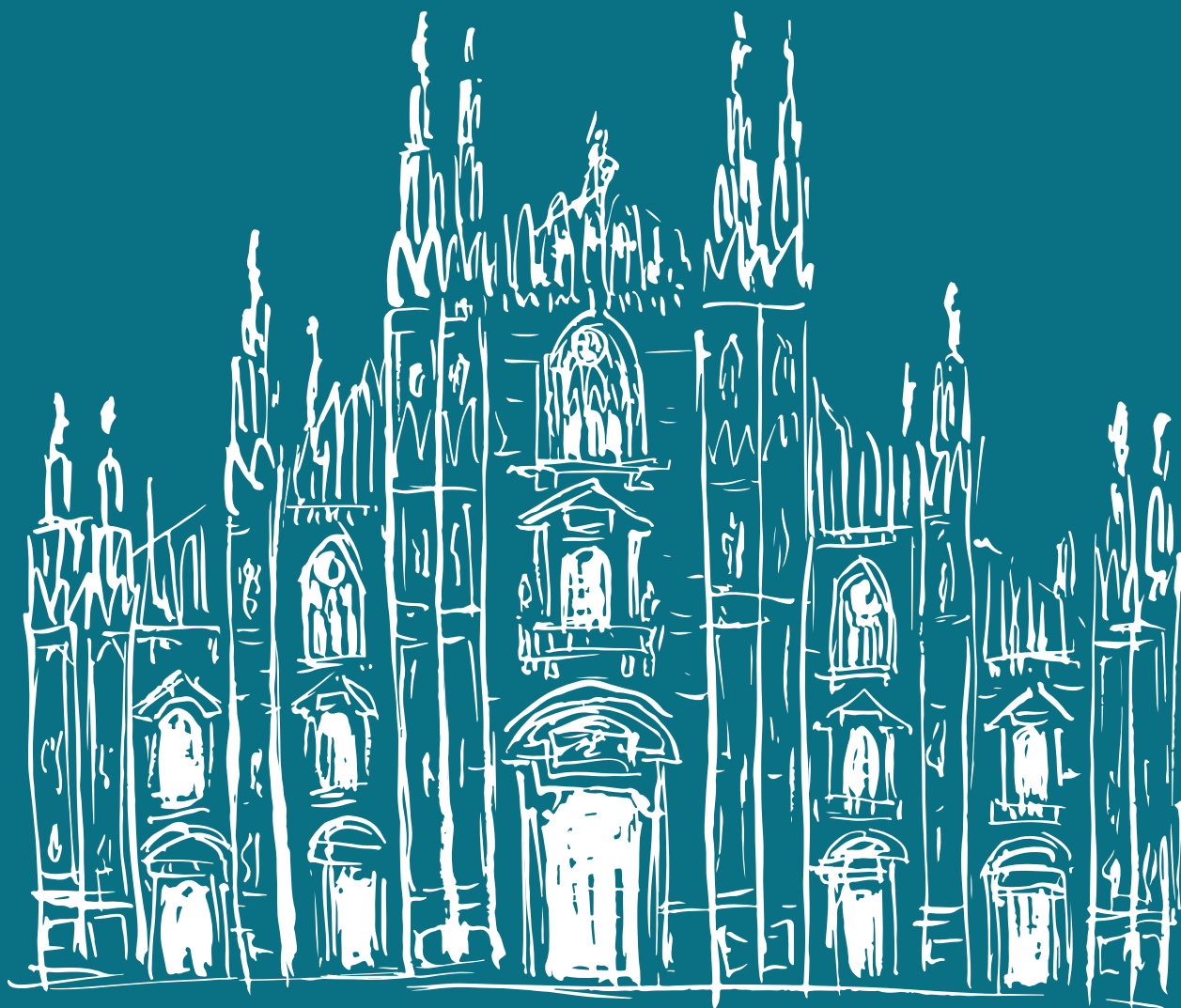




Sophia Loren

RESTAURANT

Menu





Sophia Loren

RESTAURANT

MILANO

PERCHÉ SOPHIA

Nella mia vita ho avuto tante passioni, una di queste è senza dubbio il cibo. Nessun regista è mai riuscito a mettermi a dieta e non ho mai rinunciato a un buon piatto di pastasciutta in favore della linea. Le ore che ho trascorso in cucina ad impastare, friggere, infornare e rosolare, sono state tra le più felici della mia esistenza. Quando mi hanno chiesto di aprire una catena di ristoranti in mio onore, ho riflettuto molto sugli oneri e le responsabilità che avrebbe comportato associare il mio nome ad un'insegna. Non ho mai voluto prendere parte a "storie" che non sento mie: questo è valso per i film che ho interpretato in sessant'anni di carriera come per qualsiasi progetto che mi vede partecipante, ma nessuno mi ha corteggiato tanto come Luciano Cimmino e oggi sono felice di aver acconsentito a questa meravigliosa avventura e fiera di far parte di una squadra di napoletani talentuosi che desiderano esportare la "veracità" della cucina partenopea nel mondo. Per me e Luciano, mangiare è una cosa sacra e per condividerla con quelli che la pensano come noi abbiamo costruito un "tempio" della convivialità, un luogo unico e suggestivo, dove i migliori chef mondiali si cimentano in primi piatti e pizze che *so' na squisitezze*'.

WHY SOPHIA?

In my life I had many passions, one of these is undoubtedly food. No director has ever managed to put me on a diet and I have never given up a good plate of pasta. The hours I spent in the kitchen kneading, frying, baking and browning were among the happiest of my life. When they asked me to open a chain of restaurants in my honor, I thought a lot about the burdens and responsibilities that it would entail to associate my name with a sign. I never wanted to take part in "stories" that I don't feel mine: this was true for the films I have interpreted in my sixty-year career as well as for any project in which I am a participant, but no one has courted me as much as Luciano Cimmino and today I am happy to have