and saffron

PENNE AL SALMONE € 13,00 - Allergeni: 1, 4, 7, 12

Penne con salmone, pomodoro e panna

🇬🇧 PENNE WITH SALMON € 13,00 - Allergens: 1, 4, 7, 12

Penne pasta with salmon, tomato and cream

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA DI PESCE € 16,00 - Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 12, 15 *

Tagliatelle fatte in casa con gamberetti, salmone affumicato, crema carbonara e stracciatella

🇬🇧 SEAFOOD CARBONARA TAGLIATELLE € 16,00 - Allergens: 1, 2, 3, 4, 7, 12, 15 *

Homemade tagliatelle with shrimps, smoked salmon, creamy carbonara sauce and stracciatella cheese



PRIMI DI CARNE

Meat First Courses

CASONCELLI ALLA BRESCIANA € 10,00 - Allergeni: 1, 3, 7, 8

Casoncelli ripieni, burro fuso, salvia e Grana Padano

🇬🇧 BRESCIAN-STYLE CASONCELLI € 10,00 - Allergens: 1, 3, 7, 8

Stuffed pasta with melted butter, sage and Grana Padano cheese

GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA € 12,00 - Allergeni: 1, 7

Gnocchi di patate, salsa di pomodoro, mozzarella, Grana Padano e basilico

🇬🇧 HOMEMADE SORRENTO-STYLE GNOCCHI € 12,00 - Allergens: 1, 7

Potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella, Grana Padano and fresh basil

TRADIZIONE NAPOLETANA € 12,00 - Allergeni: 1, 7

Pasta mista, patate, provola affumicata, pancetta e pepe

🇬🇧 NEAPOLITAN TRADITION € 12,00 - Allergens: 1, 7

Mixed pasta with potatoes, smoked provola cheese, pancetta and black pepper

RISO AL BRUT DI FRANCIACORTA € 15,00 - Allergeni: 7, 12

Riso mantecato al Brut di Franciacorta e topinambur

🇬🇧 FRANCIACORTA BRUT RISOTTO € 15,00 - Allergens: 7, 12

Creamy risotto with Franciacorta Brut sparkling wine and Jerusalem artichoke



SECONDI DI PESCE

Seafood Main Courses

GRAN GRIGLIATA PULCINELLA (min. 2 persone) € 60,00 - Allergeni: 2, 4, 14 *

Scampi, gamberoni, seppie, pesce spada, calamari, coda di rospo, filetti di orata e verdure ai ferri

🇬🇧 PULCINELLA GRAND MIXED GRILL (min. 2 people) € 60,00 - Allergens: 2, 4, 14 *

Grilled langoustines, king prawns, cuttlefish, swordfish, squid, monkfish, sea bream fillets and grilled vegetables

ZUPPA DI PESCE E CROSTACEI € 29,00 - Allergeni: 2, 4, 12, 14, 15 *

Cozze, vongole, scampo, gamberone, cannolicchi, calamari, pesce spada, moscardini, filetto di pesce del giorno e salsa di pomodoro

🇬🇧 SEAFOOD & SHELLFISH SOUP € 29,00 - Allergens: 2, 4, 12, 14, 15 *

Mussels, clams, langoustine, king prawn, razor clams, squid, swordfish, baby octopus, fillet of the day and tomato sauce

FRITTO IMPERIALE € 22,00 - Allergeni: 1, 2, 4, 14 *

Calamari, gambero, scampo, julienne di seppia, baccalà e verdure croccanti

🇬🇧 IMPERIAL MIXED FRIED SEAFOOD € 22,00 - Allergens: 1, 2, 4, 14 *

Fried squid, prawn, langoustine, julienne cuttlefish, cod and crispy vegetables

FRITTO DI CALAMARI CON VERDURE CROCCANTI € 18,00 - Allergeni: 1, 14 *

Calamari fritti e verdure di stagione croccanti

🇬🇧 FRIED CALAMARI WITH CRISPY VEGETABLES € 18,00 - Allergeni: 1, 14 *

Calamari and seasonal vegetables

CATALANA DI CROSTACEI € 35,00 - Allergeni: 2, 9 *

Gamberi, scampi, astice, pomodorini, olive taggiasche, basilico e sedano croccante

🇬🇧 CATALAN-STYLE SHELLFISH SALAD € 35,00 - Allergens: 2, 9 *

Prawns, langoustines, lobster, cherry tomatoes, Taggiasca olives, fresh basil and crunchy celery

FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE € 22,00 - Allergeni: 4 *

Filetto di orata e patate croccanti

🇬🇧 SEA BREAM FILLET IN CRISPY POTATO CRUST € 22,00 - Allergens: 4 *

Sea bream fillet with crispy potatoes

TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA MEDITERRANEA € 20,00 - Allergeni: 4, 7 *

Tonno scottato con cipolle, capperi, pomodorini confit, olive e stracciatella

🇬🇧 SEARED TUNA STEAK WITH MEDITERRANEAN SALAD € 20,00 - Allergens: 4, 7 *

Seared tuna with onions, capers, confit cherry tomatoes, olives and stracciatella cheese

GRIGLIATA DI PESCE € 23,00 - Allergeni: 2, 4, 14 *

Scampo, gamberone, seppia, salmone, pesce spada e calamari

🇬🇧 MIXED GRILLED FISH € 23,00 - Allergens: 2, 4, 14 *

Langoustine, king prawn, cuttlefish, salmon, swordfish and squid



SECONDI DI CARNE

Meat Main Courses

GRIGLIATA DI CARNE € 18,00 - Allergeni: 15

Bistecca di manzo, lonza di maiale, salamella, petto di pollo e patate saltate

🇬🇧 MIXED MEAT GRILL € 18,00 - Allergens: 15

Beef steak, pork loin, Italian sausage, chicken breast and sautéed potatoes

IL MAIALINO FONDENTE € 20,00 - Allergeni: 7

*Coppa di maialino fondente, crema al Bagòss (Prodotto da Oscar e Federico Stagnoli - Presidio Slow Food),
purè di patate e fondo di cottura*

