

SNACKS

HAMBURGER DI MANZO BEEF BURGER	12,00
servito con pane fatto in casa, insalatina, formaggio, pomodoro fresco, cipolla, salsa barbecue e patate fritte served with homemade bread, lettuce, cheese, sliced tomato, onion, BBQ sauce and french fries	
CLUB SANDWICH CLASSICO CLASSIC CLUB SANDWICH	10,00
Pancetta, uovo, pomodoro, lattuga e formaggio servito con patate fritte Bacon, eggs, sliced tomato, lettuce and Dobbiaco cheese served with french fries	
CLUB SANDWICH VEGETARIANO VEGETARIAN CLUB SANDWICH	10,00
Pane integrale con verdure alla griglia, formaggio e scamorza servito con patate fritte Whole wheat bread with grilled vegetables, Dobbiaco cheese and scamorza smoked cheese served with french fries	
CLUB SANDWICH SAN STAE	14,00
Salmone affumicato, pomodorini, straciatella, zucchine e formaggio servito con patate fritte Smoked salmon, cherry tomatoes, straciatella cheese, zucchini and cheese served with french fries	

ANTIPASTI APPETIZERS

Patatine fritte	4.00
French fries	
Panzerotti con mozzarella, pomodoro e basilico (3 pz)	4.50
Panzerotti stuffed with tomato sauce, mozzarella and basil (3 pcs)	
Schiacciata all'olio EVO ed erbe aromatiche	4.50
White flatbread pizza seasoned with EVO oil and aromatic herbs	
Insalata San Stae	10.00
Mozzarella di bufala, pomodorini, olive taggiasche e rucola Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Taggiasca olives and wild rocket	
Tartare di manzo (120 gr) con crostini	14.00
Beef tartare served with toasted bread	
Soufflée di verdure di stagione con crema al parmigiano	8.00
Seasonal vegetables soufflée with a creamy parmesan sauce	
Cicheti veneziani con sarde e gamberi* in saor, baccalà mantecato e folpetti in umido	18.00
Venetian "cicheti" dish with sardines and prawns* "in saor", creamy salted codfish and stewed small octopuses (traditional dish)	
Saor di sarde e gamberi* con polenta	10.00
Prawns* and sardines "in saor" served with polenta (traditional dish)	
Baccalà mantecato con polenta	10.00
Creamy codfish served with polenta (traditional dish)	
Folpetti in umido con polenta	10.00
Stewed small octopuses served with polenta	
Tartare di tonno alla senape antica, riduzione di soia e wasabi	12.00
Tuna tartare with Dijon mustard, soy reduction and wasabi	

• aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €0.50 a/to €3.00

* in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

* high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

I PRIMI

Lasagna alla bolognese Lasagna "bolognese" style	8.00
Pasta al pomodoro o al ragù Pasta with tomato or Bolognese sauce	8.00
Pasta all'Amatriciana Amatriciana Pasta	10.00
Ravioloni con ripieno di coda di rospo in salsa di pomodorini	12.00
Spaghetti al nero di seppia Spaghetti with black squid ink sauce	12.00
Bigoli in salsa Bigoli with anchovies and onions (traditional dish)	12.00
Paccheri con gamberi* alla busara Paccheri with prawns* in spicy tomato sauce	14.00
Risotto di pesce* Seafood risotto*	12.00
Risotto nero di seppia, stracciatella di bufala e mandorle Black squid ink risotto with Buffalo "stracciatella" cheese and almonds	12.00

I SECONDI

Filetto di rombo al forno con pomodorini, olive, capperi e patate Baked turbot fillet served with cherry tomatoes, olives, capers and potatoes	15.00
Seppie in nero con polenta Cuttlefish in black squid ink sauce served with polenta	15.00
Frittura di calamari e gamberi	
Chateaubriand di manzo con patate saltate Beef chateaubriand served with pan-fried potatoes	20.00
Bistecca di cuberoll di manzo (250g) alla griglia con verdure Grilled cuberoll beef steak (250g) served with vegetables	18.00
Cotoletta di vitello con osso alla milanese (500g) con patate fritte Pan fried veal chop "alla milanese" (500 g) with french fries	18.00
Bocconcini di pollo al curry con riso e verdure Chicken nuggets in curry sauce served with rice and vegetables	14.00

CONTORNI

Patate fritte French fries	4.00
Patate saltate Pan-fried potatoes	4.00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	5.00
Insalata mista Mixed salad	4.00

• aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €0.50 a/to €3.00

* in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

* high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

PIZZE CLASSICHE CLASSIC PIZZAS

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella Tomato sauce and mozzarella 6.00

ACIUGHETA

Pomodoro, aglio e acciughe Tomato sauce, garlic, and anchovies 9.00

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante 9.00
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami (pepperoni)

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella e wurstel Tomato sauce, mozzarella, and hot dog slices wurstel 8.00

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella e verdure di stagione Tomato sauce, mozzarella, and vegetables 9.00

ESTATE

Pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco e basilico 8.00
Tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, fresh tomatoes and basil

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e capperi 10.00
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives and capers

PARMIGIANA

Pomodoro, mozz., melanzane e grana Tomato sauce, mozzarella, eggplant and parmesan 8.00

FUMO DI LONDRA

Pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata e rucola 9.00
Tomato sauce, mozzarella, smoked ricotta and rocket salad

