

## ANTIPASTI / STARTERS

<b>Gran misto di gennaio</b> crudo, mortadella, coppa, speck, lardo, crostini, grana, olive, pom. secchi <i>mix Italian sliced cold meats, olives, parmesan cheese, dried-tomato, bread-crouton</i>	(1-3-7)	€ 18,50
<b>Caprese</b> mozzarella di bufala d.o.p, 250gr, con pomodori, basilico <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato, basil</i>	(7)	€ 15,90
<b>Parmigiana di melanzane</b> pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, basilico <i>Baked eggplant-Parmigiana with mozzarella, tomato, basil</i>	(1-7)	€ 14,00
<b>Catalana di piovra*</b> con patate, cipolle, sedano, pomodori ed olio extra vergine di oliva <i>Catalana Octopus* salad with potato, onions, celery tomato olive oil</i>	(9-14)	€ 16,50
<b>Bresaola della valtellina</b> con rucola, grana, pomodorini <i>Dried-veal-Bresaola, rocket-salad, leaf of parmesan-cheese, baby tomato</i>	(3-7)	€ 15,50
<b>Tartare di salmone*</b> , salsa Guacamole, crostini <i>Tartare of Salmon*, Guacamole-sauce, bread-crontons</i>	(1-3-4-7-12)	€ 18,50
<b>Tartare di tonno*</b> , con pane Carasau e cipolla caramellata <i>Tuna tartare* with Carasau bread and caramelized onion</i>	(1-4-12)	€ 18,50

## RISOTTI – PASTA – ZUPPE

<b>Risotto alla Milanese</b> <i>Saffron Risotto</i>	(7-9-12)	€ 13,90
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> <i>Gnocchi, mozzarella, Tomato-Sauce, cheese, basil</i>	(1-3-7-9)	€ 14,90
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti with bacon, eggs, cheese</i>	(1-3-7-9)	€ 14,90
<b>Pappardelle ai porcini*</b> <i>Fettuccine-Pasta with porcini* mushrooms</i>	(1-3-9)	€ 16,00
<b>Linguine con zucchine, gamberi* e zafferano</b> <i>Linguine-Pasta, zucchini, shrimps*, saffron</i>	(1-2-4-12)	€ 17,90
<b>Ravioli* di magro con salsa noci</b> <i>Spinach-Ravioli*, nuts-cream-sauce</i>	(1-3-7-8-9)	€ 14,00
<b>Linguine all'astice*</b> <i>Linguine-Pasta, Lobster*, baby tomato sauce</i>	(1-2-9-12)	€ 26,50
<b>Tagliatelle alla bolognese</b> <i>Tagliatelle Bolognese</i>	(1-9)	€ 15,50
<b>Spaghetti vongole e bottarga</b> <i>Spaghetti with Clams and Bottarga</i>	(1-2-12-14)	€ 19,50
<b>Zuppa di verdure*</b> <i>Pottage*</i>	(1-9)	€ 10,50

\* i prodotti potrebbero essere surgelati / can be frozen

Coperto/ Covercharge / Couvert / Bedeckt / Cubierto

A Persona / Per Person

€ 2,50

## INSALATONE / SALADS

<b>Caesar lattuga, crostini, pollo, grana, salsa Caesar</b> <i>Lettuce, crusty bread, chicken, parmesan, caesar's sauce</i>	(1-3-7-10) € 16,50
<b>Nizzarda ins, pomodoro, fagiolini*, uovo, tonno, acciughe, cipolla, patate, olive, peperone</b> <i>Salad, tomato, green beans, egg, tuna fish, anchovies, onion, potatoes, olives, green pepper</i>	(3-4) € 17,50

## CONTORNI / SIDE-DISHES

<b>Patatine fritte* French Fries*</b>	(1) € 7,00
<b>Verdure grigliate Mix grilled Vegetables</b>	€ 9,00
<b>Insalata verde Green salad</b>	€ 7,00
<b>Insalata mista Mixed salad</b>	€ 8,50