🇬🇧 SLOW-COOKED PORK WITH BAGÒSS CREAM € 20,00 - Allergens: 7

Slow-cooked pork collar served with Bagòss cheese cream, mashed potatoes and roasting jus

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 24,00 - Allergeni: 1, 7, 10

Filetto di manzo, senape, pepe verde, panna e cognac

🇬🇧 BEEF FILLET WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE € 24,00 - Allergens: 1, 7, 10

Beef fillet with mustard, green peppercorns, cream and cognac

COSTATA DI MANZO AI FERRI € 20,00

Costata di manzo alla griglia con verdure grigliate

🇬🇧 GRILLED RIBEYE STEAK

Grilled ribeye steak served with grilled vegetables

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE € 13,00 - Allergeni: 1, 3, 6

Cotoletta di pollo impanata e fritta, servita con patatine

🇬🇧 BREADED CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES € 13,00 - Allergens: 1, 3, 6

Breaded and fried chicken cutlet served with fries

TAGLIATA DI MANZO O CAVALLO CON VERDURE DI STAGIONE € 15,00 - Allergeni: 1, 9, 15

Carne alla griglia servita con contorno di verdure di stagione

🇬🇧 GRILLED BEEF OR HORSE STEAK TAGLIATA € 15,00 - Allergens: 1, 9, 15

Grilled sliced steak served with seasonal vegetables

REGINA DELLA GRIGLIA € 5,00 l'etto - Allergeni: 1, 9, 15

Fiorentina di manzo con verdure stagione in casseruola e patate saltate

🇬🇧 QUEEN OF THE GRILL € 5,00 per 100g - Allergens: 1, 9, 15

Premium T-bone steak served with seasonal casserole vegetables and sautéed potatoes



CONTORNI

Side dishes

PATATINE FRITTE € 5,00 - Allergeni: 1 *

Patatine Fritte

🇬🇧 FRENCH FRIES € 5,00 - Allergens: 1 *

Selected potatoes, fried until golden and served crispy

PATATE SALTATE € 6,00 - Allergeni: 7

Patate saltate in padella con burro fuso e rosmarino fresco

🇬🇧 SAUTÉED POTATOES € 6,00 - Allergens: 7

Pan-seared potatoes with melted butter and fresh rosemary

VERDURE ALLA GRIGLIA € 6,00

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati e conditi con olio extravergine

🇬🇧 GRILLED VEGETABLES

Grilled zucchini, aubergines and peppers dressed with extra virgin olive oil

INSALATA MISTA € 5,00

Insalata verde di stagione, radicchio di stagione, carote e pomodori freschi

🇬🇧 MIXED SALAD

Seasonal lettuce, Seasonal radicchio, fresh carrots and tomatoes

VERDURE DI STAGIONE IN CASSERUOLA € 6,00 - Allergeni: 9

Verdure di stagione cotte lentamente in casseruola con aromi naturali

🇬🇧 SEASONAL CASSEROLE VEGETABLES € 6,00 - Allergens: 9

Seasonal vegetables slowly cooked with natural herbs



STUZZICHERIE

Appetizers

CROCCHÈ NAPOLETANO € 8,00 - Allergeni: 1, 3, 7*

Crocchetta di patate schiacciate con mozzarella, prosciutto cotto e prezzemolo

 **NEAPOLITAN CROCCHÈ € 8,00 - Allergens: 1, 3, 7***

Mashed potato croquette filled with mozzarella, cooked ham and fresh parsley

FRITTATINA DI PASTA € 7,00 - Allergeni: 1, 3, 7*

Pasta mista con besciamella, piselli e prosciutto cotto

 **NEAPOLITAN PASTA FRITTER € 7,00 - Allergens: 1, 3, 7***

Mixed pasta bound with béchamel sauce, peas and cooked ham, breaded and fried

MOZZARELLA IN CARROZZA € 8,00 - Allergeni: 1, 3, 4, 7*

Mozzarella avvolta nel pane, acciughe, impanata e fritta

 **MOZZARELLA IN CARROZZA € 8,00 - Allergens: 1, 3, 4, 7***

Mozzarella wrapped in bread with anchovies, coated in breadcrumbs and deep-fried

POLPETTE NAPOLETANE € 12,00 - Allergeni: 1, 3, 7*

Polpette di carne secondo tradizione napoletana

 **NEAPOLITAN MEATBALLS € 12,00 - Allergens: 1, 3, 7***

Traditional Neapolitan-style meatballs prepared according to classic local recipe

MONTANARINE FRITTE (singole)

Single Fried "Montanarine" Mini Pizzas

MONTANARINA ANNI DUEMILA € 3,00 - Allergeni: 1, 3, 7, 8

Stracciatella, mortadella e pesto di pistacchio

 **"ANNI DUEMILA" MONTANARINA € 3,00 - Allergens: 1, 3, 7, 8**

Fried mini pizza topped with stracciatella cheese, mortadella and pistachio pesto