consented to this wonderful adventure and proud to be part of a team of talented Neapolitans who wish to export the "veracity" of Neapolitan cuisine to the world. For me and Luciano, eating is a sacred thing and to share it with those who think like us we have built a "temple" of conviviality, a unique and extra virgin olivecative place, where the best chefs in the world try their hand at first courses and pizzas that *"so' na squisitezze"*.

L'OSTRICARO FISICO

Nel film “Pane, amore e...” di Dino Risi, con Vittorio de Sica e Sophia Loren, mentre quest'ultima è intenta a vendere il pesce, alle sue spalle campeggia la scritta “Ostricarico Fisico”.

Chi era l'Ostricarico Fisico? Abbiamo un'affascinante storia per Voi...

Il Re Ferdinando I di Borbone amava travestirsi da popolano e girare in incognito a Napoli per captare gli umori della gente, ma anche per divertirsi escludendo l'etichetta di corte.

Parlava fluentemente il dialetto napoletano che, per la verità, era considerato la lingua ufficiale del Regno, frequentava le taverne e le case di belle e disponibili signore. Durante questi suoi giri scendeva a piedi, naturalmente, da Palazzo Reale verso il quartiere di Santa Lucia. Lungo la strada i pescatori e gli ostricari esponevano la loro merce: il pesce appena preso nelle loro reti, ostriche ed altri frutti di mare. Un giorno il Re si fermò più del solito davanti ad uno di questi banchi di ostriche e ne assaggiò in gran numero. Alla fine del suo improvvisato banchetto il Re fece tanti complimenti all'ostricarico e gli disse: “Hai dei frutti di mare squisiti, mi sono consolato! Vorrei farti un bel regalo, cosa preferiresti?”

Lo scaltro ostricarico, che nel frattempo aveva riconosciuto il Re, sentendosi ormai in confidenza col Sovrano gli rispose: “Maestà io Vi ho riconosciuto e Vi ringrazio per il regalo che desiderate farmi, ma non so se svelare il mio desiderio.”

Il Re lo incoraggiò: “Non temere, esprimi il tuo desiderio!” L'ostricarico colse al volo l'invito e disse al Re: “Maestà in verità vorrei un titolo nobiliare, è una cosa che desidero da quando sono nato!”

