

L'Atmosfera

Vieni a trovarci sul nostro sito:
www.ristorantepizzeriatmosfera.it



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie di fianco alla descrizione di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto. In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento. (Reg. UE 1169 del 2011).



1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - *cereals with weat*** (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. **CROSTACEI - *crustacens*** e prodotti a base di crostacei.



3. **UOVA - *eggs*** e prodotti a base di uova (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*).



4. **PESCE - *fish*** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. **ARACHIDI - *peanuts*** e prodotti a base di arachidi.



6. **SOIA - *soya*** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.



7. **LATTE - *milk*** e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).



8. **FRUTTA A GUSCIO - *nuts*** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis(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 - *celery*** e prodotti a base di sedano.



10. **SENAPE - *mustard*** e prodotti a base di senape.



11. **SEMI DI SESAMO - *sesame*** e prodotti a base di semi di sesamo.



12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - *solphur dioxide and sulphites*** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi 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 - *lupins*** e prodotti a base di lupini.



14. **MOLLUSCHI - *mollusc*** e prodotti a base di molluschi.

Le immagini inserite sono solo a scopo illustrativo / *Images included are for illustrative purposes only*

Alcuni ingredienti per motivi stagionali o di reperibilità, potrebbero essere di origine essiccata, conservata o surgelata.
Some ingredients for seasonal or availability reasons may be of dried, preserved or frozen origin.

Il pesce crudo servito nel nostro ristorante, viene preventivamente abbattuto a -20°C per 24 ore, come previsto dal Reg. CE 853/04.
Raw fish served in our restaurant, is previously blast chilled to -20°C for 24 hours, as required by EC Reg. 853/04.