MONTANARINA SEMPLICISSIMA € 2,00 - Allergeni: 1, 7

Salsa di Pomodoro, Parmigiano Reggiano, basilico e pepe

 **"SEMPLICISSIMA" MONTANARINA € 2,00 - Allergens: 1, 7**

Tomato sauce, Parmigiano Reggiano, fresh basil and black pepper

MONTANARINA SEA BLU € 3,00 - Allergeni: 1, 4, 7

Crema di ricotta, alici e zeste di limone

 **"SEA BLU" MONTANARINA € 3,00 - Allergens: 1, 4, 7**

Ricotta cream, anchovies and lemon zest



PIZZE VERACI

Real pizzas

INNOVATIVA € 7,00 - Allergeni: 1, 7

Salsa di pomodoro, provola, basilico, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva e pepe

🇬🇧 Tomato sauce, smoked provola cheese, fresh basil, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil and black pepper

EMILIANA € 14,00 - Allergeni: 1, 7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, prosciutto crudo, rucola e burrata

🇬🇧 Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh basil, Parma ham, rocket salad and burrata

CONTRASTO € 13,00 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella fior di latte, provola, speck in cottura, miele e burrata

🇬🇧 Fior di latte mozzarella, smoked provola, baked speck, honey and burrata

MAMMA MI € 12,00 - Allergeni: 1, 7

Provola, basilico, Parmigiano Reggiano, patate al forno e porchetta in cottura

🇬🇧 Smoked provola, fresh basil, Parmigiano Reggiano, roasted potatoes and slow-cooked porchetta

PIZZA SCIALLESE € 16,00 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella fior di latte, pancetta in cottura, funghi porcini, marmellata di pera pennata e grattugiata di Provolone del Monaco

🇬🇧 Fior di latte mozzarella, baked pancetta, porcini mushrooms, pear jam and grated Provolone del Monaco

NAPOLETANA € 12,00 - Allergeni: 1, 4, 7, 15

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, acciughe in uscita e origano

🇬🇧 Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh basil, anchovies added after baking and oregano

A'MÈ M'PIAC € 12,00 - Allergeni: 1, 7, 8, 15

Mozzarella fior di latte, provola, mortadella, pesto di basilico, granella di pistacchi e burrata

🇬🇧 Fior di latte mozzarella, smoked provola, mortadella, basil pesto, crushed pistachios and burrata

INDIAVOLATA € 10,00 - Allergeni: 1, 7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, salsiccia, 'nduja calabrese e cimiciurri di nostra produzione

🇬🇧 Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, sausage, Calabrian 'nduja and our homemade chimichurri-style sauce

PATRIARCATO NAPOLETANO € 9,00 - Allergeni: 1, 7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilico e olio extravergine d'oliva

🇬🇧 Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil and extra virgin olive oil

TRADIZIONALE € 13,00 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella fior di latte, provola, Parmigiano Reggiano, salsiccia e friarielli

🇬🇧 Fior di latte mozzarella, smoked provola, Parmigiano Reggiano, sausage and sautéed friarielli greens



PIZZE VERACI

Real pizzas

PIOVONO POLPETTE € 13,00 - Allergeni: 1, 3, 7, 15*

Salsa di pomodoro, stracciatella, polpette secondo la tradizione napoletana, basilico e Parmigiano

🇬🇧 Tomato sauce, stracciatella cheese, traditional Neapolitan meatballs, basil and Parmigiano

SENSAZIONE VEGANA € 11,00 - Allergeni: 1

Salsa di pomodoro, zucchine e radicchio di stagione, melanzane fritte, carciofi e olive taggiasche

🇬🇧 Tomato sauce, seasonal zucchinis and radicchio, fried eggplant, artichokes and Taggiasca olives

NAPOLI MIA € 12,00 - Allergeni: 1, 3, 7*

Mozzarella fior di latte, crocchè di patate, prosciutto cotto, mais e panna

🇬🇧 Fior di latte mozzarella, potato croquette, cooked ham, sweetcorn and cream

FRESKA € 10,00 - Allergeni: 1, 7, 15

Salsa di pomodoro con mozzarella di bufala, basilico, pomodorini confit, rucola

🇬🇧 Tomato sauce with buffalo mozzarella, basil, confit cherry tomatoes, and arugula

PIZZE AL PADELLINO

Pan-fried pizza

PIZZA ADAMELLO € 18,00 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella, pere saltate, porro stufato, grattugiata di pepe e Fatuli fuori forno

(Fatuli - Prodotto da Le Frise - Presidio Slow Food)

🇬🇧 Mozzarella, sautéed pears, stewed leek, freshly ground pepper and Fatuli cheese added after baking

(Fatuli - Product by Le Frise - Slow Food Presidium)

PIZZA VALTRUMLINA € 20,00 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella, crema di patate arrosto, pancetta e Bagòss a scaglie fuori forno

(Bagòss - Prodotto da Oscar e Federico Stagnoli - Presidio Slow Food)

🇬🇧 Mozzarella, roasted potato cream, pancetta and Bagòss cheese flakes added after baking

(Bagòss - Product by Oscar & Federico Stagnoli - Slow Food Presidium)

PIZZA VALSABBINA € 18,00 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella di bufala, spinaci saltati, pestöm croccante e fonduta di Tombea

(Tombea - Prodotto da Elia Eggolini - Presidio Slow Food)

🇬🇧 Buffalo mozzarella, sautéed spinach, crispy pestöm and Tombea cheese fondue

(Tombea - Product by Elia Eggolini - Slow Food Presidium)



PIZZE CLASSICHE

Classic Pizza

PULCINELLA € 14,00 - Allergeni: 1, 2, 4, 14, 15 *

Salsa di pomodoro, insalata di mare, capasanta gratinata, scampo e gamberoni

 *Tomato sauce, mixed seafood salad, gratinated scallop, langoustine and king prawns*

MARGHERITA € 6,50 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella e salsa di pomodoro

