

JCU STUDENTS **-10%**



Ti ci devo portare

JUMBO SALAD

- CHICKEN CAESAR SALAD** € 11
(Insalata, petto di pollo, crostini, salsa caesar, scaglie di Grana Padano DOP)
(Green salad, grilled chicken, roasted bread, parmesan cheese, caesar dressing)
- VEGGIE** € 11
(Insalata, carote, mais, avocado, barbabietola, noci, sesamo, pomodori, dressing agli agrumi)
(Green salad, carrots, corn, avocado, beets, walnuts, sesame, tomatoes, served with a citrus dressing)
- WINTER EDITION** € 14
(Insalata, carne di bollito, salsa verde, castagne, noci, gorgonzola e mela)
(Green salad, pulled beef, mixed herb sauce, chestnuts, walnuts, blue cheese and apple)

DESSERT

- TIRAMISU** € 6
(Tiramisu)
- CHEESECAKE** € 6
(With red seasonal fruit or Nutella)
- BOMBETTA CON NUTELLA** € 6
(Fried pastry with Nutella)
- TORTINO DI MELE CON GELATO ALLA CANNELLA** € 7
(Apple cake with cinnamon ice cream)
- TORTA AL CIOCCOLATO** € 7
(chocolate cake 75% with whip cream)

ANTIPASTI

- PARMIGIANA DI MELANZANE** € 8
(Eggplants, tomato sauce, fresh basil, mozzarella cheese, parmesan cheese)
- BRUSCHETTA AL POMODORO** € 5
- CROSTINI TOSCANI** € 6
(Toasted bread with homemade liver pâté)
- CROSTINI MISTI** € 7
(Toasted bread with different toppings)
- PROSCIUTTO E MOZZARELLA & PIZZETTE FRITTE** € 13
(Ham and mozzarella cheese served with fried pizza yeast)
- PASSATINA DI CECI E ROSMARINO E CROSTINI** € 7
(Chickpeas cream With rosemary served with toasted bread)
- GRAN MIX SALUMI E FORMAGGI** € 25
(Large serving of mixed cured meat and cheese served with Focaccia)
- TAGLIERE DI SALUMI CARAMELLA** € 16
(Selection of cured meats)
- TAGLIERE DI FORMAGGI CARAMELLA** € 16
(Selection of local cheeses)

FRITTI

- PIZZETTE FRITTE** € 5
(Fried pizza yeast Tomatoes, pecorino cheese, basil)
- CARBONARA FRITTA** € 6
(Fried pasta carbonara)
- OLIVE ALL'ASCOLANA CON PORCHETTA*** € 6
(Fried olives stuffed with porchetta)
- SUPPLÌ CACIO E PEPE** € 3
(Rice ball with sheep's milk sauce)
- SUPPLÌ AL RAGÙ** € 3
(Rice ball with meat sauce and mozzarella cheese)
- FIORI DI ZUCCA*** € 3
(Zucchini flower stuffed with mozzarella and anchovies)
- POLPETTA DI BOLLITO** € 5
(Meatball of pulled beef with mixed herb sauce)
- NUGGETS DI POLLO** € 8
(Fried chicken stripes)
- PATATINE FRITTE*** € 5
(French fries)
- MOZZARELLINE FRITTE*** € 5
(Fried buffalo mozzarella cheese)

CONTORNI

- PURE DI PATATE TARTUFATO** € 6
(Truffle mash potatoes)
- CARCIOFO ALLA ROMANA** € 6
(Artichokes Roman style braised in white wine, olive oil, mint and garlic)
- INSALATA VERDE** € 4
(Green salad)
- VERDURE DI STAGIONE** € 6
(Seasonal vegetables)
- VERDURE GRIGLIATE** € 6
(Grilled vegetables)

PRIMI

- RAVIOLI CARAMELLA** € 15
(Ravioli fatti in casa)
(Homemade ravioli)
- CARBONARA** € 12
(Uova, guanciale, pecorino, pepe nero)
(Egg, bacon, local sheep's milk cheese, and black pepper)
- CACIO E PEPE** € 12
(Pecorino, pepe nero)
(Homemade pasta with local sheep's milk cheese and black pepper)
- GRICIA** € 12
(Guanciale, pecorino, pepe nero)
(Bacon, local sheep's milk cheese, black pepper)
- AMATRICIANA** € 12
(Salsa di pomodoro, guanciale, pecorino)
(Tomato sauce, bacon, local sheep's milk cheese)
- RISOTTO FUNGHI PORCINI*** € 15
(risotto with porcini mushroom)
- SPAGHETTI CARAMELLA** € 13
(Spaghetti con burro agli agrumi, parmigiano e semi di papavero)
(Spaghetti with citrus butter sauce, parmigiano cheese and poppy seeds)
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE** € 13
(Traditional lasagne with bolognese sauce)
- GNOCCHETTI CARAMELLA** € 13
(Gnocchetti artigianali, salsa di pomodori freschi, gorgonzola, semi di papavero, basilico)
(Homemade gnocchetti, cherry tomatoes sauce, blue cheese and poppy seeds)
- PASTA E FAGIOLI** € 12
(Pasta in beans soup)