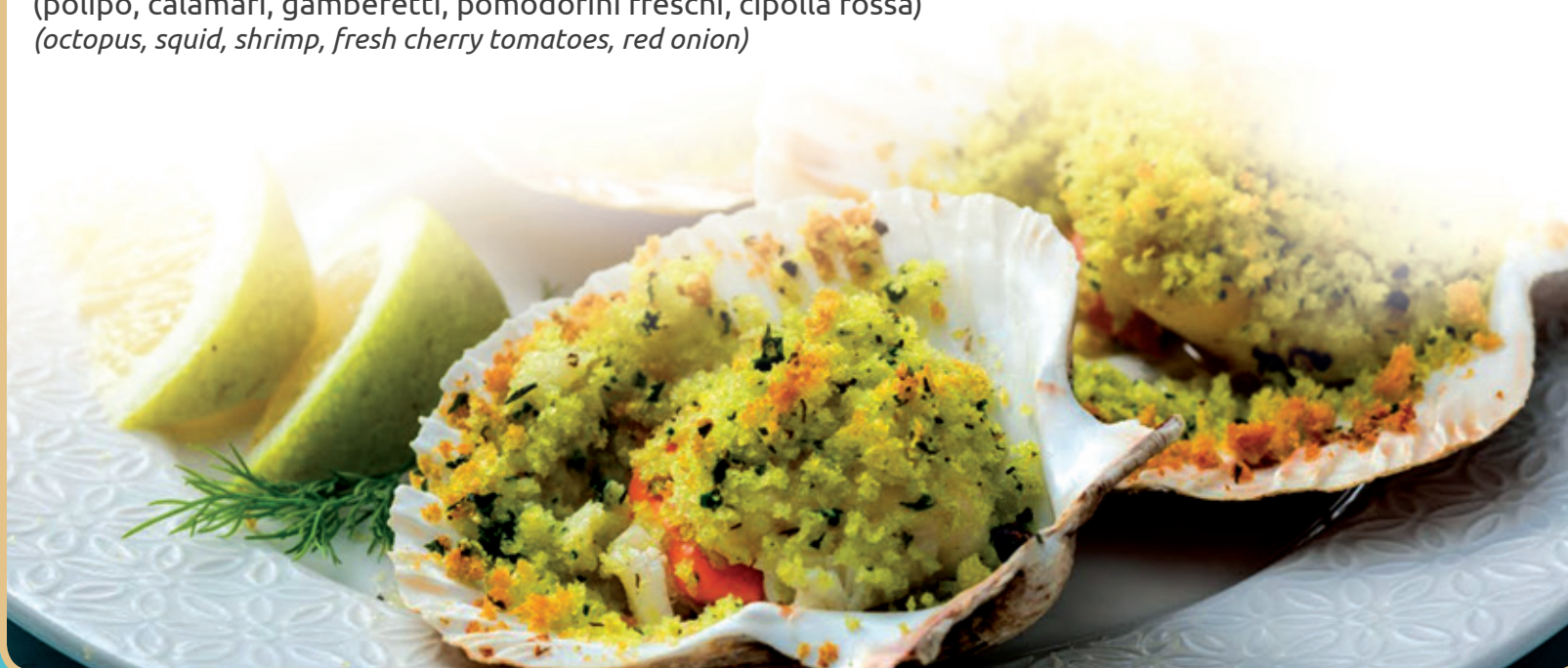
coperto € 2,00

Ristorante



A ntipasto di mare S eafood appetizer

CAPELANTE GRATINATE <i>SCALLOPS AU GRATIN</i>	Cad. € 2,50	[1,14]
OSTRICHE <i>OSTRICHES</i>	Cad. € 3,00	[14]
IMPEPATA DI COZZE <i>MUSSEL PEPPERED</i>	€ 9,00	[14]
ZUPPA DI COZZE <i>COZZE SOUP</i>	€ 10,00	[14]
GAMBERETTI RUCOLA E GRANA <i>SHRIMPS ARUGULA AND GRANA CHEESE</i>	€ 12,00	[2,3,7]
COCKTAIL DI GAMBERETTI <i>SHRIMP COCKTAIL</i>	€ 10,00	[2,3,7,10]
ANTIPASTO "L'ATMOSFERA" <i>STARTER "L'ATMOSFERA"</i>	€ 13,00	[2]
(gamberetti, porcini e trevisana) - (shrimp, porcini mushrooms and trevisana)		
POLIPO CON PATATE <i>OCTOPUS WITH POTATOES</i>	€ 13,00	[14]
SALMONE MARINATO <i>MARINATED SALMON</i>	€ 12,00	[4]
TARTARE DI SALMONE O TONNO <i>SALMON OR TUNA TARTARE</i>	€ 12,00	[4]
MISTO CRUDITÈ <i>CRUDITÈ MIXTURE</i>	(per 2 persone) € 30,00	[2,4,14]
MISTO DI PESCE <i>FISH MIXTURE</i>	(per 2 persone) € 27,00	[2,4,14]
INSALATA DI MARE <i>SEAFOOD SALAD</i>	€ 12,00	[2,4,14]
INSALATA ALLA CATALANA <i>CATALAN SALAD</i>	€ 15,00	[2,4,14]
(polipo, calamari, gamberetti, pomodorini freschi, cipolla rossa) (octopus, squid, shrimp, fresh cherry tomatoes, red onion)		



A ntipasti di terra **A ppetizers**

BRUSCHETTA <i>BRUSCHETTA</i>	€ 2,50	[1]
(pomodoro, basilico, aglio) - (tomato, basil, garlic)		
AFFETTATO MISTO <i>MIXED SLICED</i>	€ 8,00	
BRESAOLA RUCOLA E GRANA <i>BRESAOLA ROCKET AND GRANA CHEESE</i>	€ 9,00	[3,7]
CRUDO E BUFALA <i>RAW HAM AND BUFALA</i>	€ 12,00	[7]
GNOCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO <i>FRIED DUMPLING WITH RAW HAM</i>	€ 15,00	[1]
MISTO DI FORMAGGI <i>MIXTURE OF CHEESES</i>	€ 9,00	[7]
CAPRESE <i>CAPRESE</i>	€ 12,00	[7]
(mozzarella di bufala, pomodoro, olio evo, origano) - (buffalo mozzarella, tomato, evo oil, oregano)		