 *Mozzarella and tomato sauce*

MARINARA € 5,00 - Allergeni: 1, 15

Salsa di pomodoro, aglio, olio extravergine d'oliva e origano

 *Tomato sauce, garlic, extra virgin olive oil and oregano*

FARCITA € 10,00 - Allergeni: 1, 7, 15

Mozzarella e salsa di pomodoro, prosciutto cotto, funghi e carciofi

 *Mozzarella and tomato sauce, cooked ham, mushrooms and artichokes*

DIAVOLA € 9,00 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella e salsa di pomodoro, spianata calabra piccante

 *Mozzarella and tomato sauce with spicy Calabrian salami*

VEGETARIANA € 9,00 - Allergeni: 1, 7

Salsa di pomodoro, verdure ai ferri (zucchine, melanzane, peperoni) e Grana Padano

 *Tomato sauce, grilled vegetables (zucchini, eggplant, peppers) and Grana Padano*

AMERICAN'S PIZZA € 7,50 - Allergeni: 1, 6, 7 *

Salsa pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte

 *Tomato sauce, mozzarella, frankfurters, French fries*

TONNO E CIPOLLA € 9,00 - Allergeni: 1, 4, 7

Mozzarella e salsa di pomodoro, tonno e cipolla rossa

 *Mozzarella and tomato sauce with tuna and red onion*

QUATTRO FORMAGGI € 9,00 - Allergeni: 1, 7, 3

Mozzarella e salsa di pomodoro con formaggi misti

 *Mozzarella and tomato sauce topped with mixed cheeses*

TRE SAPORI € 12,00 - Allergeni: 1, 2, 7 *

Mozzarella, zucchine, gamberetti e burrata

 *Mozzarella, zucchini, shrimps and burrata*

TIROLESE € 12,00 - Allergeni: 1, 7, 15

Salsa di pomodoro, gorgonzola, speck e funghi porcini

 *Tomato sauce, gorgonzola, speck and porcini mushrooms*



PIZZE CLASSICHE

Classic Pizza

CALAMARI € 12,00 - Allergeni: 1, 14 *

Mozzarella e salsa di pomodoro, calamari fritti

🇬🇧 Mozzarella and tomato sauce topped with fried squid

VALTELLINA € 13,00 - Allergeni: 1, 7

Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di Bitto

🇬🇧 Mozzarella, air-dried beef (bresaola), rocket salad and Bitto cheese flakes

ROMANA € 9,00 - Allergeni: 1, 4, 7

Mozzarella e salsa di pomodoro, capperi e acciughe

🇬🇧 Mozzarella and tomato sauce with capers and anchovies

MARE E TERRA € 12,00 - Allergeni: 1, 14 *

Mozzarella e salsa di pomodoro, calamari fritti e funghi porcini

🇬🇧 Mozzarella and tomato sauce topped with fried squid and porcini mushrooms

DONNA SOFIA € 13,00 - Allergeni: 1, 4, 7

Mozzarella, salmone, radicchio di stagione e burrata

🇬🇧 Mozzarella, salmon, seasonal radicchio and burrata

BUONGUSTAIA € 12,00 - Allergeni: 1, 7

Salsa di pomodoro con mozzarella di bufala, prosciutto crudo e pomodorini

🇬🇧 Tomato sauce with buffalo mozzarella, Parma ham and cherry tomatoes

CAPRESE 2.0 € 10,00 - Allergeni 1, 7

mozzarella di bufala, basilico, pomodorini, origano

🇬🇧 Tomato sauce (se presente), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, oregano

AGGIUNTE e IMPASTI

Aggiunte da 1 a 4€

Impasti o possibilità di richiesta

Pizza classica / Pizza verace / Pizza integrale

ADDITIONS and DOUGH

Additions from €1 to €4

Doughs or options available upon request

Classic Pizza / Pizza Verace / Whole Wheat Pizza



BEVANDE

Drinks

ACQUA GAVARINA NATURALE O FRIZZANTE (1 LITRO) € 2,50

Acqua minerale naturale o gassata

🇬🇧 GAVARINA STILL OR SPARKLING WATER (1 LITRE) € 2,50

Still or sparkling mineral water

ACQUA GAVARINA NATURALE O FRIZZANTE (½ LITRO) € 1,50

Acqua minerale naturale o gassata

🇬🇧 GAVARINA STILL OR SPARKLING WATER (½ LITRE) € 1,50

Still or sparkling mineral water

BIBITE IN LATTINA 33 CL € 3,00

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Zero Zero, tè al limone o pesca, Sprite, Fanta, acqua tonica Dandy

🇬🇧 SOFT DRINKS 33 CL € 3,00

Coca-Cola, Coke Zero, Coke Zero Zero, lemon or peach iced tea, Sprite, Fanta, Tonic Water DANDY

