



SNACK MENU

• • • APPERTIZERS • • •

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, passata di pomodoro San Marzano, Provola affumicata,
parmigiano reggiano, basilico
Eggplant, San Marzano tomato sauce, smoked provola, parmesan, Basil

Allergens: 7, 1

25,00€

TARTARE

Gamberi rossi di Mazzara Del Vallo , Polvere di prezzemolo,
crema di peperoni, lemon curd
Red prawns from Mazara del Vallo, parsley powder, pepper cream, lemon curd.

Allergens: 3

25,00 €

POLPETTINE

Manzo*, passata di pomodoro San Marzano, parmigiano reggiano, basilico
Beef* Meat balls, San Marzano tomato sauce, Parmesan, Basil

Allergens: 7, 1

26,00 €

CAPONATA

Crostone di pane, pomodori datterini rossi, cipolle rosse marinate, olive verdi e nere,
patate bollite, Fagiolini mais, Basilico
crusty bread , cherry tomatoes, marinated red onions, green and black olives,
boiled potatoes, green beans, corn, Basil

Allergens: 1

28,00 €



SNACK MENU

• • • INSALATE - SALADS • • •

CAESAR SALAD

Misticanza, pollo*, scaglie di parmigiano reggiano, crostini di pane, caesar dressing
Misticanza, chicken* breast, parmesan cheese shavings, bread croutons, caesar dressing

Allergens: 1, 3, 4, 7

25,00€

CAPRESE SALAD

Mozzarella di bufala, pomodoro Sorrento, origano, basilico
Buffalo mozzarella, fiascone tomato, oregano, basil

Allergens: 7

25,00 €

GREEK SALAD

Misticanza, feta, pomodori datterini rossi, olive nere, cetriolo, petali di cipolla rossa marinata, origano
Misticanza, feta, red date tomatoes, black olives, cucumber, marinated red onion petals, oregano

Allergens: 7

25,00 €

NIÇOISE SALAD

Misticanza, pomodori datterini rossi, tonno, filetti d'acciuga, olive nere, peperoni, uovo sodo
Misticanza, red date tomatoes, tuna, anchovy fillets, black olives, bell peppers, hard-boiled egg

Allergens: 3, 4

28,00 €

EXCELSIOR SALAD

Misticanza, patate bollite, cipolle rosse marinate, olive nere, peperoni, finocchi, carote melagrana
Misticanza, boiled potatoes, marinated red onions, black olives, peppers, fennel, carrots, pomegranate

25,00 €



SNACK MENU

• • • PRIMI - FIRST COURSE • • •

RAVIOLI CAPRESI

Passata di pomodoro San Marzano, Pasta fresca* "fatta in casa" ripiena di Caciotta sorrentina e maggiorana

San Marzano tomato sauce, homemade fresh pasta* filled with: Caciotta cheese from Sorrento, Marjoram

Allergens: I, 7

26,00€

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Pasta di Gragnano "trafila Bronzo", Ragù di manzo

Gragnano pasta "bronze die", "beef ragù"

Allergens: I,

28,00€

LINGUINA ALLE VONGOLE

Pasta di Gragnano "trafila bronzo", vongole veraci, aneto

Gragnano pasta "bronze die", Verace clams, dill

Allergens: I, 14

32,00€

VEGA GNOCCHI

Gnocchi di patate* "Fatti in casa", crema di zucchine e menta, fagiolini, pomodori secchi

Homemade* potato gnocchi, zucchini and mint cream, green beans, sun-dried tomatoes

Allergens: I

26,00€



SNACK MENU

• • • SECONDI - MAIN COURSE • • •

LINGOTTO DI TONNO

Tonno * scottato, misticanza, citronette

Seared tuna*, mixed greens, citronette

Allergens: 4

36,00€

PEZZOGNA ALL'ACQUA PAZZA

Filetto di pezzogna*, pomodorini datterini rossi, patate bollite olive nere, prezzemolo

Steamed Pezzogna (local fish) fishsillet*, cherry tomatoes, boiled potatoes, black olives, parsley"

Allergens: 4

40,00€

FILETTO DI MANZO

Manzo* friarielli, salsa bernese

Beef* Filet, friarielli (wild greens), béarnaise sauce"

Allergens: 3, 7, 10, 12

38,00€

COTOLETTA DI POLLO

Pollo Croccante *, patate al forno, salsa paprika

Crispy chicken*, roasted potatoes, paprika sauce

Allergens: 1

28,00€

MILLEFOGLIE DI CARASAU

pane carasau, zucchine, melanzane, pomodoro Datterino giallo e rosso, crema di ceci e rosmarino

Pane carasau, zucchini, eggplant, yellow and red datterino tomatoes, chickpea cream, and rosemary.

Allergens: 1

28,00€



SNACK MENU

• • • SANDWICHES & BURGERS • • •

CLASSIC CLUB SANDWICH

Misticanza, pollo*, bacon, pomodoro fiascone, uovo sodo, mayonaise, senape
Misticanza, chicken*, bacon, fiascone tomato, hard-boiled egg, mayonaise, mustard

Allergens: I, 3, IO

26,00€

TUNA CLUB SANDWICH

Misticanza, tonno, pomodoro fiascone, uovo sodo, cipolla rossa marinata, mousse di avocado, mayonaise
Misticanza, tuna, fiascone tomato, hard-boiled egg, marinated red onion, avocado mousse, mayonaise

Allergens: I, 3, 4, IO

30,00 €

AVOCADO TOAST

Mousse di avocado, salmone affumicato, uovo in camicia e semi di sesamo
Avocado mousse, smoked salmon, poached eggs and sesame seeds