Primi di mare Seafood starters

PENNE AL SALMONE <i>SALMON PENNE</i>	€ 8,00	[1,4,7]
SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>SPAGHETTI WITH CLAMS</i>	€ 12,00	[1,14]
(vongole veraci) - (<i>clams veracious</i>)		
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO <i>SPAGHETTI WITH SEAFOOD</i>	€ 13,00	[1,2,4,14]
SPAGHETTI ALLA CHITARRA GRANCHIO E VONGOLE	€ 14,00	[1,2,14]
<i>SPAGHETTI ALLA CHITARRA CRAB AND CLAMS</i>		
BUCATINI CACIO, PEPE E COZZE <i>BUCATINI WITH CHEESE, PEPPER AND MUSSELS</i>	€ 12,00	[1,7,14]
TAGLIOLINI FRESCHI GAMBERETTI E ZUCCHINE <i>FRESH TAGLIOLINI WITH SHRIMP AND ZUCCHINI</i>	€ 11,00	[1,2]
TAGLIOLINI FRESCHI AGLI SCAMPI <i>FRESH TAGLIOLINI WITH SCAMPI</i>	€ 10,00	[1,2]
LINGUINE MAR ROSSO <i>LINGUINE RED SEA</i>	€ 14,00	[1,2]
(scampi e calamari) - (<i>scampi and squid</i>)		
LINGUINE AL GRANCHIO <i>CRAB LINGUINE</i>	€ 14,00	[1,2]
LINGUINE ALL'ASTICE <i>LINGUINE WITH LOBSTER</i>	€ 16,00	[1,2]
LINGUINE "L'ATMOSFERA" <i>LINGUINE "L'ATMOSFERA"</i>	€ 18,00	[1,2]
(astice, granchio, scampi, gamberi) - (<i>lobster, crab, scampi, prawns</i>)		
LINGUINE SUPER <i>SUPER LINGUINS</i>	€ 18,00	[1,2,4,14]
(astice, frutti di mare) - (<i>lobster, shellfish</i>)		
LINGUINE SOTTOCOPERTA <i>LINGUINE UNDERDECK</i> (per 2 persone)	€ 26,00	[1,2,4,14]
PACCHERI VERACI <i>PACCHERI VERACIOUS</i>	€ 15,00	[1,4,14]
(bocconcini di spada, vongole, pomodorini freschi) - (<i>sword bites, clams, fresh tomatoes</i>)		
RISOTTO SCAMPI E RUCOLA <i>SCAMPI AND ARUGULA RISOTTO</i>	€ 12,00	[2]
(code di scampi, rucola fresca) - (<i>langoustine tails, fresh arugula</i>)		
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE <i>RISOTTO WITH SEAFOOD</i>	€ 12,00	[2,4,14]
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA <i>BLACK SQUID INK RISOTTO</i>	€ 11,00	[2,4,14]
RISOTTO MARE E MONTI <i>RISOTTO SEA AND MOUNTAINS</i>	€ 12,00	[2,4,14]
PAELLA (PER 2 PERSONE) <i>PAELLA (for 2 people)</i> su prenotazione	€ 35,00	[2,4,14]

Primi di terra Earthy first courses

PENNE AL POMODORO <i>TOMATO PENNE</i>	€ 7,00	[1]
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>PENNE ALL'ARRABBIATA</i>	€ 7,50	[1]
PENNE AL FIOCCO <i>RIBBON PENNE</i>	€ 8,50	[1,7]
PENNE SPECK E WODKA <i>PENNE SPECK AND WODKA</i>	€ 8,50	[1]
TROFIE AL PESTO <i>TROFIE WITH PESTO</i>	€ 8,00	[1,8]
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO <i>SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER</i>	€ 8,50	[1]
SPAGHETTI TREVISANA E SCAGLIE DI GRANA <i>SPAGHETTI TREVISANA AND PARMESAN</i>	€ 8,00	[1,3,7]
SPAGHETTI POMODORINI E BASILICO <i>SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL</i>	€ 9,00	[1]
<i>(pomodorini freschi, olio evo, basilico) - (fresh cherry tomatoes, evo oil, basil)</i>		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>CARBONARA SPAGHETTI</i>	€ 9,00	[1,3]
PAPPARDELLE FRESCHE AI PORCINI <i>FRESH PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	€ 12,00	[1]
PACCHERI POMODORINI E BURRATA <i>PACCHERI CHERRY TOMATOES AND BURRATA CHEESE</i>	€ 11,00	[1,7]
<i>(pomodorini freschi, burrata, olio evo, basilico) - (fresh cherry tomatoes, burrata cheese, evo oil, basil)</i>		
GNOCCHI ALLA SORRENTINA <i>GNOCCHI SORRENTINE STYLE</i>	€ 8,50	[1,7]
<i>(pomodoro, mozzarella, ripassati al forno) - (tomato, mozzarella, repassed in the oven)</i>		
GNOCCHI ZOLA E NOCI <i>GNOCCHI WITH ZOLA AND WALNUTS</i>	€ 10,00	[1,3,7,8]
GNOCCHI ZOLA E PISTACCHI <i>GNOCCHI WITH ZOLA AND PISTACHIOS</i>	€ 10,00	[1,3,7,8]
RISOTTO ASPARAGI E STRACCHINO <i>RISOTTO ASPARAGUS AND STRACCHINO CHEESE</i>	€ 11,00	[3,7]
<i>(punte di asparagi, mantecatura di stracchino fresco) - (asparagus tips, fresh stracchino cheese mantecatura)</i>		
RISOTTO ZAFFERANO E ASPARAGI <i>SAFFRON AND ASPARAGUS RISOTTO</i>	€ 11,00	[3,7]
RISOTTO ALLA MONZESE <i>RISOTTO MONZESE STYLE</i>	€ 8,50	[3,7]
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI <i>RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	€ 10,00	[3,7]