BIBITE ALLA SPINA PICCOLA €4,00 / MEDIA €5,00

Coca-Cola

🇬🇧 DRINKS ON DRAFT SMALL €4.00 / MEDIUM €5.00

Coca-Cola

BIRRA SAN SUSY PICCOLA €4,00 / MEDIA €5,00

🇬🇧 SAN SUSY BEER SMALL €4.00 / MEDIUM €5.00

BIRRA ROSSA MORETTI PICCOLA €5,00 / MEDIA €6,00

🇬🇧 MORETTI RED BEER SMALL €5.00 / MEDIUM €6.00

FRIZZANTE SUPERIORE VILLA CORNARO - GLERA

LITRO €16,00 - MEZZO LITRO €9,00 - QUARTINO €4,50

🇬🇧 VILLA CORNARO SUPERIORE SPARKLING WINE - GLERA

1 LITRE €16.00 - ½ LITRE €9.00 - ¼ LITRE €4.50



APERITIVI

Aperitifs

SPRITZ € 5,00

Aperol, Campari o Misto

 *Aperol, Campari or Mixed*

CRODINO / SANBITTÈ € 3,00

Aperitivo analcolico

 *Non-alcoholic bitter aperitif*

CAMPARI SODA € 3,50

 *Sparkling alcoholic aperitif*

SAN BITTER € 3,00

COCKTAIL

Cocktail

GIN BOMBAY € 9,00

Con lemon o tonica

 **BOMBAY GIN € 9,00**

Served with lemon soda or tonic water

GIN AMUERTE € 10,00

Con lemon o tonica

 **AMUERTE GIN € 10,00**

Served with lemon soda or tonic water

CAFFETTERIA

Coffee

CAFFÈ € 1,80

 **ESPRESSO € 1,80**

GINSENG € 2,20

 **GINSENG COFFEE € 2,20**

CAMOMILLA € 2,00

 **CHAMOMILE TEA € 2,00**

CANARINO € 2,00

 **LEMON AND HERBAL INFUSION € 2,00**



AMARI E DIGESTIVI

Bitters e Digestifs

VECCHIO AMARO DEL CAPO € 4,00

AMARO MONTENEGRO € 4,00

RAMAZZOTTI € 4,00

JÄGERMEISTER € 5,00

AMARO AMARA € 5,00

UNICUM € 4,00

DISSARONNO € 4,00

FERNET BRANCA € 4,00

BRANCA MENTA € 4,00

BRAULIO € 4,00

LIQUORI CLASSICI

Classic Liqueurs

CONTREAU € 4,00

GRAND MARNIER € 4,00

AMARO O SAN AMARO € 4,00

BORSCHI SAN MARZANO € 5,00

AVERNA € 4,00

PETRUS € 4,00

LIQUORI CREMOSI E AROMATICI

Creamy & Aromatic Liqueurs

BAILEYS IRISH CREAM € 4,00

LIMONCELLO € 4,00

LIQUIRIZIA € 4,00

SAMBUCA € 4,00

CAFÈ BORGHETTI € 4,00

MARASCHINO € 4,00

COPERTO € 2,50
COVER CHARGE € 2,50

Pulcinella

RISTORANTE - PIZZERIA - WINE - FORESTERIA



WHISKY / BOURBON

JACK DANIEL'S € 6,00

LAGAVULIN € 10,00

OBAN € 9,00

DISTILLATI

BAS-ARMAGNAC € 9,00

GRAPPE

GRAPPA MORBIDA € 4,00

GRAPPA BARRICATA € 5,00

RUM

ZACAPA € 12,00

BRANDY

STRAVECCHIA € 5,00

VECCHIA ROMAGNA € 4,00

CARDINAL MENDOZA € 5,00

COGNAC

REMY MARTIN € 6,00

COURVOISIER € 6,00



ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
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
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.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio ovvero al Titolare. La direzione

ALLEGATO II – “SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE” REG.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- 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 (*);

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) latticello.

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. (*) 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.

INFO SULL' UTILIZZO DEI PRODOTTI

* I nostri piatti che riportano l'asterisco potrebbero presentare al loro interno prodotti preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine. Inoltre potrebbero presentare prodotti freschi di origine animale e prodotti di pesca somministrati crudi, ai quali viene applicato un abbattimento rapido di temperatura, per garantire la sicurezza e qualità. Come descritto nel piano HACCP ai sensi del

REG. CE 582 / 04 e CE 853 / 04

COPERTO € 2,50
COVER CHARGE € 2,50

Pulcinella

RISTORANTE - PIZZERIA - WINE - FORESTERIA



ALLERGEN'S

CUSTOMER INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF INGREDIENTS OR PRODUCTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES IN FOODS

Customers are advised that some dishes and beverages prepared and served at this establishment contain ingredients or processing aids considered allergens.

1. Cereals containing gluten and products thereof
2. Crustaceans and products thereof and their derivatives
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soybean products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Tree nuts
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed-based products
12. Sulfur dioxide and sulfites.
13. Lupins and lupin-based products
14. Mollusks and mollusk-based products

We invite interested parties to request any information on the allergen ingredients used for individual dishes/drinks offered on the menu/price list from the staff on duty or the owner. The Management

ANNEX II – "SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES" REG. 1169/2011

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains, and products thereof, except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (*);
- b) wheat-based maltodextrins (*);
- c) barley-based glucose syrups;

d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products thereof.

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, except:

- a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- (b) Gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and peanut products.

6. Soybeans and soybean products, except:

- a) refined soybean oil and fat (*);

b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybeans;

c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybeans;

d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybeans.

7. Milk and milk products (including lactose), except:

- a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactol.

8. Tree nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂, to be calculated for products as offered ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions.

13. Lupins and lupin-based products.

14. Molluscs and mollusc-based products. (*) And derived products, to the extent that the processing they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.

INFORMATION ON THE USE OF PRODUCTS

* Our dishes marked with an asterisk may contain products prepared with raw materials frozen at source.

