

LA CUCINA

I TAGLIERI

SALUMI

16€

COPPA EMILIANA, SPECK DELL'ALTO ADIGE, CULATTA IGP

CRUDO DI PARMA RISERVA, LARDO AI PEPI, SALAME DELL'OLTREPO

FORMAGGI

18€

ROBIOLA "3 LATTI", PECORINO MAREMMANO, BITTO,

TOMA DI SAN SEBASTIANO, ERBORINATO SAN CARLO

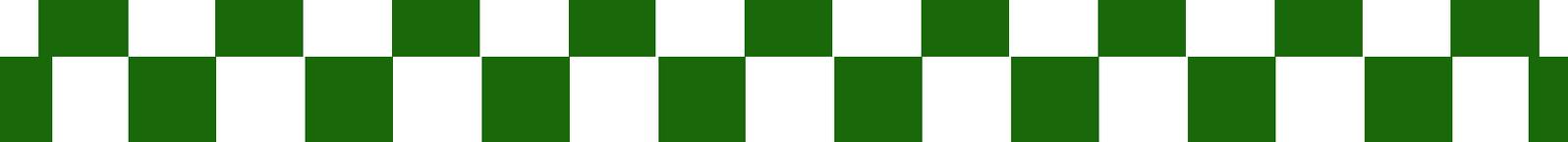
PECORINO STAGIONATO SARDO

VEGANO

16€

MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI IN SALSA AIOLI,

SFORMATINO DI VERDURE, POLPETTINE DI LEGUMI



LA CUCINA

I RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

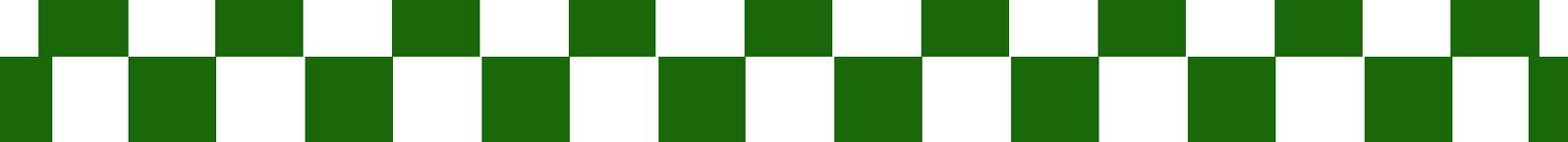
RISOTTO CON ASPARAGI, SPECK E TOMA

RISOTTO CON ZUCCA, NOCI & ZOLA

RISOTTO ALLA PESCATORA

**TUTTI I GIOVEDI SERA
RISOTTO
ALL YOU CAN EAT**

19€ BEVANDE ESCLUSE



LA CUCINA

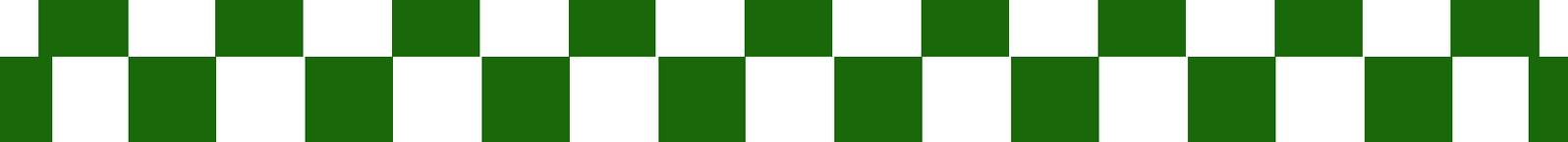
LE CARNI

TAGLIATA DI MANZO DOP 200 GR. 19€
CON CONTORNO

TARTARE DI MANZO DOP 150 GR, 21€
CON CONTORNO

HAMBURGER DI MANZO DOP 200 GR, 17€
CON CONTORNO

PANINO-PIZZA BURGER DOP 200 GR 15€
INSALATA, POMODORO, FORMAGGIO, CIPOLLA CARAMELLATA,
SALSA YOGURT, SERVITO CON PATATE AL FORNO