S econdi di mare S eafood second courses

FRITTO DI CALAMARI <i>FRIED SQUID</i>	€ 14,00	[1,14]
FRITTO MISTO <i>MIXED FRIED</i>	€ 16,00	[1,2,14]
(calamari, gamberetti, zucchine) - (<i>squid, shrimp, zucchini</i>)		
FRITTO MISTO REALE <i>ROYAL FRIED FOOD</i>	€ 18,00	[1,2,14]
(gamberoni, calamari, gamberetti, zucchine) - (<i>prawns, squid, shrimp, zucchini</i>)		
BRANZINO ALLA GRIGLIA <i>GRILLED SEA BASS</i>	€ 14,00	[4]
BRANZINO GRATINATO CON VERDURE AL FORNO <i>SEA BASS AU GRATIN WITH VEGETABLES</i>	€ 15,00	[1,4]
FILETTO DI BRANZINO AGLI ASPARAGI <i>SEA BASS FILLET WITH ASPARAGUS</i>	€ 14,00	[4]
(branzino fresco, punte di asparagi) - (<i>fresh sea bass, asparagus tips</i>)		
FILETTO DI BRANZINO AL VINO BIANCO <i>FILLET OF SEA BASS IN WHITE WINE</i>	€ 14,00	[4]
(branzino fresco, punte di asparagi) - (<i>fresh sea bass, asparagus tips</i>)		
BRANZINO IN UMIDO <i>STEWED SEA BASS</i>	€ 14,50	[4]
(branzino fresco, porcini, patate, pomodorini) - (<i>fresh sea bass, porcini mushrooms, potatoes, cherry tomatoes</i>)		
GAMBERONI E SCAMPONI ALLA GRIGLIA <i>GRILLED KING PRAWNS AND LANGOUSTINES</i>	€ 14,00	[2]
(gamberoni, scamponi) - (<i>prawns, langoustines</i>)		
GAMBERONI E SCAMPONI GRATINATI <i>PRAWNS AND LANGOUSTINES AU GRATIN</i>	€ 15,00	[1,2]
(gamberoni, scamponi) - (<i>prawns, langoustines</i>)		
TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA <i>GRILLED SALMON STEAK</i>	€ 11,00	[4]
TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA <i>GRILLED SWORD STEAK</i>	€ 11,00	[4]
TRANCIO DI SPADA ALLA SICILIANA <i>SICILIAN-STYLE SWORD STEAK</i>	€ 12,50	[4]
(pomodoro, olive, capperi, origano) - (<i>tomato, olives, capers, oregano</i>)		
TRANCIO DI SPADA ALLA MEDITERRANEA <i>MEDITERRANEAN-STYLE SWORDFISH STEAK</i>	€ 14,00	[2,4]
(pomodorini, gamberetti, patate, porcini, olive) - (<i>cherry tomatoes, shrimp, potatoes, porcini mushrooms, olives</i>)		
GRIGLIATA MISTA DI PESCE "L'ATMOSFERA" <i>"L'ATMOSFERA" MIXED FISH GRILL</i>	€ 17,50	[2,4,14]