They may also contain fresh animal products and fish products served raw, which are rapidly chilled to ensure safety and quality. As described in the HACCP plan pursuant to EC Regulations 582/04 and 853/04



CICCHETTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI € 22,00 - Allergeni: 7, 8

Tagliere di salumi selezionati e formaggi del territorio con confettura e miele in abbinamento

SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES € 22,00 - Allergeni: 7, 8

Platter of selected cured meats and local cheeses served with jam and honey

DA VALVESTINO A PARMA € 24,00 - Allergeni: 1, 7

Tagliere di prosciutto crudo di maiale iberico, Tombea al padellino (Tombea - Presidio Slow Food - Elia Eggiolini) e dolce di Tropea

FROM VALVESTINO TO PARMA € 24,00 - Allergeni: 1, 7

Platter of iberico pork prosciutto, pan-seared Tombea cheese

(Tombea - Slow Food Presidium - Elia Eggiolini) and Tropea onion compote

PLATEAU DI PESCE CRUDO € 18,00 - Allergeni: 2, 4, 14 *

1 ostrica, 1 gambero rosso, 1 scampo e carpaccio di pesce spada

RAW SEAFOOD PLATTER € 18,00 - Allergeni: 2, 4, 14 *

1 oyster, 1 red prawn, 1 langoustine and swordfish carpaccio

LUMACHE PANCETTATE € 16,00 - Allergeni: 14, 1, 7, 12, 9, 10, 15

Lumache saltate in padella con pancetta e spinaci

SNAILS WITH PANCETTA € 16,00 - Allergeni: 14, 1, 7, 12, 9, 10, 15

Pan-seared snails with pancetta and spinach

CROCCHÈ NAPOLETANO € 8,00 - Allergeni: 1, 3, 7 *

Crocchetta di patate schiacciate con mozzarella, prosciutto cotto e prezzemolo

NEAPOLITAN CROCCHÈ € 8,00 - Allergeni: 1, 3, 7 *

Mashed potato croquette filled with mozzarella, cooked ham and fresh parsley

MOZZARELLA IN CARROZZA € 8,00 - Allergeni: 1, 3, 4, 7 *

Mozzarella avvolta nel pane, acciughe, impanata e fritta

MOZZARELLA IN CARROZZA € 8,00 - Allergeni: 1, 3, 4, 7 *

Mozzarella wrapped in bread with anchovies, coated in breadcrumbs and deep-fried

TRIS MONTANARINA € 8,00 - Allergeni: 1, 3, 4, 7, 8

1 montanarina con stracciatella, mortadella e pesto di pistacchio

1 montanarina con pomodoro, Parmigiano Reggiano, basilico e pepe

1 montanarina con crema di ricotta, alici e zest di limone

MONTANARINA TRIO € 8.00 - Allergeni: 1, 3, 4, 7, 8

1 montanarina with stracciatella, mortadella, and pistachio pesto

1 montanarina with tomato, Parmigiano Reggiano, basil, and pepper

1 montanarina with ricotta cream, anchovies, and lemon zest

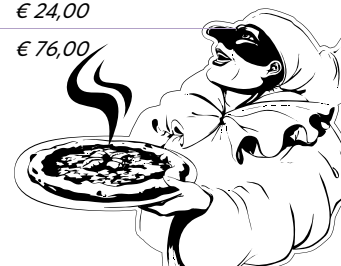


VINI ROSSI

VINO	CANTINA	REGIONE	PREZZO BOTT. 75 cl
CORTE DEL LUPO	Cà Del Bosco	Lombardia	€ 40,00
ZANELLA	Cà Del Bosco	Lombardia	€ 75,00
CURTEFRANCA ROSSO	Barone Pizzini	Lombardia	€ 23,00
RONCHEDONE	Cà Dei Frati	Lombardia	€ 40,00
MAZER	Nino Negri	Lombardia	€ 40,00
SASELLA	Nino Negri	Lombardia	€ 35,00
INFERMO	Nino Negri	Lombardia	€ 35,00
5 STELLE	Nino Negri	Lombardia	€ 105,00
PINOT NERO	Franz Haas	Trentino	€ 47,00
LAGREIN	Zemmer Peter	Trentino	€ 27,00
SHERAZADE	Donna Fugata	Sicilia	€ 28,00
COSTERA CANNONAU	Argiolas	Sardegna	€ 28,00
60 ANNI PRIMITIVO	San Marzano	Puglia	€ 45,00
TIGNANELLO	Antinori	Toscana	€ 170,00
BRUCIATO	Antinori	Toscana	€ 39,00
ROSSO MONTALCINO	Col D'orcia	Toscana	€ 35,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Col D'orcia	Toscana	€ 59,00
NEARCO	Col D'orcia	Toscana	€ 38,00
CHIANTI CLASSICO	Castello Di Ama	Toscana	€ 39,00
MONTEBUONI	Castello Di Ama	Toscana	€ 75,00
BOLGHERI INVIDIO	Poderesette	Toscana	€ 39,00
DIFESE	Tenuta San Guido	Toscana	€ 50,00
SASSICAIA	Tenuta San Guido	Toscana	€ 390,00
VOLTE	Ornellaia	Toscana	€ 38,00
ORNELLAIA	Ornellaia	Toscana	€ 290,00
PERANO RIALZI	Frescobaldi	Toscana	€ 69,00
TREBBIANO RISERVA	Marina Cvetic	Abruzzo	€ 65,00
MONTEPULCINAO D'ABRUZZO	Marina Cvetic	Abruzzo	€ 52,00
PALAZZO DELLA TORRE	Allegrini	Veneto	€ 37,00
TORRE D'ORTI AMARONE	Val Calvalchina	Veneto	€ 52,00
VALPOLICELLA VALPANTENA	Bertani	Veneto	€ 33,00
RIPASSO VALPANTENA	Bertani	Veneto	€ 35,00
AMARONE VALPANTENA	Bertani	Veneto	€ 55,00
BRICCO UCCELLONE	Braida	Piemonte	€ 88,00
RANGONE NEBBIOLO	Cà Viola	Piemonte	€ 40,00
BARBERA ALBA	Massolino	Piemonte	€ 30,00
BAROLO	Massolino	Piemonte	€ 55,00
BARBERA D'ALBA	Fortemasso	Piemonte	€ 32,00
NEBBIOLO	Fortemasso	Piemonte	€ 30,00
BAROLO CASTELLETTO	Fortemasso	Piemonte	€ 79,00
BARBERA D'ASTI	Scarpa	Piemonte	€ 30,00
BARBARESCO	Scarpa	Piemonte	€ 79,00
GUARASI FALERNO	Fattoria Pagano	Campania	€ 23,00
ANGELUS RISERVA	Fattoria Pagano	Campania	€ 38,00
VOLUPTAS	Fattoria Pagano	Campania	€ 24,00
SEDUZIONE PRIMITIVO	Fattoria Pagano	Campania	€ 76,00