Il Re sorrise e gli disse: “Mò hai un poco esagerato, come ti posso dare così su due piedi un titolo nobiliare?”

Dopo essersi fermato a pensare il Sovrano disse: “Aspetta, aspetta, mi è venuta un'idea: inginocchiati”.

L'ostricarico non se lo fece dire due volte e si inginocchiò davanti al Re il quale, sguainata la spada, gliela posò sulla spalla dicendo in tono solenne: “In nome di sua Maestà ti nomino Ostricarico Fisico!”.

Il Re prese spunto dal titolo che spesso a Napoli si usavano dare da sè alcuni medici, ovvero il “Dottor Fisico” con il quale volevano indicare quanto la loro arte medica fosse accompagnata dalla ricerca scientifica.

La storia finisce qui, ma il naturale seguito fu il titolo di cui si fregiavano, del tutto autonomamente, i venditori di ostriche che si ritenevano più bravi dei concorrenti riconoscibili dal chiosco dipinto di verde, giallo o nero, sui cui svettava l'insegna “Ostricarico Fisico”, appunto, oppure “Ostricarico d'Europa”.

Nel solco di questa tradizione è nostra intenzione offrirVi la migliore selezione di ostriche e frutti di mare accompagnata da eccellenti vini e da champagne di alta qualità.



INDICE ALLERGENI: [1] Glutine, [2] Crostacei e derivati, [3] Uova e derivati, [4] Pesce e derivati, [5] Arachidi e derivati, [6] Soia e derivati, [7] Latte e derivati, [8] Frutta a guscio e derivati, [9] Sedano e derivati, [10] Senape e derivati, [11] Semi di sesamo e derivati, [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂, [13] Lupino e derivati, [14] Molluschi e derivati

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa oppure sono congelati o surgelati all'origine dal produttore per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

L'OSTRICARO FISICO

In the film "Pane, Amore e..." ("Bread, Love and...") by Dino Risi, with Vittorio de Sica and Sophia Loren, while the latter is intent on selling fish, the words "Ostricarico Fisico" stand out behind him.

Who was the Ostricarico Fisico ("Physical Oyster Seller")?

We have a fascinating story for you ...

King Ferdinando I di Borbone loved to dress up as a commoner and go undercover in Naples to capture the moods of the people, but also to have fun excluding the court etiquette.

He fluently spoke the Neapolitan dialect which, in truth, was considered the official language of the Kingdom, he frequented the taverns and houses of beautiful and helpful ladies.

During these tours, he walked from the Royal Palace towards the district of Santa Lucia. Along the way, fishermen displayed their wares: freshly caught fish in their nets, oysters and other seafood.

One day the King stopped more than usual in front of one of these oysters' stand and tasted them in large numbers.

At the end of his improvised banquet, the King complimented the oyster and said: "You have delicious seafood, I am consoled! I'd like to give you a nice gift, what would you prefer? "

The shrewd seller, who in the meantime had recognized the King, now feeling in confidence with the Sovereign, replied: "Majesty, I recognized you and I thank you for the gift you wish to give me, but I don't know whether to reveal my desire." The King encouraged him: "Don't be afraid, make your wish!" The fisherman caught the invitation immediately and said to the King: "Majesty, in truth I would like a noble title, it's something I've wanted since I was born!" The King smiled and said to him: "Now you have exaggerated a little, how can I give you a noble title on the spot?". After pausing to think, the Sovereign said: "Wait, wait, I have an idea: get on your knees." The man was not told twice and knelt in front of the King who, unsheathed his sword, placed it on his shoulder saying in a solemn tone: "In the name of his Majesty I name you Ostricarico Fisico!".

The King took his cue from the title that often in Naples some doctors used to give themselves, or the "Physical Doctor" with which they wanted to indicate how much their medical art was accompanied by scientific research.