S econdi di terra *Earthy seconds*

SCALOPPINA ai porcini/vino bianco/limone (carne di pollo o maiale)	€ 13,00	[1,7]
<i>ESCALOPE with porcini/white wine/lemon (chicken or pork)</i>		
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE <i>BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPER</i>	€ 17,00	[7,10]
PETTO DI POLLO <i>GRILLED CHICKEN</i>	€ 10,00	
(petto di pollo) - (chicken breast)		
BISTECCA GRIGLIA <i>STEAK GRILL</i>	€ 10,00	
(carne di manzo) - (beef)		
SALSICCIA CON PATATINE <i>SAUSAGE WITH CHIPS</i>	€ 9,00	
(carne di maiale) - (pork)		
COTOLETTA <i>SCHNITZEL</i>	€ 14,00	[1,3,7]
(carne di maiale) - (pork)		
COTOLETTA PRIMAVERA <i>SPRING SCHNITZEL</i>	€ 15,00	[1,3,7]
(carne di maiale, pomodorini freschi, rucola) - (pork, fresh cherry tomatoes, arugula)		
SCOTTADITO DI CAPRETTO ALLA GRIGLIA <i>GRILLED KID SCOTTADITO</i>	€ 14,00	
TAGLIATA (carne di manzo) - (beef)	€ 15,00	[3,7]
(a scelta: ai porcini, rucola e grana, trevisana) - (choice: porcini, arugula and grana, trevisana)		
COSTATA ALLA GRIGLIA <i>GRILLED RIB</i>	€ 16,00	
(carne di manzo) - (beef)		
COSTATA ALL'ANTICA <i>OLD-FASHIONED RIB</i>	€ 17,00	
(carne di manzo, verdure) - (beef, vegetables)		
FILETTO ALLA GRIGLIA <i>GRILLED FILLET</i>	€ 16,00	
(carne di manzo) - (beef)		
FILETTO AI PORCINI <i>FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	€ 18,00	
(carne di manzo, porcini) - (beef, porcini mushrooms)		
GRIGLIATA MISTA DI CARNE "L'ATMOSFERA" <i>"L'ATMOSFERA" MIXED MEAT GRILLING</i>	€ 16,00	
FIorentina (per 2 persone) (for 2 people)	€ 35,00	
(carne di manzo) - (beef)		



Contorni Side dishes

PATATINE FRITTE <i>FRENCH FRIES</i>	€ 4,00	
PATATE SALTATE <i>SAUTED POTATOES</i>	€ 4,00	
INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	€ 4,00	
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA <i>MIXED GRILLED VEGETABLES</i>	€ 4,50	
TREVISANA ALLA GRIGLIA <i>GRILLED TREVISANA</i>	€ 4,00	
SPINACI SALTATI AL BURRO <i>SALTED SPINACH IN BUTTER</i> (burro) - (butter)	€ 4,00	[7]
SPINACI AGLIO OLIO E PEPERONCINO <i>SPINACI GARLIC OIL AND CHILLI</i> (aglio, olio, peperoncino) - (garlic, oil, chilli)	€ 4,00	

Insalatone Salads

PRIMAVERA (insalata mista, mozzarella, tonno, pomodori, mais, olive) (mixed salad, mozzarella, tuna, tomatoes, corn, olives)	€ 9,00	[4,7]
CAPRESE (insalata mista, mozzarella di bufala, pomodoro, capperi, origano) (mixed salad, buffalo mozzarella, tomato, capers, oregano)	€ 9,00	[7]
"L'ATMOSFERA" (insalata mista, code di gambero, polipo) (mixed salad, shrimp tails, octopus)	€ 10,00	[2,14]
GRECA (insalata mista, feta, peperoni, olive, origano) (mixed salad, feta, peppers, olives, oregano)	€ 8,00	[7]
CESAR SALAD (insalata verde, bocconcini di pollo grigliati, pomodorini, grana, crostini di pane saltati, salsa cesar) (green salad, grilled chicken nuggets, cherry tomatoes, grana cheese, sautéed bread croutons, caesar dressing)	€ 10,00	[1,3,7]