## CARNI / MEAT

<b>Filetto di manzo ai ferri o al pepe verde con patate*</b> <i>Grilled Beef Fillet-Steak or with green peppers sauce, baked potato*</i>	(1-7-10-12) € 29,00
<b>Tagliata di controfiletto ai porcini*</b> <i>Sliced sirloin with Porcini mushrooms*</i>	€ 28,50
<b>Cotoletta alla milanese di vitello con zucchine / patatine*</b> <i>Veal cutlet Milanese, pained and deepfried, with fried zucchini or french-fries*</i>	(1-3) € 28,90
<b>Bistecca alla Fiorentina di Scottona (x2 Pax - 1 Kg circa) con verdure e patate*</b> <i>Grilled T-Bone - Steak (x2 Pax - 01 Kg m/l) mix grill vegetables, potato*</i>	€ 69,00
<b>Ossobuco con risotto alla Milanese</b> <i>Marrow-Bone with saffron Risotto</i>	(1-7-12) € 30,00
<b>Grigliata mista di carne con verdure per 2 persone</b> <i>Mixed grill of meat with vegetables for 2 people</i>	€ 48,00

## PESCE / FISH

<b>Trancio di salmone* ai ferri con verdure grigliate</b> <i>Grilled fresh fillet of salmon*, grilled vegetables</i>	(3-4-10-12) € 23,00
<b>Gran fritto di gennaio* calamari, gamberetti e zucchine, salsa tartare</b> <i>Deep fried fish* (sbrimps, squid) with zucchini, tartare-sauce</i>	(1-2-3-10-12-14) € 30,00
<b>Scottata di tonno* con semi di sesamo, papavero, insalata e pomodorini</b> <i>Baked-sliced fillet of tuna* with sesame seeds, poppy seeds, mix salad and tomatoes</i>	(4) € 23,50

\* i prodotti potrebbero essere surgelati / can be frozen

## PIZZE

<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella, basilico fresco <i>tomato sauce, mozzarella, fresh basil</i>	(1-7) € 9,00
<b>NAPOLI</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomato sauce, mozzarella, anchovies, origano</i>	(1-4-7) € 12,50
<b>TRICOLORE</b> pomodoro, aglio, origano, rucola, burrata <i>tomato sauce, garlic, origano, rocket salad, burrata</i>	(1-7) € 14,50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> pomodoro, mozzarella, pros. cotto, carciofini, funghi champignon, olive <i>tomato sauce, mozzarella, cooked-ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	(1-7) € 15,00
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> mozzarella, gorgonzola, brie, parmigiano <i>mozzarella, blue-cheese, brie, parmesan</i>	(1-7) € 15,00
<b>CALZONE</b> pomodoro, mozzarella, pros. cotto, parmigiano <i>tomato sauce, mozzarella, cooked-ham, parmesan</i>	(1-7) € 13,50
<b>REGINA</b> pomodoro, mozzarella, pros. cotto, champignon <i>tomato sauce, mozzarella, cooked-ham, mushrooms</i>	(1-7) € 13,80
<b>ORTOLANA</b> mozzarella, pomodoro, verdure grigliate <i>tomato sauce, mozzarella, grilled-vegetables</i>	(1-7) € 14,90
<b>DI GENNARO</b> pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante <i>tomato sauce, mozzarella, ricotta-cheese, spicy-salami</i>	(1-7) € 15,00
<b>PIEMONTESE</b> mozzarella, toma, crema di tartufo, funghi porcini* trifolati <i>mozzarella, Toma-cheese, Truffle-cream, wild-Porcini-mushrooms*</i>	(1-7) € 16,00
<b>LOMBARDA</b> mozzarella, salame milano, gorgonzola DOP, grana padano <i>mozzarella, Milano-salami, blue-cheese, Grana-cheese</i>	(1-7) € 16,00
<b>CAMPANA</b> pomodoro, rucola, pachino, acciughe, mozzarella di bufala <i>tomato sauce, rocket-salad, baby-fresh tomato, anchovies, Bufala mozzarella</i>	(1-4-7) € 16,00
<b>CALABRESE</b> mozzarella, nduja, salsa di pomodoro, pomodori secchi <i>tomato sauce, mozzarella, nduja, dried-tomatoes</i>	(1-7) € 15,00
<b>PUGLIESE</b> mozzarella, cime di rapa, salsiccia <i>mozzarella, turnip greens, sausages</i>	(1-7) € 15,00
<b>SICILIANA</b> mozzarella, pomodoro, capperi, olive, origano, acciughe <i>tomato sauce, mozzarella, capers, olives, origano, anchovies</i>	(1-4-7) € 14,50
<b>EMILIANA</b> mozzarella, pomodoro, pros. crudo di Parma, scaglie di parmigiano reggiano <i>tomato sauce, mozzarella, Parma Ham, parmesan leaf</i>	(1-7) € 16,00
<b>RUSTICA</b> mozzarella, scamorza, noci, crema di radicchio <i>mozzarella, smoked cheese, nuts, radish sauce</i>	(1-7) € 13,50
<b>BUFALA</b> pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico fresco <i>mozzarella, bufala mozzarella, fresh basil</i>	(1-7) € 14,50
<b>IRPINA</b> pomodoro, mozzarella, scamorza, funghi porcini* salsiccia <i>tomato sauce, mozzarella, smoked cheese, wild-Porcini-mushrooms*, sausage</i>	(1-7) € 16,90
Ingredienti extra da 0.50 € a 6.00 € / Any extra ingredients 0.50 € to 6.00 €	
<b>FOCACCIA DI GENNARO</b> focaccia bianca con pros. crudo, bufala, lattuga, pomodoro, olio <i>Pizza Bread with lettuce, Buffalo Mozzarella, sliced tomato, Parma Ham, Olive Oil</i>	(1-7) € 16,00
<b>FOCACCIA BIANCA/ROSSA</b> <i>Pizza Bread white or tomato sauce</i>	(1-7) € 6,50