LA CUCINA

LE INSALATE

RADICCHIO PERE E GORGONZOLA **12€**

CESPO DI RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP, RUCOLA
GORGONZOLA, SENAPE DI DIGIONE, NOCI, MIELE MILLEFIORI,
PERA, SUCCO D'ARANCIA, SALE, OLIO EVO

GRECA **13€**

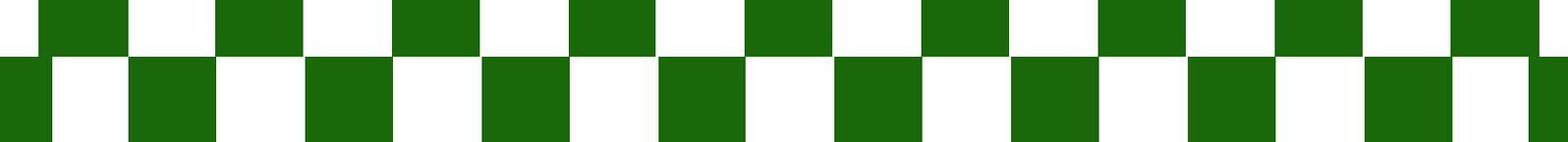
POMODORI ROSSI, CETRIOLI, PEPERONI GIALLI, FETA, SALE,
CIPOLLA ROSSA, OLIVE NERE DENOCCIOLATE, PEPE, OLIO EVO

LAMPONI E AVOCADO **13€**

AVOCADO MATURO, INSALATA MISTA, RUCOLA, SALSA DI LAMPONI
IN OLIO CON PEPE E CUCCHIAINO DI ACETO

NIZZARDA **12€**

INSALATA VERDE, UOVA SODE, TONNO SOTT'OLIO, OLIVE,
CIPOLLOTTI, POMODORINI, ACCIUGHE, SALE, PEPE, OLIO EVO



IL FORNO

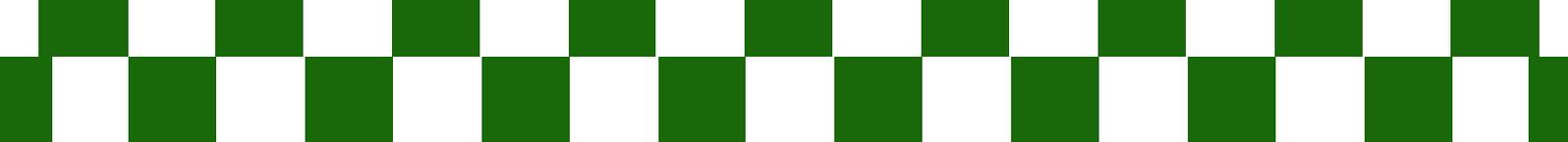
PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA Pomodoro, Fior di latte	8€
CAPRICCIOSA Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi , Olive	11€
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, Fior di Latte. Formaggi misti	11€
DIAVOLA Pomodoro, Fior di latte ,Spianata Calabra	9€
PROSCIUTTO COTTO Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto	9€
PROSCIUTTO CRUDO Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto crudo di Parma	11€
VEGETARIANA Pomodoro, Fior di latte, Peperoni, Melanzane, Zucchine,	11€
MARINARA Pomodoro, Aglio, Origano, Olio d'oliva	7€
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi, Olive nere	11€
VOGHERESE Pomodoro, Fior di latte, Origano, Acciughe	10€
POMODORINI Pomodoro, Pomodorini freschi, Origano, Olio EVO	9€
NDUJA Pomodoro, Fior di latte, Nduja	9€
BUFALA Pomodoro, Mozzarella di bufala	10€
SCAMORZA Pomodoro, Fior di latte, Scamorza	9€
SALSICCIA & FRIARIELLI Fior di latte, Salsiccia & Friarielli	11€