Our story ends here, but the natural sequel was the title that the oyster sellers, who considered themselves better than the competitors, gave themselves. They were recognizable by the kiosk painted green, yellow or black, on which stood the sign "Ostricarico Fisico" or "European Ostricarico".

In the wake of this tradition it is our intention to offer you the best selection of oysters and seafood accompanied by excellent wines and high quality champagne.



ALLERGENS: [1] Gluten, [2] Crustaceans and derivatives, [3] Eggs and derivatives, [4] Fish and derivatives, [5] Peanuts and derivatives, [6] Soy and derivatives, [7] Milk and derivatives, [8] Nuts and derivatives, [9] Celery and derivatives, [10] Mustard and derivatives, [11] Sesame seeds and derivatives, [12] Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂, [13] Lupine and derivatives, [14] Molluscs and derivatives.

Dishes or ingredients marked with "*" are subjected to blast chilling at negative temperature or are frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer to ensure its quality and safety, as described in procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

le OSTRICHE/OYSTERS

FINE DE CLAIRE [14]

provenienza/origin Marennes-Oléron

I produttori di questa regione hanno saputo nel corso dei secoli elevare ad arte l'ostricoltura utilizzando le antiche saline di argilla dette claire per affinare le ostriche dopo un processo di crescita che può avvenire su tutta la costa francese. L'affinamento è di minimo 28 giorni di immersione nelle claire, ciò dona all'ostrica un caratteristico gusto di nocciola.

Over the centuries, the producers of this region have been able to raise oyster farming to art using the ancient clay salt pans called claire to refine the oysters after a growth process that can take place throughout the French coast. The refinement is at least 28 days of immersion in the claire, s the oyster a characteristic nutty taste.

al pezzo/each pcs €5,00

KRYSTALE [14]

provenienza/origin Normandia

Ostrica dalle linee eleganti e dal sapore unico plasmata dalle correnti oceaniche delle coste di Gouville Sur Mer. Al naso sentiamo un'intensa brezza marina, tipica nell'esposizione ovest della penisola del Contentin. Possiede una spiccata mineralità balsamica e la vena sapida sarà subito compensata da un'inaspettata dolcezza e da una magnifica croccantezza..

Oyster with elegant lines and a unique flavor shaped by the ocean currents of the coasts of Gouville Sur Mer. On the nose we feel an intense sea breeze, typical of the western exposure of the Contentin peninsula. It has a marked balsamic minerality and the savory vein will be immediately offset by an unexpected sweetness and a magnificent crunchiness.

al pezzo/each pcs €6,00

GILLARDEAU [14]

provenienza/origin Marennes-Oléron

L'ostrica gillardeau è concava e ha un minimo di 8 mesi di affinamento nei bacini di Marennes-Oléron. La carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere.

*The meat is nutty, pulpy and succulent
Every sensation is balanced, the light flavor is balanced by a unique sweetness.*

al pezzo/each pcs €7,00

servite con burro all'aglio orsino, citronette al lampone e cipolla, mayonese al prezzemolo
servded with wild garlic butter, raspberry and onion citronette, parsley mayonnaise

il BANCO DEL PESCE/FISH COUNTER

BRANZINO/SEABASS €75,00 (kg)

DENTICE /GALLINELLA/RED SNAPPER/TUB GURNARD €80,00 (kg)

PEZZOGNA /SCORFANO/PEZZOGNA FISH/REDFISH €90,00 (kg)

le DEGUSTAZIONI di MARE

PLATEAU ROYAL [2, 7, 14]

provenienza/origin Ireland

2 ostriche fine de claire, 2 ostriche krystale, 2 ostriche gillardeau, 2 gamberi rossi e 2 scampi porcupine, accompagnati da burro all'aglio orsino, citronette al lampone e cipolla, mayonese al prezzemolo

2 fine de claire oysters, 2 krystale oysters, 2 gillardeau oysters, 2 red shrimps e 2 porcupine prawns, served with wild garlic butter, raspberry citronette and onion, parsley mayonnaise

€ 65,00

GAMBERO ROSSO/RED SHRIMP* [2]

