



LA CAFFETTERIA

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Caffè corretto

Caffè marocchino

Caffè al ginseng

Cappuccino

Thè (nature, latte, limone)

Camomilla

Latte

Latte macchiato

Cioccolata

Cioccolata con panna



IL BAR

Birra bionda piccola

Birra bionda media

Vino bianco alla spina ¼ lt.

Vino bianco alla spina ½ lt.

Vino bianco alla spina 1 lt.

Vino rosso sfuso ¼ lt.

Vino rosso sfuso ½ lt.

Vino rosso 1 lt.

Acqua minerale 0,75 lt.

Bibite in lattina

Birra in bottiglia Becks

Birra in bottiglia Becks 66

Succhi di frutta

Bicchieri di Vino (spina/sfuso)

Campari con bianco



Campari in due con bianco

Aperol Spritz

Campari Spritz

Bianco Spritz

Hugo Spritz (prosecco, seltz, sciroppo fiori di sambuco, foglie menta)

Whisky inglesi

Whiskey americani

Rum



LA DISTILLERIA

Amaretto di saronno

Averna

Braulio

Chupito

Crema whisky

Fernet Branca

Glen Grant (pure malt)

Grappa Chardonnay

Grappa Riesling

Grappa Moscato

Grappa Prosecco

Grappa Candolini

Grappa gialla

Grappa Nardini

Jack Daniel's



Jägermeister

Limoncello

Amaro Lucano

Martini bianco

Amaro Montenegro

Amaro Petrus

Punch (mandarino, arancio)

Rabarbaro Zucca

Amaro Ramazzotti

Sambuca Molinari

Brandy Stravecchio Branca

Brandy Stock 84

Brandy Vecchia Romagna



LA CANTINA

Vini Bianchi

Verdicchio di Jesi

Pinot Santa Margherita

Pinot Chardonnay

Laudomia

Vini Rossi

Alfonso d'Aragona (toscana)

Montepulciano d'abruzzo (doc)

Bonarda oltrepò Pavese

Poggio dei vigneti Barbera

Contessa d'Aragona rosè

SPUMANTI

Brut Berlucchi

Spumante dolce

Spumante brut



LA PIZZERIA

MARINARA (pomodoro, aglio, origano)

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, origano)

WURSTEL (pomodoro, mozzarella, würstel)

CRUDO (pomodoro, mozzarella, crudo)

PORCINI (pomodoro, mozzarella, porcini)

NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella, acciughe)

ROMANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi)

CALABRESE (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

PINO (mozzarella, salamino piccante)

PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla)

PRIMAVERA (pomodoro, mozzarella, peperoni)

BERGAMASCA (pomodoro, mozzarella, salame, dolce)

NUTELLA (pasta bianca, nutella)

TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno)

TONNO e CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)



PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto)

PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

PROSCIUTTO E PORCINI (pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini)

GIUSY (pomodoro, branzi, rucola, speak)

VALERIO (pomodoro, mozzarella, spinaci, polpa di granchio, porcini)

ROBY (pomodoro, caciotta, porcini o peperoni)

CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)

4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe, capperi)

SOLE (pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo)

CALZONE PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto)

CALZONE Prosciutto e Funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)

ESTATE (pomodoro fresco, mozzarella)

VERDURE (pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine)

VULCANO (due pizze sovrapposte farcite)

BRACCIO DI FERRO (pomodoro, mozzarella, spinaci, grana)



TIROLESE (pomodoro, mozzarella, spinaci, grana, speck)

4 FORMAGGI (zola, grana, branzì, taleggio, senza pomodoro)

EROS (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni)

ESOTICA (pomodoro, mozzarella, polpa di granchio)

ZOLA e GORGONZOLA (senza pomodoro)

ZOLA e CRUDO (gorgonzola, crudo, senza pomodoro)

FRUTTI di MARE (pomodoro, mozzarella, frutti di mare misti)

PASTICCATA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, grana, spinaci, cipolla)

RUOTA (tanti spicchi con gusti diversi)

PATATA (pomodoro, mozzarella, patate)

MARGHERITA con Patatine Fritte (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)

VALTELLINESE (pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola)

MARGHERITA E RUCOLA (pomodoro, mozzarella, rucola)

TALEGGIO E RUCOLA (pomodoro, taleggio, rucola)

FANTASIA (pomodoro, mozzarella, frutti di mare, panna da cucina)

ROMANÌ (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe, capperi, salamino piccante)



LUNA ROSSA (pomodoro, mozzarella, gamberetti, polpa di granchio)

LARA (mozzarella di bufala, pomodorino fresco, porcini)

GRANA (pasta bianca, grana)

Pizza Personalizzata (solo su richiesta)

FOCACCE

LISCIA (pasta bianca, olio, origano)

CRUDO (pasta bianca, crudo, scaglie di grana)

SIRIA (pomodoro fresco, rucola, bresaola, scaglie di grana)

ALITO FRESH (pasta bianca, cipolla, patate)



IL RISTORANTE

NOTA: A cena, prenotazioni escluse, gli chefs GIUSY e LINO vi propongo il menù alla carte.

A disposizione, solo su prenotazione, le nostre specialità, dal tutto pesce alle carni (costate, entrecôte, etc...).

ANTIPASTI

Antipasto All'italiana

Bresaola Rucola e Grana

Affettato Salame Dolce/Piccante

Crudo e Melone

PRIMI Piatti

Spaghetti all'Amatriciana

Spaghetti o penne al pomodoro

Spaghetti al ragù

Spaghetti al ragù

Spaghetti al pesto

Penne al ragù

Penne al pesto



Spaghetti aglio e olio

Tortelloni panna e prosciutto

Tortelloni ai porcini

Penne zucchine e gamberetti

Penette allo zola

SECONDI Piatti

Paillard con scamone di manzo

Braciola di maiale

Petto di pollo alla griglia

Cotoletta alla Milanese

Cotoletta alla Giusy v.3.0

Scaloppine al limone

Scaloppine al vino bianco

Scaloppine ai funghi porcini

Roast Beef all'inglese



Tris di carne alla griglia

Tagliere di formaggi

CONTORNI

Patatine fritte

Spinaci al burro

Insalata verde (lattuga, rucola)

Insalata mista

Pomodori alla Calabrese (origano, aglio, olio, d'oliva)

DESSERT

Formaggi freschi di stagione

Formaggi stagionati

Frutta fresca

Macedonia



DOLCI

Zuppone al Caffè

Torronata

tiramisù

Profiteroles al cioccolato

Meringa

Torta della nonna

Tartufo bianco, cioccolato

Affogato al Caffè

Affogato al whisky

Torroncino

Flute al limone

Flute alla fragola

Flute al limoncello

Flute al pompelmo rosa