Pulcinella

RISTORANTE - PIZZERIA - WINE - FORESTERIA



VINI BIANCHI

VINO	CANTINA	REGIONE	PREZZO BOTT. 75 cl
CORTE DEL LUPO	Cà Del Bosco	Lombardia	€ 45,00
CURTEFRANCA BIANCO	Barone Pizzini	Lombardia	€ 23,00
LUGANA	Cà Dei Frati	Lombardia	€ 30,00
BROLETTINO	Cà Dei Frati	Lombardia	€ 42,00
LUGANA	Ottella	Lombardia	€ 26,00
CREETE	Ottella	Lombardia	€ 30,00
GEWURZTRAMINER	Franz Haas	Trentino	€ 35,00
REISLING	Zemmer Peter	Trentino	€ 27,00
GEWURZTRAMINER	Tramin	Trentino	€ 30,00
PINOT BIANCO	Tramin	Trentino	€ 27,00
RIBOLLA GIALLA	Jermann	Friuli Venezia Giulia	€ 40,00
TUNINA	Jermann	Friuli Venezia Giulia	€ 80,00
ANTHILIA	Donna Fugata	Sicilia	€ 24,00
COSTAMOLINO	Argiolas	Sardegna	€ 28,00
BRAMITO	Antinori	Toscana	€ 34,00
CERVARO	Antinori	Toscana	€ 82,00
VERMENTINO IRACONDO	Poderesette	Toscana	€ 35,00
ARNEIS	Vietti	Piemonte	€ 32,00
GRECO DI TUFO	Pagano	Campania	€ 22,00
FALANGHINA	Pagano	Campania	€ 26,00
FALANGHINA FABULA	Pagano	Campania	€ 23,00
FIANO AVELLINO	Pagano	Campania	€ 22,00

VINI ROSATI

VINO	CANTINA	REGIONE	PREZZO BOTT. 75 cl
ROSA DEI FRATI	Cà Dei Frati	Lombardia	€ 30,00
ROCCAMONTINA ROSATO	Pagano	Campania	€ 22,00

VINI PASSITI

VINO	CANTINA	REGIONE	PREZZO BOTT. 75 cl
BEN RYE	Donna Fugata	Sicilia	€ 105,00

VINI MOSCATI

VINO	CANTINA	REGIONE	PREZZO BOTT. 75 cl
MOSCATO	Braida	Piemonte	€ 28,00

Pulcinella

RISTORANTE - PIZZERIA - WINE - FORESTERIA



FRANCIA CORTA

VINO	CANTINA	REGIONE	PREZZO BOTT. 75 cl
SATEN	Bersi E Serlini	Lombardia	€ 39,00
BLANC DE NOIRE	Bersi E Serlini	Lombardia	€ 44,00
BRUT	Montina	Lombardia	€ 45,00
ROSÈ	Montina	Lombardia	€ 46,00
PRESTIGE	Cà Del Bosco	Lombardia	€ 58,00
DOSAGE ZERO	Cà Del Bosco	Lombardia	€ 78,00
ANNAMARIA CLEMENTI BRUT	Cà Del Bosco	Lombardia	€ 180,00
BRUT	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 42,00
SATEN	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 46,00
BRUT MILLESIMATO	Lo Sparviere	Lombardia	€ 48,00
ROSÈ LA MONIQUE	Lo Sparviere	Lombardia	€ 53,00
COUPÈ NON DOSATO	Monterossa	Lombardia	€ 50,00
CABOCHON	Monterossa	Lombardia	€ 95,00
ANIMANTE	Barone Pizzini	Lombardia	€ 47,00
NATURE	Barone Pizzini	Lombardia	€ 50,00

VINO	CANTINA	REGIONE	PREZZO BOTT. 150 cl
PRESTIGE	Cà del bosco	Lombardia	€ 94,00

CHAMPAGNE

VINO	CANTINA	REGIONE	PREZZO BOTT. 75 cl
GRAND BRUT	Perrier jouet	francia	€ 88,00
BLASON ROSÈ	Perrier jouet	francia	€ 110,00
BELLE EPOQUE	Perrier jouet	francia	€ 240,00
BRUT RESERVE	bollinger	francia	€ 90,00
COLLECTION	Louis roederer	francia	€ 95,00
CRISTAL	Louis roederer	francia	€ 310,00
CHROMATIQUE BDB	Charles heidsieck	francia	€ 110,00
ROSÈ	Charles heidsieck	francia	€ 105,00
DOM PERIGNON	Moet hennessy	francia	€ 270,00
KRUG	Moet hennessy	francia	€ 290,00
MOET IMPERIAL	Moet hennessy	francia	€ 80,00
MOET ICE	Moet hennessy	francia	€ 98,00
RUINART BDB	Moet hennessy	francia	€ 140,00
RUINART ROSÈ	Moet hennessy	francia	€ 120,00
BRUT PREMIUM	Autreau champagne	francia	€ 73,00
EXTRA-BRUT PREMIER CRU	Autreau champagne	francia	€ 82,00
ROSÈ	Autreau champagne	francia	€ 83,00

Pulcinella

RISTORANTE - PIZZERIA - WINE - FORESTERIA



CLASSICI – CLASSIC

CANNOLO SICILIANO € 5,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 10

🇬🇧 SICILIAN CANNOLI €5.00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8, 10