Pizze



Pizze

ALBA (pomodoro, mozzarella, grana, rucola) - <i>(tomato, mozzarella, grana cheese, arugula)</i>	€ 6,50	[1,3,7]
AMERICANA (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) - <i>(tomato, mozzarella, frankfurter, french fries)</i>	€ 7,50	[1,7]
ARCOBALENO (pomodoro, mozzarella, grana, crudo, rucola) - <i>(tomato, mozzarella, grana, raw ham, arugula)</i>	€ 7,50	[1,3,7]
ARDENTE (pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno) - <i>(tomato, mozzarella, shrimp, tuna)</i>	€ 7,50	[1,2,4,7]
BIANCANEVE (mozzarella, ricotta) - <i>(mozzarella, ricotta cheese)</i>	€ 6,50	[1,7]
BISMARCK (pomodoro, mozzarella, cotto, uovo) - <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, egg)</i>	€ 7,50	[1,3,7]
BRACCIO DI FERRO (pomodorini, mozzarella, ricotta, spinaci) - <i>(cherry tomatoes, mozzarella, ricotta, spinach)</i>	€ 7,50	[1,7]
BUFALINA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) - <i>(tomato, buffalo mozzarella, basil)</i>	€ 8,00	[1,7]
BUONA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, peperoni) - <i>(tomato, mozzarella, spicy salami, tuna, peppers)</i>	€ 8,00	[1,4,7]
CALAMARI (pomodoro, mozzarella, calamari) - <i>(tomato, mozzarella, squid)</i>	€ 8,50	[1,7,14]
CAMPAGNOLA (pomodoro, mozzarella, cotto, salame piccante, salsiccia) <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, spicy salami, sausage)</i>	€ 8,00	[1,7]
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, cotto, acciughe, funghi, carciofi, olive, capperi, origano) <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, anchovies, mushrooms, artichokes, olives, capers, oregano)</i>	€ 8,00	[1,4,7]
CHIARA (pomodoro, mozzarella, zola, cotto) - <i>(tomato, mozzarella, zola, cooked ham)</i>	€ 7,50	[1,7]
COCCINELLA (pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, zucchine, origano) <i>(tomato, buffalo mozzarella, spicy salami, zucchini, oregano)</i>	€ 8,50	[1,7]
COTTO E CARCIOFI (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi) - <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes)</i>	€ 7,00	[1,7]

WAEI	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, speck, salame piccante, salsiccia, wurstel) (tomato, mozzarella, bacon, spicy salami, sausage, frankfurter)		
DIAVOLA	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salame piccante) - (tomato, mozzarella, spicy salami)		
DINAMITE	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, zola, salame piccante) - (tomato, mozzarella, zola, spicy salami)		
D.O.C.	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, porcini) - (tomato, mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms)		
DREAM	€ 7,50	[1,2,7]
(pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine) - (tomato, mozzarella, shrimp, zucchini)		
DRAGO	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, zola, salame piccante, peperoni) (tomato, mozzarella, zola, spicy salami, peppers)		
ENGY	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella di bufala, crudo, porcini) (tomato, buffalo mozzarella, raw ham, porcini mushrooms)		
FANTASIA	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, zola, cotto, peperoni) - (tomato, mozzarella, zola, cooked ham, peppers)		
FIUME	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta) - (tomato, mozzarella, scamorza, bacon)		
FONTANA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, peperoni) (tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, peppers)		
FORTUNA	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, cotto, trevisana, rucola) - (tomato, mozzarella, cooked ham, trevisana, arugula)		
FRUTTI DI MARE	€ 10,00	[1,2,4,7,14]
(pomodoro, mozzarella, frutti di mare) - (tomato, mozzarella, seafood)		
FUNGHI	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, funghi) - (tomato, mozzarella, mushrooms)		
GUSTOSA	€ 8,00	[1,7]
(mozzarella, zola, porcini, rucola) - (mozzarella, zola, porcini mushrooms, arugula)		
L'ATMOSFERA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, zola, porcini, friarielli) - (tomato, mozzarella, zola, porcini mushrooms, friarielli)		
MARIANNA	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, zola, cipolle) - (tomato, mozzarella, zola, onions)		
MARIA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala) - (tomato, cherry tomatoes, buffalo mozzarella)		