SECONDI

- TAGLIATA DI MANZO** € 22
(Grilled sliced beef with arugula, parmesan cheese and cherry tomatoes)
- TARTARE CARAMELLA** € 14
(Manzo, tuorlo, olive, frutto del capperio, acciughe, cipolle, senape)
(Beef served with yolk egg, olives, capers, anchovies, onions, mustard)
- VITELLO TONNATO** € 15
(Cold Veal with tuna sauce)
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** € 15
(Veal rolled up with ham, fresh sage leaves served with mash potatoes)
- POLPETTE AL SUGO** € 12
(meatballs in tomato sauce)
- SPUNTATURE AL SUGO E POLENTA FRITTA** € 15
(Traditional Pork ribs in tomatoes sauce served with polenta)
- POLLO ALLA CACCIATORA** € 14
(*Chicken Cacciatore* with taggiasca olives, rosemary, anchovies, garlic)
- CHICKEN CLUB SANDWICH** € 16
(Pane artigianale, pollo alla piastra, bacon, uovo fritto, pomodoro, insalata, formaggio, maionese)
(Grilled chicken, bacon, fried egg, tomato, salad, cheese, mayo, french fries)
- CHEESEBURGER** € 16
(Carne di manzo, doppio bacon, uovo fritto, cipolla, pomodoro, insalata, formaggio cheddar, maionese)
(Beef burger, double bacon, fried egg, cheddar, onions, lettuce, tomatoes, mayo)
- WOK CON POLLO** € 14
(Mix di verdure con riso Basmati, arachidi, lime, sesamo, pollo grigliato e salsa di soia)
(Mix of vegetables, Basmati rice, peanuts, lime, sesame, grilled chicken, soy sauce)
- WOK CON VERDURE** € 14
(Mix di verdure con riso Basmati, arachidi, lime, sesamo e salsa di soia)
(Mix of vegetables with Basmati rice, peanuts, lime, sesame and soy sauce)

PIZZE ROSSE

- MARGHERITA** € 9
(Pomodoro, mozzarella)
(Tomato sauce and mozzarella cheese)
- MARINARA** € 8
(Pomodoro, aglio, origano)
(Tomato sauce, garlic, oregano, olive oil)
- NAPOLI** € 9,50
(Pomodoro, mozzarella, acciughe)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies)
- FUNGHI** € 10
(Pomodoro, mozzarella, funghi)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms)
- CAPRICCIOSA** € 12
(Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, uova sode, funghi, prosciutto crudo)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, olives, hard-boiled egg, mushrooms, Parma ham)
- PASCHI** € 12,50
(Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla rossa)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, blue cheese, red onion)
- DOC** € 11,50
(Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)
(Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil)
- DIAVOLA** € 10,50
(Pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami)
- BRIVIDO** € 10
(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onions)
- PROSCIUTTO** € 11
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham)
- NORMA** € 11
(Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, ricotta salata)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, basil, dry ricotta cheese)
- GUGLIELMO** € 12
(Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pomodori secchi)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, sausages, dry tomatoes)

PIZZE BIANCHE

- ORTOLANA** € 9
(Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)
(Mozzarella cheese, eggplant, zucchini, bell peppers)
- QUATTRO FORMAGGI** € 10,50
(Misto di formaggi)
(Blend of four different cheeses)
- CROSTONE** € 9
(Mozzarella, prosciutto cotto)
(Mozzarella cheese, ham)
- BOSCAIOLA** € 11
(Mozzarella, salsiccia, funghi)
(Mozzarella cheese, sausages, mushrooms)
- SALSICCIA E PATATE** € 10,50
(Mozzarella, salsiccia, patate, rosmarino)
(Mozzarella cheese, sausages, potatoes, rosemary)
- FOCACCIA CLASSICA** € 5
(Rosmarino e olio)
(Olive oil and rosemary)
- FOCACCIA CON VERDURE GRIGLIATE** € 8,50
(Zucchine, peperoni e melanzane alla griglia)
(Grilled zucchini, bell peppers and eggplants)
- FOCACCIA CON CRUDO** € 11
(Prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana)
(Parma ham, arugula, shavings of Grana Padano cheese)
- CALZONE** € 13
(Mozzarella, prosciutto, funghi)
(Mozzarella cheese, ham, mushrooms)
- SALSICCIA E BROCCOLETTI** € 13
(Mozzarella, salsiccia e broccoletti)
(Mozzarella, sausages, broccoli rabe)
- BAGHINO** € 14
(Mozzarella, stracciatella, mortadella, pomodori secchi, pistacchio)
(Mozzarella and stracciatella cheese, mortadella, dry tomatoes, pistachios)
- ZUCCA E...** € 14
(Mozzarella, zucca arrostita, scamorza affumicata, noci, castagne)
(Mozzarella cheese, grilled pumpkins, smoky cheese, walnuts, chestnuts)