\* i prodotti potrebbero essere surgelati / can be frozen

## VINI DELLA CASA / HOUSE WINE

<b>Al Bicchiere / By the Glass</b>			(12)	€ 6,00
<b>Caraffa mezzo litro / 1/2 Carafe of Wine</b>			(12)	€ 12,00
<b>Bianco Di Gennaro</b>	Falanghina 100%	Le Vignole IGP	(12)	€ 19,00
<b>Rosso Di Gennaro</b>	Aglianico 100%	Le Vignole IGP	(12)	€ 19,00
<b>Rosé Di Gennaro</b>	Aglianico 60% San Giovese 40%	Le Vignole IGP	(12)	€ 19,00
<b>Prosecco Di Gennaro</b>	Treviso DOC 2018		(12)	€ 22,00

## DOLCI / DESSERT

<b>Dolci Nostra Selezione*</b> <i>Our selection from showcase of sweets*</i>			(1-3-7-8)	€ 8,00
<b>Tiramisù della casa</b> <i>Home made tiramisù</i>			(1-3-7-8)	€ 8,00
<b>Frutta di stagione</b> <i>Fresh fruit</i>				€ 6,00
<b>Gelato (crema, cioccolato, fragola, limone)</b> <i>Mix ice-cream</i>			(3-7-8)	€ 7,00

## BEVANDE/ BEVERAGE

<b>Acqua Minerale (Panna / San Pellegrino) 45 cl / Still or Sparkling Mineral Water 45 cl</b>				€ 2,50
<b>Bibite in Lattina 33 cl</b>				€ 4,00
<i>Soft Drinks by Can (Coke, Regular, Light, Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Ice Tea)</i>				
<b>Birra alla Spina Bionda, Pilsner Urquell, 30 cl - 50 cl</b>			(1)	€ 5,00/7,00
<i>Blonde Draft Beer, Pilsner Urquell, small 30 cl - medium 50 cl</i>				
<b>Birra alla Spina Rossa, Saint Benoit Ambree, 30 cl - 50cl</b>			(1)	€ 5,50/8,00
<i>Red Draft Beer, small 30cl - medium 50 cl</i>				
<b>Birra Analcolica in bottiglia, Tourtell 33 cl</b>			(1)	€ 5,00
<i>Non Alcoholic Beer, Tourtell, 33 cl</i>				
<b>Birra senza glutine in bottiglia, Peroni 33 cl</b>			(1)	€ 5,00
<i>Italian Beer, Gluten-Free, 33 cl</i>				
<b>Birra Weizen in bottiglia, 50 cl</b>			(1)	€ 7,00
<i>Weizen Beer, 50 cl</i>				

## BAR

<b>Caffè'Espresso</b>				€ 2,50
<b>Caffè' corretto (grappa, brandy, sambuca)</b> <i>Espresso with Liqueur</i>				€ 3,50
<b>Decaffeinato / Americano</b> <i>Decaffeinated or American</i>				€ 3,00
<b>Orzo / Barley Espresso</b>			(1)	€ 3,00
<b>Cappuccino, Latte Macchiato</b>				€ 3,50
<b>Tea, Tisane</b>				€ 3,00