IL FORNO

PIZZE CLASSICHE

WURSTEL Pomodoro, Fior di latte, Wurstel	9€
ROMANA Pomodoro, Fior di latte, Acciughe, Capperi, Origano, Olive	11€
PARMIGIANA Pomodoro, Melanzane, Scaglie di grana	10€
NAPOLI Pomodoro, Fior di latte, Acciughe, Origano	9€
SICILIANA Pomodoro, Capperi, Acciughe, Olive, Origano	10€
BIANCANEVE Fior di latte, Mozzarella	7€
TONNO & CIPOLLA Pomodoro, Fior di latte, Tonno, Cipolla	11€
FUNGHI Pomodoro, Fior di latte, Champignon	9€
PORCINI Pomodoro, Fior di latte, Funghi porcini	10€
ZOLA Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola	9€
MEDITERRANEA Pomodoro, Pomodorini freschi, Rucola	9€
PANNA & SPECK Panna, Speck	9€
CALZONE SEMPLICE Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto	9€
CALZONE FARCITO Pomodoro, Fior di latte, Prosc.cotto, Carciofi, Olive, Funghi	10€



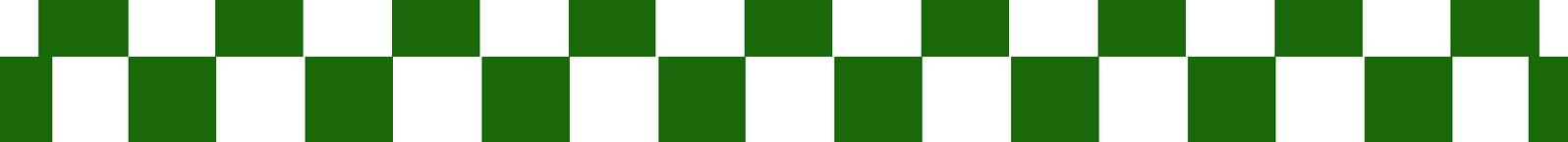
IL FORNO

PIZZE SPECIALI

GOTHA Pomodoro, Fior di latte, Olive taggiasche, Porcini, Scamorza	13€
ESTATE Pomodoro, Mozzarella di bufala, Prosc.cruo, Pomodorini, Rucola	13€
TRENTINO Fior di Latte. Porcini, Speck, Scamorza affumicata	13€
CALABRESE Pomodoro, Fior di latte , 'Nduja, Pecorino calabro, Cipolla, Olive tagg.	13€
MORTADELLA Pomodoro, Crescenza, Mortadella, Pistacchi di Bronte	13€

FOCACCE

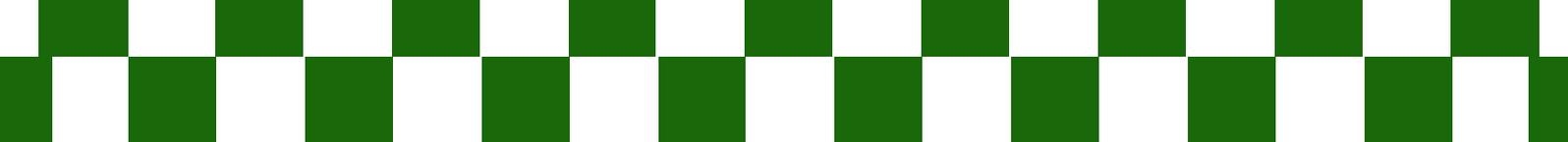
FOCACCIA SEMPLICE Olio, Sale, Origano	5€
FOCACCIA "RECCO STYLE" Ripieno di crescenza	12€
FOCACCIA "RECCO STYLE" FARCITA Ripieno di crescenza & Prosciutto cotto	13€