VINI ROSSI -RED WINES-

- PIEMONTE**
- BAROLO** Prunotto € 60
- BARBERA D'ALBA** Prunotto € 25
- NEBBIOLO LANGHE** Prunotto € 29
- TRENTINO**
- PINOT NERO** Terlano € 30
- CABERNET** St. Michael Eppan € 24
- VENETO**
- AMARONE VALPOLICELLA DOCG** Torre d'orti € 45
- VALPOLICELLA DOC** Torre d'orti € 25
- CARMENERE PIÙ** Inama € 30
- TOSCANA**
- ROSSO** Villa Antinori € 26
- NOBILE DI MONTEPULCIANO** Antinori € 30
- CHIANTI CLASSICO RISERVA** Montespertoli € 32
- CHIANTI CLASSICO** Peppoli Antinori € 27
- ROSSO DI MONTALCINO** Barbi € 27
- BRUNELLO DI MONTALCINO** Fatt. Barbi € 65

- ABRUZZO**
- MONTEPULCIANO RISERVA** Dente del Lupo € 32
- LAZIO**
- VITIANO** Falesco € 25
- CESANESE** Federici Sapiens € 28
- SODALE** Cotarella € 32
- CAMPANIA**
- AGLIANICO JUNGANO** San Salvatore € 28
- SICILIA**
- ETNA ROSSO** Don Michele € 27
- NERO D'AVOLA KATALINA** Terregarcia € 27
- PUGLIA**
- FICHIMORI SALENTO IGT** Tor Maresca € 24
- PRIMITIVO DOP RISERVA** Ciuccia € 26
- NEGROAMARO PIRO PIRO** Spaccafico € 24
- SARDEGNA**
- CANNONAU** Argiolas € 25

VINI BIANCHI -WHITE WINES-

- TRENTINO**
- GEWÜRZTRAMINER** St. Michael Eppan € 27
- RIESLING PARONI** Predina € 25
- FRIULI**
- SAUVIGNON** Vinnaioli Jermann € 36
- PINOT GRIGIO** Vinnaioli Jermann € 36
- RIBOLLA GIALLA** Vinnaioli Jermann € 36
- VENETO**
- CHARDONNAY** Inama € 25
- VIN SOAVE** Inama € 25
- LUGANA DOC** Llac € 26
- TOSCANA**
- BIANCO** Villa Antinori € 24
- MARCHE**
- VERDICCHIO** Via Torre Bonci € 20

- ABRUZZO**
- PECORINO** Boccaforname € 24
- UMBRIA**
- GRECETTO GRECANTE** Caprai € 24
- ORVIETO** San Giovanni della Sala € 28
- LAZIO**
- SOENTE** Cotarella € 24
- FRASCATI SUPERIORE** Santa Passera € 27
- CAMPANIA**
- FALANGHINA** San Salvatore € 25
- SICILIA**
- ETNA BIANCO** Don Michele € 26
- GRILLO CONTROVENTO** Terregarcia € 27
- SARDEGNA**
- VERMENTINO DI GALLURA SUP.** SantuMicali € 25

VINI ROSATI -ROSE WINES-

- SCALABRONE** Marchesi Antinori € 30
- ROSATO VETERE** San Salvatore € 27
- BOLLICINE -SPARKLING-**
- PROSECCO DI VALDOBBIADENE** Follador € 25
- MOSCATO D'ASTI** € 25
- FRANCIACORTA CUVÉE BRUT** Bellavista € 60
- ROSÈ BRUT ROSELLA** Fario € 22
- METODO CLASSICO** Montenisa Antinori € 40
- CHAMPAGNE BRUT** Laurent Perrier € 100

* Could be frozen / Potrebbe essere surgelato
 * Chiedere al personale opzioni vegane e senza glutine *prima di ordinare segnalate al nostro staff le vostre allergie o intolleranze alimentari*
 * Ask for vegan and gluten-free options *Before ordering please report to our staff allergies or food intolerances*
 * Acqua potabile trattata secondo D.LGS. 23 giugno 2023, n 181

ACQUA € 2,50

NO SERVICE CHARGING