€ 8,00 / al pz

SCAMPO PORCUPINE/PORCUPINE PRAWN* [2]

provenienza/origin Ireland

€ 9,00 / al pz

RICCIO DI MARE/SEA URCHIN [14]

€ 7,00 / pz

(su disponibilità/on availability)

ARAGOSTA/LOBSTER [2]

€ 150,00 al kg

(su disponibilità/on availability)

la MOZZARELLA di Sophia servita a temperatura

Viaggia di notte per arrivare all'alba, tutti i giorni, a Milano. Non esiste altro metodo per conservarne intatti la freschezza ed il sapore unici. Tutto ha origine dal latte proveniente dagli allevamenti delle bufale nelle incontaminate pianure che circondano Paestum, un luogo magico già scelto dai Greci migliaia di anni fa per edificare uno degli insediamenti più importanti del Mediterraneo. Appena munto, il latte viene analizzato e subito lavorato con i metodi degli antichi ed esperti casari in ambienti igienicamente protetti e costantemente controllati. Prodotti unici, vanto della gastronomia italiana, che con orgoglio proponiamo ai clienti del Nostro Ristorante.

Travels at night to arrive at dawn, every day, in Milan. There is no other method to preserve its unique freshness and flavor. Everything originates from the milk coming from buffalo farms in the pristine plains surrounding Paestum, a magical place already chosen by the Greeks thousands of years ago to build one of the most important settlements in the Mediterranean. As soon as it is milked, the milk is analyzed and immediately processed with the methods of the ancient and expert cheesemakers in hygienically protected and constantly controlled environments. Unique products, the pride of Italian gastronomy, which we proudly offer to our guests.

Le nostre mozzarelle di bufala campana d.o.p. sono tutte mozzate a mano

Our buffalo mozzarella from Campania d.o.p. are all cut off by hand:

BUFALA 250g [7] € 14,00

TRECCIA 500 g [7] € 26,00

ZIZZONA DI BATTIPAGLIA 1 kg [7] € 48,00

accompagnata da insalata e pomodori di stagione e basilico
served with salad, tomatoes and basil

gli ANTIPASTI/STARTERS

PARMIGIANA DI MELANZANE € 18,00

melanzane dorate e fritte con passata di pomodoro del Plennolo "d.o.p.",
mozzarella affumicata, grana e basilico

fried and baked aubergines with fresh tomato sauce and basil, smoked fiordilatte mozzarella
and Parmigiano Reggiano

[1, 3, 5, 7, 9]

TARTARE DI MANZO € 24,00

con fonduta al Parmigiano, lamponi e germogli selvatici

beef tartare with parmesan cheese fondue, raspberries and wild sprouts

[7]

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E MOZZARELLA DI BUFALA "D.O.P." € 20,00

[7]

INSALATA DI POLPO € 22,00

con scarola riccia, patate allo zafferano, olive taggiasche e pomodori confit

octopus salad with saffron potatoes, confit tomatoes and taggiasche olives

[14]

IL CASARO DI SOPHIA LOREN € 26,00

degustazione di bocconcini di mozzarella di bufala Campana "d.o.p." classica e affumicata,
ricottine di bufala e burratine accompagnata da insalata di pomodorini

tasting of bites of classic and smoked buffalo mozzarella d.o.p., buffalo ricotta
and burratine served with tomato salad

[7]

i FRITTI/FRIED FOOD

DEGUSTAZIONE DI FRITTI € 16,00

crocchè, arancino al ragù, frittatina classica, frittatina cacio e pepe
crocchè, ragù arancino, classic omelette, cheese and pepper omelette
[1, 3, 7, 8]

L' ANTIPASTO DI CASA LOREN € 32,00

degustazione di 2 frittatine di pasta classica, 2 arancini, 2 crocchè, 2 mozzarelle affumicate impanate e fritte,
2 montanare al pomodoro, 2 montanare alla Nerano, un bocconcino di mozzarella di bufala campana "d.o.p.",
un bocconcino di mozzarella di bufala campana "d.o.p." affumicata
tasting of: 2 classic omelettes, 2 ragù arancinos, 2 crocchè, 2 fried smoked mozzarellas, 2 tomatoes montanara,
2 nerano montanara, 1 bite of buffalo mozzarella, 1 bite of smoked buffalo mozzarella
[1, 3, 7, 8]