MARE E MONTI	€ 8,50	[1,2,7]
(pomodoro, mozzarella, gamberetti, porcini) - <i>(tomato, mozzarella, shrimp, porcini mushrooms)</i>		
MARGHERITA	€ 5,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, basilico) - <i>(tomato, mozzarella, basil)</i>		
MARINARA	€ 4,50	[1,7]
(pomodoro, aglio, olio evo, origano) - <i>(tomato, garlic, evo oil, oregano)</i>		
MONICA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte) - <i>(tomato, mozzarella, sausage, french fries)</i>		
MEZZA LUNA	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, pomodorini, mozzarella, scamorza) - <i>(tomato, cherry tomatoes, mozzarella, scamorza cheese)</i>		
MISS PIZZA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, speck, porcini) - <i>(tomato, mozzarella, speck, porcini mushrooms)</i>		
MONZESE	€ 8,00	[1,3,7]
(pomodoro, mozzarella, grana, salsiccia, funghi) - <i>(tomato, mozzarella, grana cheese, sausage, mushrooms)</i>		
NAPOLI	€ 6,50	[1,4,7]
(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) - <i>(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)</i>		
ORTOLANA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni) - <i>(tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, peppers)</i>		
PALMA	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, scamorza, speck, trevisana) - <i>(tomato, mozzarella, scamorza, speck, trevisana)</i>		
PARMIGIANA	€ 7,00	[1,3,7]
(pomodoro, mozzarella, grana, melanzane) - <i>(tomato, mozzarella, grana cheese, eggplant)</i>		
PASTORE	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola) - <i>(tomato, mozzarella, sausage, arugula)</i>		
PETIT PARADIS	€ 7,50	[1,7]
(mozzarella, brie, crudo, patè d'olive) - <i>(mozzarella, brie, raw ham, olive patè)</i>		
PORCINI	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, porcini) - <i>(tomato, mozzarella, porcini mushrooms)</i>		
PREFERITA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, wurstel, olive) - <i>(tomato, mozzarella, spicy salami, frankfurter, olives)</i>		
PRIMAVERA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala, rucola) - <i>(tomato, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, arugula)</i>		
PROFUMATA	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola) - <i>(tomato, mozzarella, scamorza, arugula)</i>		
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi) - <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms)</i>		
PREFERITA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, wurstel, olive) - <i>(tomato, mozzarella, spicy salami, frankfurter, olives)</i>		

PUGLIESE	€ 6,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, cipolle) - <i>(tomato, mozzarella, onions)</i>		
REALE	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle) - <i>(tomato, mozzarella, sausage, onions)</i>		
ROCCIA	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, scamorza, wurstel) - <i>(tomato, mozzarella, scamorza, frankfurter)</i>		
REGINA	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, speck, panna) - <i>(tomato, mozzarella, bacon, cream)</i>		
ROMANA	€ 7,50	[1,4,7]
(pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano)</i>		
SARA	€ 8,00	[1,7]
(pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala, crudo, basilico) <i>(tomato, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, raw ham, basil)</i>		
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 8,00	[1,7]
(mozzarella, salsiccia, friarielli) - <i>(mozzarella, sausage, friarielli)</i>		
SICILIANA	€ 7,00	[1,4,7]
(pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano) - <i>(tomato, anchovies, olives, capers, oregano)</i>		
SIMPATIA	€ 7,00	[1,7]
(mozzarella, cotto, panna) - <i>(mozzarella, cooked ham, cream)</i>		



SMACK	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, cotto, wurstel) - (tomato, mozzarella, cooked ham, frankfurter)		
TERRAZZA	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, brie, crudo) - (tomato, mozzarella, brie, raw ham)		
TIGRE NERA	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, olive nere) - (tomato, mozzarella, black olives)		
TIROLESE	€ 7,50	[1,7]
(mozzarella, zola, speck) - (mozzarella, zola, speck)		
TONNO E CIPOLLA	€ 7,50	[1,4,7]
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) - (tomato, mozzarella, tuna, onion)		
TERRAZZA	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, brie, crudo) - (tomato, mozzarella, brie, raw ham)		
VALDOSTANA	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, scamorza, speck) - (tomato, mozzarella, scamorza, speck)		
VALTELLINA	€ 8,00	[1,3,7]
(pomodoro, mozzarella, grana, bresaola, rucola) - (tomato, mozzarella, grana, bresaola, arugula)		
VULCANO	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni) - (tomato, mozzarella, sausage, peppers)		
WURSTEL	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, wurstel) - (tomato, mozzarella, frankfurter)		
ZOLA	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, zola) - (tomato, mozzarella, zola)		
4 FORMAGGI	€ 7,50	[1,7]
(mozzarella, zola, scamorza, brie) - (mozzarella, zola, scamorza, brie)		
4 STAGIONI	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive) (tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives)		



Calzoni

BRACCIO DI FERRO	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci) - <i>(tomato, mozzarella, ricotta, spinach)</i>		
DOPPIO SAPORE	€ 7,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, cotto, salame piccante) - <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, spicy salami)</i>		
FARCITO	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi) <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes)</i>		
NORMALE	€ 6,50	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, cotto) - <i>(tomato, mozzarella, cooked ham)</i>		
VEGETARIANO	€ 7,00	[1,7]
(pomodoro, mozzarella, misto di verdure) - <i>(tomato, mozzarella, mixed vegetables)</i>		
4 FORMAGGI	€ 6,50	[1,7]
(mozzarella, zola, scamorza, brie) - <i>(mozzarella, zola, scamorza, brie)</i>		