## LIQUORI / SPIRITS

<b>Limoncello, Mirto, Meloncello, Pistacchiello</b>				€ 5,00
<b>Digestivi Nazionali, amari, brandy, grappe</b>				€ 6,00
<b>Grappe barrique, liquori Esteri</b>				€ 8,00
<b>Whiskies</b>				€ 8,50
<b>Whiskies e Rhum Invecchiati</b>				€ 13,00
<b>Spritz Aperol o Campari</b>				€ 9,00

## DI GENNARO WINE LIST

*Our menu aims to be simple, refined and inspiring, which evokes the scents of nature. The Chef prepares and takes care of our Mediterranean cuisine for You. The dishes are made with common products of our land, rich in quality and refinement; the traditional shades and authenticity are very important factors which enhance every palate. We respect nature and we try to select the best nature can give us. Our Chef works with them simply adding quality. Our long leavening pizzas are perfect combined with our wines. Therefore, our sommelier (a wine expertise) selected for You native and international vines that will enhance our dishes and give joy to your minds.*

*"Che tu abbia il piacere di privarti di qualcosa, ma non privarti del piacere"*

### BOLLICINE

Prosecco Treviso Doc Green Experience Millesima	0.75cl VIGNA 61	€ 22,00
Franciacorta DOCG Saten	0.75cl PODERE CAVAGA	€ 41,00
Falanghina Spumante Extra Dry	0.75cl TENUTA LE VIGNOLE	€ 20,00
Champagne Veuve Clicquot SPB	0.75cl VEUVE CLICQUOT	€ 70,00
Ferrari Trento DOC	0.75cl FERRARI	€ 45,00
Franciacorta DOCG couvée prestige	0.75cl CA' DEL BOSCO	€ 50,00
Franciacorta DOCG	0.75cl BELLAVISTA	€ 48,00

### VINI BIANCHI

Alto Adige Gewurztraminer DOC	0.75cl ST MICHAEL EPPAN	€ 27,00
Veneto Sauvignon IGP	0.75cl VIGNA 61	€ 21,50
Langhe Arneis DOC Green Experience	0.75cl TRAVERSA	€ 23,00
Beneventano Falanghina IGP	0.75cl TENUTA LE VIGNOLE	€ 19,00
Sicilia Chardonnay DOC	0.75cl TENUTE MOKARTA	€ 21,50
Vermentino di Gallura DOCG Monteorio	0.75cl SELLA & MOSCA	€ 27,00

### VINI ROSATI

Beneventano Rosato IGP	0.75cl TENUTA LE VIGNOLE	€ 19,00
------------------------	--------------------------	---------

### VINI ROSSI

Alto Adige Pinot Noir DOC	0.75cl ST MICHAEL EPPAN	€ 29,00
Veneto Cabernet Franc IGP	0.75cl VIGNA 61	€ 22,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG	0.75cl MANARA	€ 45,00
Langhe Nebbiolo DOC Ciabot	0.75cl TRAVERSA	€ 34,00
Oltrepo' Pavese Bonarda DOC Ferma	0.75cl DELLAFIORE	€ 20,00
Oltrepo' Pavese Bonarda DOC Frizzante	0.75cl DELLAFIORE	€ 20,00
Provincia di Pavia Barbera IGP	0.75cl DELLAFIORE	€ 20,00
Chianti Colli Senesi DOCG	0.75cl STOMENNANO	€ 26,00
Rosso di Montalcino Campogiovanni DOC	0.75cl SAN FELICE	€ 28,00
Beneventano Aglianico IGP	0.75cl TENUTA LE VIGNOLE	€ 19,00
Primitivo del salento IGP	0.75cl BONSEGNA	€ 23,00
Sicilia Nero D'Avola DOC	0.75cl TENUTE MOKARTA	€ 21,00
Cannonau di Sardegna DOC	0.75cl SELLA & MOSCA	€ 25,00

### VINI DA DESSERT

Provincia di Pavia Moscato IGP	0.75cl DELLAFIORE	€ 20,00
Zibibbo dolce liquoroso	0.75cl TENUTE MOKARTA	€ 30,00