

PIZZA

PEOPLE

SOUND

FOOD



MENU

LE CLASSICHE

MARINARA (SALSA DI POMODORO, OLIO IN INFUSIONE ALL'AGLIO, ORIGANO)	8
MARGHERITA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, BASILICO)	9
ROMANA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, ACCIUGHE CANTABRICO)	12
NAPOLETANA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, ACCIUGHE CANTABRICO, CAPPERI)	12,5
DIAVOLA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, SPIANATA CALABRA)	12
CAPRICCIOSA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI)	12,5
TONNO E CIPOLLA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, TONNO A FILETTI, CIPOLLA CARAMELLATA)	12,5
ORTOLANA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, VERDURE ALLA GRIGLIA)	12,5
PARMA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CRUDO DI PARMA 24 MESI, STRACCIATELLA)	13,5
COTTO E PORCINI (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CULATELLO ALLA BRACE "BRANCHI", PORCINI)	14

LE STAGIONALI

PANTESCA (SALSA DI POMODORO, POMODORINI A FINE COTTURA, ACCIUGHE CANTABRICO, STRACCIATELLA, ORIGANO)	13
ASPARAGUS (FIORDILATTE DI AGEROLA, ASPARGI VERDI ALLA GRIGLIA, CREMA ALL'UOVO, GUANCIALE)	14
FIORI DI ZUCCA (FIORDILATTE DI AGEROLA, FIORI DI ZUCCA, RICOTTA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, ORIGANO)	13
NORMA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI DRY, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA A SCAGLIE, BASILICO)	12,5
NASONA (SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO NASONE, BUFALA IN COTTURA, BASILICO)	13
TROPEA (SALSA DI POMODORO, FETA GRECA, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, OLIVE RIVIERA, ORIGANO)	12,5
ZUCCHINE E CURRY (FIORDILATTE DI AGEROLA, ZUCCHINE TRIFOLATE, CIPOLLINE GLASSATE AL CURRY, BASILICO)	12,5
FRESCA (FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSA DI POMODORO, CRUDO DI PARMA POMODORINI A FINE COTTURA, GRANA, BASILICO)	12,5
SPLINGA (FIORDILATTE DI AGEROLA, BUFALA CAMPANA DOP, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA DI POMODORINO GIALLO, NDUJA CALABRA DI SPLINGA, CAPPERI E LA LORO FOGLIA)	13
NORWAY (FIORDILATTE DI AGEROLA, SALMONE AFFUMICATO, CAPPERO PUNTINA, SPINACINO MARINATO, POMPELMO GRATTOGGIATO, SESAMO NERO)	13,5

LE BIANCHE

SALSICCIA E FRIARIELLI (FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSICCIA DI SUINO ARTIGIANALE, FRIARIELLI)	12,5
ARTICIOKKA (FIORDILATTE DI AGEROLA, FONDATA DI PECORINO ROMANO, CARCIOFO ROMANESCO, MENTUCCIA)	12,5
SAURIS (FIORDILATTE DI AGEROLA, SPECK DI SAURIS, FUNGHI CHIODINI, RICOTTA AFFUMICATA)	13,5
BOLOGNA (FIORDILATTE DI AGEROLA, MORTADELLA BOLOGNA IGP, MOUSSE DI PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO)	13
TRIESTINA (FIORDILATTE DI AGEROLA, COTTO ALLA BRACE "BRANCHI", RICOTTA AL RAFANO, RAFANO GRATTOGGIATO)	13,5
ZOLA & PERE (FIORDILATTE DI AGEROLA, LARDO DI COLONNATA, GORGONZOLA DOLCE, PERE)	13

NEL FRATTEMPO

PATATE FRITTE DIPPERS	6
OLIVE ASCOLANE	6
JALAPENOS RIPIENI 6PZ	8
ONION RINGS	6
CROQUETTE DI PATATE CON FORMAGGIO E BACON	8
NUGGETS DI POLLO FRITTO, SALSA BBQ	12
TAGLIERE MISTO CON SCHIACCIATA (AFFETTATI, FORMAGGI E SOTT'ACETI)	13

RISTO

PEOPLE

SOUND

FOOD



MENU

SALADS.

CAESAR SALAD (LATTUGA, POLLO, SALSA CAESAR, GRANA, BACON, CROSTINI)	14
HUMMUS DI CECI (SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE E PANE CARASAU)	14
INSALATINA DI BOTOLI CRUDI DI SANT'ERASMO, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO E LIMONE	12
CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOP CON POMODORO CUORE DI BUE	12
INSALATINA AGRODOLCE (MELONE, ANGIURIA, SEDANO E CETRIOLO CONDITI CON BASILICO, SALE, PEPE E CONDIMENTO SEGRETO)	13

SANDWICHES.