MONTANARE € 10,00

montanara classica con ristretto di pomodoro datterino, tartare di mozzarella di bufala campana "d.o.p." e basilico fresco
montanara con crema alla Nerano, provolone del monaco e zucchine fritte
montanara with nerano cream, provolone del Monaco and fried zucchini
montanara with Piennolo tomato sauce, buffalo mozzarella tartare and fresh basil
[1, 7, 8]

i PRIMI/FIRST COURSES ARMANDO

I nostri chef adoperano pasta Armando da grano di filiera 100% italiano
Our chefs use pasta Armando, made from 100% Italian wheat

SPAGHETTI AL POMODORO DEL PIENNOLO € 18,00

mantecato con Parmigiano Reggiano 24 mesi
Piennolo tomato sauce, creamed with Parmigiano Reggiano cheese aged 24 months
[1, 7, 9]

SPAGHETTONE ALL'ASTICE CON DATTERINI CONFIT E BASILICO € 34,00

Spaghetti with lobster, datterino tomatoes and basil
[1, 2, 9]

GNOCCO ALLA SORRENTINA € 20,00

gnocchi di patate al forno con salsa di pomodoro, scamorza affumicata e Parmigiano Reggiano
baked potato gnocchi with tomato sauce, smoked scamorza and Parmigiano Reggiano
[1, 7, 9]

LASAGNA ALL'EMILIANA CON RAGÙ DI MANZO € 20,00

lasagna with beef ragù
[1, 7, 9]

SPAGHETTONE ALLA NERANO € 21,00

con chips di zucchine e provolone del Monaco
with zucchini chips and provolone cheese
[1, 7, 8, 9]

FETTUCCINE ALFREDO € 22,00

classica burro e Parmigiano Reggiano
with butter and Parmigiano Reggiano cheese
[1, 7]

MEZZO ZITO ALLA GENOVESE € 22,00

con fonduta al pecorino e cipolla croccante
short pasta with pecorino cheese fondue and crispy onion
[1, 7, 9]

i SECONDI/MAIN COURSES

FRITTURA DI PESCE € 26,00

con gamberi, calamari e merluzzo, servita con maionese all'aglio orsino e verdure croccanti*
fried shrimps, squids and cod, served with crispy vegetables* and orsino garlic mayonnaise

[1, 2, 5, 10]

PANCIA DI MAIALE CBT € 28,00

con crema di zucca al timo e carote baby agli agrumi
pork belly with thyme pumpkin cream and baby carrots with citrus

[1, 6, 7, 9, 12]

GUANCIA DI VITELLO € 28,00

con rosti di funghi e polenta con salsa al vino rosso
veal cheek with mushrooms rosti and polenta with red wine sauce

[7, 9, 12]

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE € 36,00

servito con pomodorini e rucola
Veal cutlet Milanese style served with fresh tomatoes and arugula

[1, 3]

RIB-EYE PASCOLO ARGENTINO € 33,00

servito con patate al forno e fondo bruno
with baked potatoes and beef sauce

[6, 9]

le INSALATE/SALADS

CAESAR SALAD € 20,00

con misticanza, dressing caesar, petto di pollo cotto a bassa temperatura,
bacon croccante, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano
with misticanza salad, grilled chicken breast, Caesar dressing sauce, crispy bacon,
Parmigiano Reggiano, croutons

[1, 3, 6, 7, 10]

NIZZARDA € 20,00

con misticanza, tonno, patate al vapore, fagiolini, pomodori del Piennolo semi-dried,
uova sode, acciughe di Cetara e olive taggiasche
mixed salad with tuna, steamed potatoes, green beans, semi-dried tomatoes, hard boiled eggs,
Cetara anchovies and taggiasca olives

[3, 4]