Allergens: I, 3, 4, II

26,00 €

VEGAN CLUB SANDWICH

Misticanza, fettine di tofu scottato, pomodoro, cipolle rosse marinate, mousse di avocado
Misticanza, grilled tofu slices, tomato, marinated red onion, avocado mousse

Allergens: I

24,00 €

BEEF BBQ BURGER

Misticanza, pomodoro fiascone, hamburger di Angus*, cheddar, mayonaise, salsa bbq
Misticanza, fiascone tomato, Angus burger*, cheddar, mayonaise, bbq sauce

Allergens: I, 3, 7, 9, IO

26,00 €

CRUNCHY CHICKEN BURGER

Misticanza, pomodoro fiascone, pollo* panato, mayonaise
Misticanza, fiascone tomato, breaded chicken*, mayonaise

Allergens: I, 3, 7, IO

24,00 €

VEGAN BBQ BURGER

Misticanza, pomodoro, Hamburger* vegano, cetrioli, cipolle rosse, salsa BBQ
Misticanza, tomato, Vegan* patty, cucumbers, marinated red onions, BBQ salad

Allergens: I, 9, IO

24,00 €

Tutti i sandwiches e burgers vengono serviti con patate dippers fritte*
All sandwiches and burgers are served with fried dippers*.



SNACK MENU

• • • PIZZA • • •

MARGHERITA

Passata di pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico

San Marzano tomato puree, fior di latte, basil

Allergens: 1, 7

16,00 €

CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodoro fiascone, basilico

Buffalo mozzarella, fiascone tomato, basil

Allergens: 1, 7

18,00 €

EXCELSIOR

patate al forno, olive nere, peperoni, pomodori secchi, basilico

Baked potatoes, black olives, peppers, sun-dried tomatoes, basil

Allergens: 1, 4, 7

20,00 €



SNACK MENU

CHEF'S TAPAS

DIPPERS

Patate fritte, mayonaise & Ketchup
French fries, mayonnaise & Ketchup
Allergens: 7

7,00 €

PATATA BRAVAS

Patate al forno, salsa alla paprika
Roasted potatoes, paprika sauce

7,00

BRUSCHETTE

Pane casereccio, brunoise di pomodorini rossi, crema d'aglio, basilico
Homemade bread, diced cherry tomatoes, garlic cream, basil
Allergens: 1

7,00 €

POLPETTINE*

Melanzane, parmigiano regiano, aglio, prezzemolo, crema di ceci e rosmarino
Eggplant, Parmesan cheese, garlic parsley, Chickpea and rosemary cream
Allergens: 1, 7

7,00€

MONTANARE

Pizzette fritte*, passata di pomodoro San Marzano, Parmiggiano reggiano, basilico
Fried mini pizzas*, San Marzano tomato sauce, Parmesan Cheese, Basil
Allergens: 1, 7

7,00

BOCCONCINI DI POLLO

Crocchette di pollo* impanate accompagnate da salsa bernese e salsa BBQ
Breaded chicken croquettes* served with Béarnaise sauce and BBQ sauce
Allergens: 1, 3, 7, 9, 10

7,00

ANELLI DI CALAMARI

Calamari* fritti accompagnati da citronette e maionese
Fried squid* served with citronette and mayonnaise
Allergens: 1, 7

7,00



SNACK MENU

DESSERT

TIRAMISU'

Savoiardo bagnato nel caffè, crema al mascarpone, cacao amaro

Savoiardo soaked in coffee, mascarpone cream, bitter cocoa

Allergens: 1, 3, 7

15,00 €

LA CAPRESE

Torta caprese al cioccolato, gelato alla vaniglia

Chocolate caprese cake, vanilla ice cream

Allergens: 3, 7, 8

15,00 €

CHEESECAKE

formaggio cremoso, frutti di bosco, crumble dolce

Cream cheese, berries, sweet crumble

Allergens: 1, 3, 7

15,00 €

GELATI E SORBETTI

Cioccolato, pistacchio, vaniglia, limone, fragola

Chocolate, pistachio, vanilla, lemon, strawberry

Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

15,00 €

TAGLIATA DI FRUTTA

Frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruits

15,00 €



SNACK MENU

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore o sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeni, qualora sia un soggetto intollerante o allergico. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere allergeni riportati dal REG. UE 1169/11. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Dishes or ingredients marked with "*" are either frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or are subjected to on-site negative-temperature blast chilling to ensure quality and safety, as described in the procedures of the H.A.C.C.P. plan under EC Reg. 852/04

Customers are requested to inform the wait staff of the need to consume food free of certain allergens if they are an intolerant or allergic person. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain allergens reported by EU REG. 1169/11. For further information please contact the dining room staff.

Allergie ed intolleranze

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Allergeni:

- 1 - Cereali
- 2 - Crostacei
- 3 - Uova
- 4 - Pesce
- 5 - Arachidi
- 6 - Soia
- 7 - Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Senape
- 9 - Semi di sesamo
- 10 - Anidride solforosa e solfiti
- 11 - Lupini
- 12 - Molluschi
- 13 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci)
- 14 - Sedano

Allergies and intolerances

Customer is asked to communicate to the staff the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. During cooking preparations, cross-contamination cannot be excluded. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to Reg. UE 1169/11. For further information, contact our staff.

Allergens:

- 1 - Cereals
- 2 - Shellfish
- 3 - Eggs
- 4 - Fish
- 5 - Peanuts
- 6 - Soy
- 7 - Milk and derivatives (lactose included)
- 8 - Mustard
- 9 - Sesame seeds
- 10 - Sulfur dioxide and sulfites
- 11 - Lupins
- 12 - Clams
- 13 - Nuts
- 14 - Celery