

## *i nostri* ANTIPASTI

SELEZIONE EMILIANA affettato di salumi, formaggi misti con composte del giorno	18,00€
TARTARE DI MANZO con capperi, cipollotto, senape e vinagrette mediterranea	16,00€
CAPPUCCINO ALLA ZUCCA. vellutata di zucca con mousse di blue di capra e rosmarino	12,00€
CROSTINO AL PARMIGIANO. con mousse di mortadella e aceto balsamico	12,00€
TEGAMINO DI FRIGGIONE con crostini di pane	12,00€

## *Attimi da* CONDIVIDERE

Su un impasto a lunga lievitazione di Kamut e Canapa, reso unico e leggero dalla presenza di acqua proveniente da fonte termale.

ATTIMI EMILIANI. mortadella, stracciatella e granella di pistacchio	12,00€
ATTIMI D'AUTUNNO. con gorgonzola, salsiccia e zucca	12,00€
ATTIMI FRESCHI. con pomodorini gialli, guanciale e pecorino	12,00€

## *i nostri* CONTORNI

PATATE AL FORNO.	5,00€
INSALATA MISTA	5,00€
VERDURE DI STAGIONE AL FORNO	6,00€

## *le nostre* INSALATE

AUTUNNALE. misticanza, pere, caprino, uva e granella di nocciole	12,00€
MEDEA. misticanza, funghi, pere, prosciutto cotto e scamorza tiepidi con glassa di aceto balsamico	12,00€
AMLETO. misticanza, pomodorini, tonno, acciughe, carote e olive nere	12,00€
FORZA DEL DESTINO. misticanza, spinacino, carote, mele, tofu glassato e semi oleosi	12,00€
NABUCCO. cestino di pizza con insalata mista e funghi freschi, ricoperta con prosciutto crudo.	15,00€

**Tutte le insalate possono essere servite in un "cestino di pizza" con un sovrapprezzo di 3€**

# *i nostri* PRIMI

TORTELLONI DI ZUCCA con ragù rosso di salsiccia	15,00€
PASSATELLI ASCIUTTI con funduta di parmigiano e prosciutto croccante	16,00€
GRAMIGNA con ragù bianco di salsiccia	14,00€
TORTELLINI in brodo di cappone	16,00€
TAGLIATELLE AL RAGU'	15,00€
LASAGNE TRADIZIONALI BOLOGNESI	15,00€

# *i nostri* SECONDI

TAGLIATA DI MANZO laccata al fondo bruno con contorno di mistanza	18,00€
POLPETTE con piselli	16,00€
ROASTBEEF con scalogno e menta	16,00€
COTOLETTA BOLOGNESE rivisitata con patate al forno	16,00€
CACIOTTINA FUSA con verdure di stagione al forno	15,00€

## *Vito San Luca* KIDS MENU

One choice between:

- Pizza from the classic proposals"
- Lasagna alla Bolognese;
- Tortellini;
- Gramigna;

Soft drink of your choice among non-alcoholic ones  
A scoop of ice cream.

This menu is only available for children under 12 years old.

14,00€



# Italian traditional PIZZA

FORNARINA. oil, salt, rosmary	3,00€
MARINARA. tomato sauce, garlic, oil, oregano	5,00€
MARGHERITA. tomato sauce, mozzarella	6,50€
SICILIANA. tomato sauce, cappers, anchovies, olive, oregano	8,00€
PROSCIUTTO COTTO. tomato sauce, mozzarella, ham	9,00€
SALSICCIA. tomato sauce, mozzarella, sausage	9,00€
LACRIME. tomato sauce, mozzarella, onion	8,00€
NAPOLI. tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano	9,00€
DIAVOLA. tomato sauce, mozzarella, spicy salami	9,00€
CAPRICCIOSA. tomato sauce, mozzarella, sausage, mushroom, ham	9,00€
CALZONE. tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	9,00€
VEGETARIANA. tomato sauce, mozzarella and vegetables	9,00€
QUATTRO STAGIONI. tomato sauce, mozzarella, sausage, mushroom, ham and artichokes	9,00€
QUATTRO FORMAGGI .mozzarella, gorgonzola, scamorza and Parmigiano cheese	10,00€
WURSTEL. tomato sauce, mozzarella and wurstel	9,00€
SARACENA. mozzarella, cherry tomatoes and parmesan cheese	9,00€
BUFALA E CRUDO. tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella and Parma ham	12,00€
FRIARIELLI E SALSICCIA. mozzarella, sausage and leafy green typical of the Campania Region	10,00€