SMASHED BURGER (PANE, SMASHED SVIZZERA DI MANZO, BACON CROCCANTE, CHEDDAR, CIPOLLA)	13
CHICKEN BURGER (PANE, POLLO FRITTO, LATTUGA, POMODORO, SALSA BURGER, BACON)	13
PASTRAMI SANDWICH (PANE, PUNTA DI PETTO DI MANZO, SENAPE, CETRIOLINI, CIPOLLA, FORMAGGIO)	14
AVOCADO TOAST (PANE, SALMONE AFF., CREAM CHEESE, UOVO ALL'OCCHIO, AVOCADO)	13
VEGETARIAN BURGER (PANE, BURGER VEGGIE DI NOSTRA PROD., INSALATA COLESLOW, UOVO ALL'OCCHIO)	13

FIRST.

SPAGHETTONE AZ.AGR. FRACASSO ALLA CARBONARA	13
OMELETTE AGLI ASPARAGI CON FONDUTA DI CASTELMAGNO	15
FETTUCCINE ALL'UOVO (AL RAGÙ CLASSICO DI MANZO)	12
PACCHERI AZ.AGR. FRACASSO, SALSA DI POMODORO E BASILICO.	12
PARMIGIANA DI MELANZANE	12

MEAT.

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON CONTORNO MISTO

COTOLETTA ALLA MILANESE (DI VITELLO CON OSSO E PATATINE FRITTE)	25
CHATEAUBRIAND DI MANZO	25
GALLETTO SPEZIATO COTTO A BASSA TEMPERATURA	16
TARTARE DI MANZO (CONDITA ALLA FRANCESE) CON CROSTINI E BURRO.	23
COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE E FRITTE (NEW ZEALAND PREMIUM)	25
BBQ RIBS (COSTINE DI MAIALE)	17

PER EVENTUALI INTOLLERANZE CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI
ESPOSTA O CHIEDERE INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA



CAFFÈ
COSTADORO



COPERTO E PANE EURO 2
COPERTO CON MUSICA EURO 5



DRINK

PEOPLE


SOUND

FOOD



MENU

BEER.

	PILSNER URQUELL NON PASTORIZZATA DA CISTERNA (4,4%)	4 P \ 6,5 M
	KOZEL DARK (3,8 %)	4 P \ 6,5 M
	BRADIPA (I.P.A.) BIRRIFICIO BRADIPONGO (6%)	4 P \ 6,5 M
	VIOLA (BLANCHE)- 4,8% - 0.35LT	6
	KULMBACHER 0.0% ALCHOL FREE	6

SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO 0.75 LT	3
ACQUA PANNA 0.75 LT	3
COCA COLA 0.33 LT	3,5
COCA ZERO 0.33 LT	3,5
CHINOTTO LURISIA	4
TONICA FEVER THREE	4
FANTA 0.33 LT	3,5
SPRITE 0.33	3,5
BLACK TEA SAN BENEDETTO	3,5

WINES.

TERRE PETROSE BIANCO (TOCAI CHARDONNAY)	4 (C) \ 20 (B)
RIESLING LOWENSTEIN	5 (C) \ 28 (B)
LUGANA TENUTA LA PRESA	4 (C) \ 25(B)
GEWURZTRAMINER PETER SOLVA	5 (C) \ 26(B)
SAUVIGNON VILLA CHIOPRIS	4 (C) \ 24 (B)
CORTESE GAVI DI GAVI	5 (C) \ 26 (B)
VERDICCHIO MENCARONI	5 (C) \ 26 (B)
TERRE PETROSE ROSSO (CABERNET FRANC)	4 (C) \ 20 (B)
TERRE PETROSE ROSSO (MERLOT)	4 (C) \ 20 (B)
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE GAMBA	5 (C) \ 26 (B)
PINOT NERO GRUBER ROSCHITZ	5 (C) \ 26 (B)
NEBBIOLO MOSCONE	5 (C) \ 26 (B)
CARMENERE PERUZZET	5 (C) \ 26 (B)
LAMBRUSCO DI SORBARA	5 (C) \ 26 (B)
FRANCIACORTA DERBUSCO	7 (C) \ 65 (B)
CHAMPAGNE LUIS COSTANT	60 BOTT.
CORTESE ROSE BRUT	6 (C) \ 40 (B)
CORTESE BRUT	6 (C) \ 40 (B)

DESSERTS

TIRAMISÙ AL BICCHIERE	6
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	6
GELATO AL FIORDILATTE E FRAGOLE	6
TERRA DI CIOCCOLTO, SORBETTO ALL'ANANAS VEGANO, ANANAS CANDITO, MENTUCCIA	6
BROWNIE AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE CON PANNA	6
CAFFÈ COSTADORO	3