LA CUCINA

I PANINI

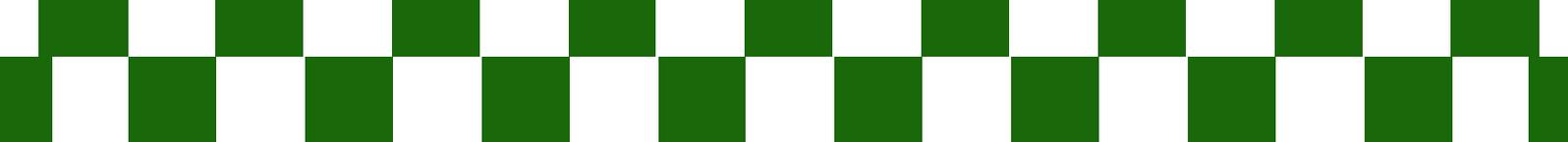
VEG - 2.0	21€
CREMA DI MELANZANE, TOFU ALLA PIASTRA, ZUCCHINE GRIGLIATE	
CONFETTURA DI PEPERONI	
EXCLUSIVE	8€
PROSCIUTTO COTTO, BURRATA DOP, RUCOLA, MAIONESE ALLO	
ZAFFERANO, GRANELLA DI PISTACCHI	
ROYAL	8€
SALAME, ROBIOLA, MIELE, NOCI	
EXPERIENCE	8€
BRIE, COPPA, INSALATA ICEBERG, CREMA DI FICHI, GLASSA	
BALSAMICA	
SPRINGTIME	8€
PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, INSALATA, POMODORO,	
MAIONESE, ORIGANO	
CONTADINO	8€
POMODORINI GRIGLIATI, FETA, CREMA DI CARCIOFI, SONGINO,	
MAIONESE ALL'ARANCIA	
EMILIANO	8€
PROSCIUTTO CRUDO, SALSA SMOCKY, FORMAGGIO GOUDA,	
CUORI DI CARCIOFINI	
PIACENTINO	8€
COPPA PIACENTINA	
ETERNO	8€
SALAME DI VALVERDE	



LA CANTINA

I BIANCHI

TERRE SERENE Serenello Gran Cuveè extra dry	18€
VILLE D'ARFANTA Prosecco Rosè D.o.c.	25€
BACIO DELLA LUNA Metodo Classico brut	37€
INFLUSSI DI LUNA Franciacorta Brut D.o.c.g.	54€
CANTINE DI ORA Valdadige Chardonnay D.o.c	21€
VILLA CORNARO Pinot grigio delle Venezie D.o.c.	19€
CASTELBERT Ribolla gialla I.g.t.	19€
LAVIS gewurtztraminer D.o.c.	40€
VITICOLTORI SAN MARTINO Falanghina del Taburno D.o.p.bio	39€
VITE COLTE Roero Arneis D.o.c.g.	35€



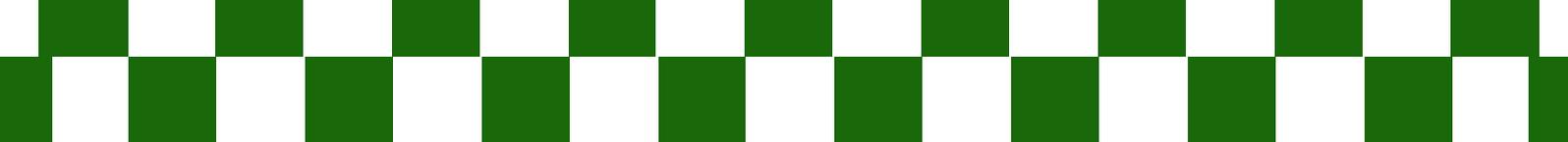
LA CANTINA

I ROSSI

PIEVE CASTELLETTO Chianti D.o.c.g.	21€
DUCA D'ALERAMO Dolcetto del Monferrato D.o.c	19€
NOBILI DI TRINACRIA Nero d'Avola D.o.c.	20€
VITE COLTE Nebbiolo d'Alba D.o.c.	39€
CANTINE DI ORA Ripasso D.o.c.	37€
CANTINE DI ORA Amarone D.o.c.g	69€

CHAMPAGNE

DA SAINT GALL BRUT	95€
JEEPER EXTRA BRUT	120€



LA CANTINA

BAR & CAFFE

BIRRA ROTHHAUS PILS SPINA	5€
BIRRA MC DOUGLAS RED SPINA	4.5€
BIRRA CORONA BOTT.	5€
BIRRA BECK'S' BOTT.	4€
BIRRA ICHNUSA BOTT.	4€
MINERALE	2€
COCA COLA/ COCA ZERO	3€
FANTA	3€
SPRITE	3€
CAFFE	1.5€
CAFFE AMERICANO	2€
AMARI & LIQUORI	4€
GRAPPE & DIGESTIVI	4.5€
WHISKEY	5€