VEGETARIAN SALAD € 18,00

con misticanza, avocado, pomodori confit, dressing allo yogurt e semi di zucca tostati
with misticanza salad, avocado, confit tomatoes, yogurt dressing and toasted pumpkin seeds

[7, 8]

i CONTORNI/SIDE DISHES

PATATE AL FORNO € 8,00

baked potatos

SCAROLA RIPASSATA ALLA NAPOLETANA € 8,00

Neapolitan-style sautéed escarole

[4, 8]

FAGIOLINI AL VAPORE € 8,00

streamed green beans

INSALATA MISTA € 8,00

mixed salad

le PIZZE di Sophia Loren Restaurant



le PIZZE di Sophia Loren Restaurant

MARGHERITA € 13,00

pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte, olio evo, basilico
San Marzano d.o.p. tomato, mozzarella fiordilatte, extra virgin olive oil, basil
[1, 7]

BUFALA € 14,00

pomodoro San Marzano d.o.p., mozzarella di bufala campana d.o.p., olio evo, basilico
San Marzano d.o.p. tomato, buffalo mozzarella from Campania d.o.p., extra virgin olive oil, basil
[1, 7]

SOPHIA LOREN € 20,00

scarola riccia, datterino giallo e rosso confit, olive taggiasche, capperi, stracciatella di burrata
fuori cottura: alici di Trapani, olio evo
curly endive, taggiasche olives, capers, tomatoes, stracciatella cheese
after cooking: Trapani anchovies, extra virgin olive oil
[1, 4, 7]

L'INSOLITO BACCALÀ € 18,00

crema di pomodoro arrosto, fior di latte, capperi di Salina, baccalà*
Fuori cottura: polvere di olive, basilico
roasted tomato cream, mozzarella cheese, Salina capers, salted cod*
after cooking: olives powder, basil
[1, 4, 7]

ASSOLUTO DI CIPOLLA € 18,00

in crema, fermentata, croccante, bruciata, maionese di cipolla, fior di latte, olio evo, basilico
onion cream, fermented, crunchy and burnt onion, onion mayonnaise,
mozzarella cheese, extra virgin olive oil, basil
[1, 3, 7]

CAPRICCIOSA € 20,00

pomodoro San Marzano d.o.p., fiordilatte, carciofi, olive taggiasche, funghi, prosciutto cotto, salame
San Marzano d.o.p. tomato, mozzarella cheese, artichokes, taggiasche olives, mushrooms, ham, salami
[1, 7]

5 CONSISTENZE DI POMODORO € 20,00

crema di pomodoro arrostito, pomodorini ciliegino semi-dried,
datterino giallo e rosso confit, mozzarella di bufala campana d.o.p.
Fuori cottura: primo sale di bufala, pomodorini del piennolo secchi, basilico
roasted tomato cream, semi-dried cherry tomatoes, yellow and red confit datterino tomatoes,
buffalo mozzarella from Campania d.o.p.
After cooking: dried piennolo tomatoes, buffalo primosale cheese, basil
[1, 7, 12]

VEGANA € 20,00

pesto di pomodori secchi, mozzarella vegana, funghi di stagione spadellati e mandorle a fette
sun-dried tomato pesto, vegan mozzarella, sautéed seasonal mushrooms, sliced almonds
[1, 8]

SCEGLI IL TUO IMPASTO/CHOOSE YOUR DOUGH

impasto classico/classic dough [1]
impasto ai 5 cereali/5 cereals dough [1, 6]

le PIZZE di Sophia Loren Restaurant

CALZONE AL FORNO € 18,00

ripieno con prosciutto cotto, fior di latte, Parmigiano Reggiano, pomodoro San Marzano, ricotta di bufala, olio evo e basilico

filled with cooked ham, mozzarella cheese, Parmigiano Reggiano, San Marzano tomato, buffalo ricotta cheese, evo oil and basil

[1, 7]

5 FORMAGGI € 17,00

fonduta di Parmigiano, provola, fior di latte.