**Tutte le nostre pizze possono essere realizzate a richiesta con un impasto di kamut e canapa 3,00€.  
E' inoltre possibile aggiungere alcuni ingredienti con un sovrapprezzo di 2,00€ o 3,00€.  
Ogni ricetta può essere servita STESA su un tagliere di vetro con un sovrapprezzo di euro 2,50€.**

## Bevande MADE IN ITALY

Acqua minerale WAMI 75cl "L'acqua che nasce da una missione"	3,50€
BIBITE IN BOTTIGLIA 25cl artigianali naturali e rispettano l'ambiente	4,00€
Molecola,	
Molecola Zero,	
Molecola Bimbi _ senza caffeina da 250ml	
Aranciata,	
Chinotto,	
Limonata,	
Tonica,	
Cedrata tassoni,	
The freddi (pesca e limone)	
Succhi di frutta	
Ginger Portofino _ con zenzero, limone e cedro (un aperitivo analcolico dal sapore italiano)	
BIRRA SENZA GLUTINE	
BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 50cl _ Manifattura Birre Bologna	10,00€
KAPPA_ Birra chiara con lievi note floreali	alc 5,0% 50cl
AMERICAN PALE ALE_ Birra ambriata chiara con evidenti note agrumate	alc 5,5% 50cl
WEISSBEIR_ Birra chiara al frumento opalescente con note fruttate	alc 5,2% 50cl
BLANCHE_ Birra bianca dissetante speziata con lievi note agrumate	alc 5,3% 50cl

## *le nostre* PIZZE D'AUTORE

CAPRICCIO DEGLI DEI . brie, funghi trifolati e crudo	12,00€
FABIO . pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza e funghi freschi	11,00€
PINOCCHIO. mozzarella, salsiccia, patate	11,00€
GIRASOLE. pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, funghi freschi e gorgonzola	11,00€
GIOIA. mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola e pere	11,00€
LA BIBI. mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto cotto e grana in forno	12,00€

## *le nostre* PIZZE SUL TAGLIERE

AMADEUS. metà gorgonzola, funghi freschi e speck, metà brie, funghi trifolati e crudo	25,00€
SBARAZZINO. pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck e rucola .	25,00€
CUORE DELL'ORTO. pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e patate	25,00€
MARIAZZO. mozzarella, pomodorini, origano, melanzane e salame piccante	25,00€
LA TUA SCELTA. componi la tua pizza secondo il tuo gusto.	25,00€

**Tutte le nostre pizze possono essere realizzate a richiesta con un impasto di kamut e canapa 3,00€.  
E' inoltre possibile aggiungere alcuni ingredienti con un sovrapprezzo di 2,00€ o 3,00€.  
Ogni ricetta può essere servita STESA su un tagliere di vetro con un sovrapprezzo di euro 2,50€.**

## *le nostre* BIRRE ALLA SPINA

BIONDA MENABREA	5,00€
BIRRA ITALIAN SUPERIOR IPA italiana	6,00€
ROSSA CASTELLO DOPPIO MALTO SUPERIOR	6,00€
Degustazione di 3 birre	10,00€

## VINI AL CALICE

BIANCHI	
Franciacorta Brut	8,00€
Prosecco	6,00€
Pignoletto vivace regionale	6,00€
Gewürztraminer	6,00€
Chardonnay	6,00€
Albana Corallo Giallo	6,00€
Bianco della casa regionale	4,00€
ROSSI E ROSE'	
Prosecco Rosè	6,00€
Rosato di Menfi	6,00€
Chianti Classico	6,00€
Sangiovese Superiore regionale	6,00€
Negrettino	6,00€
Barbera regionale	6,00€
Morellino di Scansano	6,00€
Lambrusco regionale	6,00€
Rosso della casa regionale	4,00€