S filatini



CAMPAGNOLO (mozzarella, zola, speck, porcini) - <i>(mozzarella, zola, speck, porcini mushrooms)</i>	€ 8,00	[1,7]
ISOLANA (pomodorini, mozzarella, ricotta, grana, cotto, basilico) <i>(cherry tomatoes, mozzarella, ricotta, grana, cooked ham, basil)</i>	€ 8,00	[1,3,7]
NAPOLI (pomodoro, pomodorini, mozzarella, grana, crudo) - <i>(tomato, cherry tomatoes, mozzarella, grana, raw ham)</i>	€ 7,50	[1,3,7]
VITA MIA (pomodorini, mozzarella, ricotta, salame piccante, zucchine) <i>(cherry tomatoes, mozzarella, ricotta, spicy salami, zucchini)</i>	€ 8,00	[1,7]

Focacce Flatbread

FRESCA (pomodorini, mozzarella di bufala, cotto, rucola) <i>(cherry tomatoes, buffalo mozzarella, cooked ham, arugula)</i>	€ 8,00	[1,7]
ITALIANA (grana, bresaola, rucola) - <i>(grana, bresaola, arugula)</i>	€ 8,00	[1,3,7]
LA SPECIALE (pomodorini, grana, crudo) - <i>(cherry tomatoes, grana, raw ham)</i>	€ 7,50	[1,3,7]
LISCIA (olio evo, sale) - <i>(evo oil, salt)</i>	€ 3,00	[1]
PRIMAVERA (pomodorini, mozzarella di bufala, rucola, mais, olive) <i>(cherry tomatoes, buffalo mozzarella, arugula, corn, olives)</i>	€ 8,00	[1,7]
RUSTICA (mozzarella di bufala, crudo, rucola) - <i>(buffalo mozzarella, raw ham, arugula)</i>	€ 7,50	[1,7]
VEGETARIANA (misto di verdure alla griglia) - <i>(mixed grilled vegetables)</i>	€ 7,00	[1]

Bevande



B evande **B everages**

ACQUA MINERALE ALLA SPINA NATURALE O FRIZZANTE DA ½ LITRO	€	1,50	
ACQUA MINERALE ALLA SPINA NATURALE O FRIZZANTE DA 1 LITRO	€	2,50	
BIBITE BOTTIGLIA 33 cl.	€	3,00	
Sprite, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemonsoda, Thè alla pesca, Thè al limone			

B irre **B eers**

BIRRA ALLA SPINA CHIARA PICCOLA	€	3,00	[12]
BIRRA ALLA SPINA CHIARA MEDIA	€	5,00	[12]
BIRRA ALLA SPINA ROSSA PICCOLA	€	3,50	[12]
BIRRA ALLA SPINA ROSSA MEDIA	€	5,50	[12]



Caffetteria Cafeteria

CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO / GINSENG / ORZO	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
THE CALDO	€ 2,50

A lcolici S pirits

AMARI	€ 3,00
LIQUORI	€ 3,50
LIQUORI INVECCHIATI	€ 4,50



Vino della casa House wine

VINO ALLA SPINA DELLA CASA ROSSO O BIANCO DA ¼ DI LITRO	€ 2,50	[12]
VINO ALLA SPINA DELLA CASA ROSSO O BIANCO DA ½ LITRO	€ 4,50	[12]
VINO ALLA SPINA DELLA CASA ROSSO O BIANCO DA 1 LITRO	€ 9,00	[12]

Vino bianco bottiglia 75 cl White wine bottle 75 cl

CHARDONNAY (FRIZZANTE)	€ 16,00
FALANGHINA SANNIO D.O.C.	€ 16,00
SAUVIGNON	€ 15,00
GAVI D.O.C.	€ 16,00
GRECO DI TUFO	€ 16,00
PINOT GRIGIO CA' SISSA	€ 15,00
PINOT NERO (FRIZZANTINO)	€ 16,00



Vino rosso bottiglia 75 cl Red wine bottle 75 cl

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.	€ 14,00
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO D.O.C.	€ 13,00
CHIANTI D.O.C.	€ 13,00
BONARDA D.O.C. (FRIZZANTE)	€ 14,00

Bollicine bottiglia 75 cl Bubbles bottle 75 cl

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.	€ 20,00
PROSECCO VALDOBBIADENE	€ 20,00
SPUMANTE BRUT ELITE	€ 20,00
SPUMANTE MOSCATO	€ 20,00