BRACERE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alla brace e carciofi 10.00
Tomato sauce, mozzarella, smoked ham and artichokes

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini e funghi 10.00
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella e tris di funghi di bosco 10.00
Tomato sauce, mozzarella, and wild mushrooms

FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella e tris di formaggi 9.00
Tomato sauce, mozzarella and a selection of our cheeses

PATATOSA

Pomodoro, mozzarella e patatine fritte Tomato sauce, mozzarella, and french fries 9.00

PRINCIPE

Pomodoro, mozzarella, speck, rucola e brie 10.00
Tomato sauce, mozzarella, speck, rocket salad and brie cheese

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

PRINCIPESSA

Pomodoro, stracciatella di bufala, rucola e pomodorini 11.00
Tomato sauce, buffalo "stracciatella" cheese, rocket salad and cherry tomatoes

TABIÀ

Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola e funghi di bosco 11.00
Tomato sauce, mozzarella, pancetta, gorgonzola cheese and wild mushrooms

ALBA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini e olio tartufato 12.00
Tomato sauce, mozzarella, ham, porcini mushrooms and truffle oil

TROPEA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea e pomodori secchi 10.00
Tomato sauce, mozzarella, tuna, Tropea onions, and sun-dried tomatoes

PELOPONNESO

Pomodoro, feta greca, olive e cipolla e pomodori secchi 10.00
Tomato sauce, Greek feta cheese, black olives, onions and sun-dried tomatoes

BORGOGNA

Pomodoro, mozzarella, cotto alla brace, stracciatella e pomodori secchi 11.00
Tomato sauce, mozzarella, smoked ham, "stracciatella" cheese and sun-dried tomatoes

STIVALE

Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Taleggio e Friarielli 11.00
Tomato sauce, mozzarella, pancetta, Taleggio cheese and wild broccoli

TRIESTINA

Pomodoro, Mozzarella, Cotto alla Brace, Noci, Brie 11.00
Tomato sauce, mozzarella, Smoked ham, Walnuts, Brie Cheese

LE BUFALINE PIZZAS WITH BUFFALO MOZZARELLA

CAPRESE

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico 9.00
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil

SAN DANIELE

Pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo 11.00
Tomato sauce, buffalo mozzarella, Prosciutto

VARENNE

Pomodoro, mozzarella di bufala, sfilacci di cavallo, pomodorini e rucola 11.00
Tomato sauce, buffalo mozzarella, frayed horse meat, cherry tomatoes, and rocket salad

MONTANARA

Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini e grana 11.00
Tomato sauce, buffalo mozzarella, porcini mushrooms and parmesan

• aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €0.50 a/to €3.00

* in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

* high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

LE CHIUSE ED ARROTOLATE CLOSED AND ROLLED PIZZAS

CALZONE JACK

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo cotto 10.00
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, and cooked egg

ARROTOLATA IN CARROZZA

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto 9.00
Tomato sauce, mozzarella, and ham

ARROTOLATA DUDY

Pomodorini, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere e rucola 11.00
Cherry tomatoes, mozzarella, tuna, onions, black olives and rocket salad

ARROTOLATA AMORETESORO

Pomodorini, mozzarella, bresaola, scamorza e radicchio 11.00
Cherry tomatoes, mozzarella, bresaola, scamorza cheese and radicchio salad

PIZZE BIANCHE PIZZAS WITHOUT TOMATO SAUCE

SALENTINA

Mozzarella, melanzane ai ferri, pomodori secchi, ricotta affumicata e prosciutto crudo 12.00
Mozzarella, grilled eggplant, sun-dried tomatoes, smoked ricotta and Prosciutto

TIROLESE

Mozzarella, funghi di bosco, speck e rucola 11.00
Mozzarella, mushrooms, speck, and rocket salad

FATTORIA

Mozzarella, pomodorini, ricotta affumicata e sfilacci di cavallo 11.00
Mozzarella, cherry tomatoes, smoked ricotta cheese and frayed horse meat

VALTELLINA

Mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini e grana 11.00
Mozzarella, bresaola beef ham, cherry tomatoes and parmesan

SAPONARA

Mozzarella, broccoli, acciughe, aglio e peperoncino 10.00
Mozzarella, broccoli, anchovies, garlic, and chili pepper

SALSICCIOSA

Mozzarella, salsiccia, scamorza e friarielli 11.00
Mozzarella, Italian sausage, scamorza cheese and wild broccoli

DOLCI SWEETS

Tiramisù fatto incasa 4,00
Homemade tiramsu

• aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €0.50 a/to €3.00

* in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

* high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

BAR

Acqua minerale naturale o frizzante (50 cl)	1.50
Mineral water still or sparkling (50 cl)	
Bibite in lattina Soft drinks	2.00
Fanta, Sprite, Lemon Soda, Chinotto Coca Cola, Coca Zero	
Thè alla pesca o limone	2.00
Lemon or peach iced tea	

VINI

Lugana “Capotesta” CASCINA MADDALENA, Veneto	16.00
Soave “Monte Fiorentine” CA' RUGATE, Veneto	16.00
Valpolicella “Capitel del Nicalò” TEDESCHI, Veneto	14.00
Mompertone PRUNOTTO, Piemonte	16.00
Chianti Classico “Peppoli” ANTINORI, Toscana	18.00
Carmenere DEL REBENE, Veneto	20.00