DELIZIA AL LIMONE € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 LEMON DELIGHT €6.00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

MILLEFOGLIE € 5,00 – Allergeni: 1, 3, 7 ©

🇬🇧 MILLEFOGLIE €5.00 – Allergens: 1, 3, 7 ©

CROSTATA FRUTTI DI BOSCO € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11 ©

🇬🇧 WILD BERRY TART €6.00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11 ©

TORTA DELLA NONNA € 5,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 8, 10

🇬🇧 GRANDMA'S CAKE €5.00 – Allergens: 1, 3, 6, 8, 10

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 STRAWBERRY CHEESECAKE €6.00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

TORTA AL LIMONE € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 LEMON CAKE €6.00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

FREDDI – COLD

MERINGA CON CREMA ALLA VANIGLIA € 5,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 MERINGUE WITH VANILLA CREAM € 5,00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

SEMIFREDO AL TORRONCINO € 5,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 12

🇬🇧 NOUGAT SEMIFREDO € 5,00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 12

TARTUFO BIANCO/NERO CLASSICO € 5,50 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 CLASSIC WHITE/BLACK TRUFFLE € 5,50 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

TARTUFO BIANCO/NERO AFF. AL CAFFÈ € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 COFFEE-FLAVORED WHITE/BLACK TRUFFLE € 6,00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

TARTUFO BIANCO/NERO AFF. LIQUORE € 7,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 12

🇬🇧 LIQUEUR-FLAVORED WHITE/BLACK TRUFFLE € 7,00 – Allerg: 1, 3, 6, 7, 8, 12

TRADIZIONALI – TRADITIONAL

PASTIERA NAPOLETANA € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11 ©

🇬🇧 PASTIERA NAPOLETANA € 6,00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11 ©

CASSATINA € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8 ©

🇬🇧 CASSATINA € 6,00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8 ©

CREMA CATALANA € 5,50 – Allergeni: 3, 6, 7, 8 ©

🇬🇧 CREAM CATALAN € 5,50 – Allergens: 3, 6, 7, 8 ©

BABÀ € 5,00 – Allergeni: 1, 3, 7 ©

🇬🇧 BABA € 5,00 – Allergens: 1, 3, 7 ©

TIRAMISÙ € 5,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8 ©

🇬🇧 TIRAMISÙ € 5,00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8 ©

PROFITEROLES € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8 ©

🇬🇧 PROFITEROLES € 6,00 – Allergens: 1, 3, 6, 7, 8 ©

RICOTTA E PERE € 6,00 – Allergeni: 1, 3, 7, 8 ©

🇬🇧 RICOTTA AND PEARS € 6,00 – Allergens: 1, 3, 7, 8 ©

PANNA COTTA CON CARAMELLO € 5,00 – Allergeni: 7 ©

🇬🇧 PANNA COTTA WITH CARAMEL € 5,00 – Allergens: 7 ©

SORBETTI – SORBETS

SORBETTO LIMONE € 3,50 – Allergeni: 3, 6, 7, 8

🇬🇧 LEMON SORBET €3.50 – Allergens: 3, 6, 7, 8

SORBETTO FRUTTI DI BOSCO € 3,50 – Allergeni: 3, 6, 7, 8

🇬🇧 BERRY SORBET €3.50 – Allergens: 3, 6, 7, 8

SORBETTO LIMONCELLO € 5,00 – Allergeni: 3, 6, 7, 8

🇬🇧 LIMONCELLO SORBET €5.00 – Allergens: 3, 6, 7, 8

SORBETTO CAFFÈ € 3,50 – Allergeni: 3, 6, 7, 8

🇬🇧 COFFEE SORBET €3.50 – Allergens: 3, 6, 7, 8

FRUTTA e GELATO

FRUIT AND ICE CREAM

COPPA PULCINELLA € 7,00 - Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 PULCINELLA CUP €7.00 - Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

GELATO GUSTI MISTI € 5,00 - Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 MIXED FLAVOR ICE CREAM €5.00 - Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

ANANAS € 5,00 - 🇬🇧 PINEAPPLE €5.00

ANANAS CON GELATO € 7,00 - Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 PINEAPPLE WITH ICE CREAM €7.00 - Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA € 5,00

🇬🇧 FRESH FRUIT SALAD €5.00

MACEDONIA CON GELATO € 7,00 - Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 FRUIT SALAD WITH ICE CREAM €7.00 - Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

PER I PIU PICCOLI

FOR THE SMALLEST

CIP CIOK GELATO AL CIOCCOLATO € 5,00 - Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 CIP CIOK CHOCOLATE ICE CREAM €5.00 - Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

PAN DAN GELATO ALLA VANIGLIA € 5,00 - Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 PAN DAN VANILLA ICE CREAM €5.00 - Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

HIP HOP GELATO ALLA FRAGOLA € 5,00 - Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8

🇬🇧 HIP HOP STRAWBERRY ICE CREAM €5.00 - Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

© - PRODOTTI FATTI IN CASA DA NOI / HOMEMADE PRODUCTS BY US

Tutti i nostri dolci potrebbero presentare al loro interno prodotti preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine. Inoltre potrebbero presentare prodotti freschi di origine animale e prodotti di pesca somministrati crudi, ai quali viene applicato un abbattimento rapido di temperatura, per garantire la sicurezza e qualità. Come descritto nel piano HACCP ai sensi del REG. CE 582 / 04 e CE 853 / 04

COPERTO € 2,50
COVER CHARGE € 2,50



Pulcinella

Lista Dolci

Sweet List

Pulcinella

RISTORANTE - PIZZERIA - WINE - FORESTERIA