Fuori cottura: ricotta, blu di bufala, primo sale, chips di parmigiano, basilico

parmesan fondue, provola cheese, fior di latte cheese.

after cooking: ricotta cheese, gorgonzola cheese, primo sale cheese, parmesan chips, basil

[1, 7]

IN BUONE MANI € 20,00

crema di friarielli in acqua di ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana D.O.P., salsiccia di suino nero a punta di coltello, calcagno a crosta liscia, olio evo

friarielli cream cooked in buffalo ricotta water, D.O.P. buffalo mozzarella cheese, black pig sausage, calcagno cheese, evo oil

[1, 7]

VELLUTATA DI ZUCCA € 19,00

vellutata di zucca, provola, pancetta arrotolata (con impasto ai 5 cereali)

Fuori cottura: Blu di bufala Caseificio '4 Portoni', granella di nocciole, basilico e olio evo

pumpkin cream, provola cheese, bacon (with five cereal dough)

after cooking: buffalo Blu cheese Caseificio '4 Portoni', chopped hazelnuts, basil and evo oil

[1, 6, 7]

MARINARA IN DOPPIA COTTURA € 20,00

pizza a doppia cottura: frita a 180° ed al forno a 400°, crema di pomodoro arrosto, pesto di aglio orsino, capperi, olive taggiasche, origano

Fuori cottura: alici di Trapani

double-cooked pizza: fried at 180°C and baked at 400°C roasted tomato cream, wild garlic pesto, capers, taggiasche olives, oregano

after cooking: Trapani anchovies

[1, 4]

SCEGLI IL TUO IMPASTO/CHOOSE YOUR DOUGH

impasto classico/classic dough [1]

impasto ai 5 cereali/5 cereals dough [1, 6]

DESSERTS

WE LOVE SOPHIA € 9,00

anima di lampone avvolta da una mousse al cioccolato bianco e lime con croccante al cioccolato bianco e pan di Spagna bagnato alla vaniglia

raspberry soul wrapped in a white chocolate and lime mousse with white chocolate brittle and vanilla soaked sponge cake

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

TIRAMISÙ € 9,00

roulè al cacao e biscotto savoiardo imbevuti al caffè arabica 100%,
crema al mascarpone, cioccolato fondente 70%

cocoa roulè and 100% Arabica coffee soaked savoiardo biscuit, filled with mascarpone cheese cream and a thin 70% dark chocolate cream layer

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

DELIZIA AL LIMONE € 9,00

pan di Spagna al limone con crema di limone amalfitano
lemon sponge cake with lemon sauce

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

ROCHER AL CIOCCOLATO € 9,00

cremoso al cioccolato al latte ricoperto con granella di nocciola e cioccolato al latte, pan di Spagna alla nocciola e cacao

milk chocolate cream covered by chopped hazelnuts and milk chocolate, on hazelnut and cocoa soft sponge cake

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

ROCHER AL PISTACCHIO € 9,00

crema al torrone e pistacchio, pan di Spagna alle mandorle profumato all'arancia, glassa al pistacchio e granella di torrone

nougat and pistachio cream an almond sponge cake with orange flavored, covered by pistachio and chopped nougat glaze

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

BABÀ € 9,00

pasta di babà bagnata con punch al rhum invecchiato, agrumi e vaniglia Bourbon

typical Neapolitan sponge cake soaked in aged rhum punch, citrus and Bourbon vanilla

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI € 9,00

pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco
soft fruits tart with mascarpone cheese covered with wild berries

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

TRIS DI PICCOLA PASTICCERIA € 9,00

desserts mignon assortiti

mixed mignon pastries

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

PASTIERA NAPOLETANA € 9,00


pasta frolla, ricotta di pecora e grano cotto profumato ai millefiori

typical Neapolitan tarte with ricotta cheese and cooked corn flavored with millefiori

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

DESSERTS

COPPA GELATO € 9,00

gelato artigianale di/home made ice cream by **CIACCO** 

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

SORBETTO CAPRESE AL LIMONE € 9,00

[1, 3, 5, 6, 7, 8]



MACEDONIA € 9,00

con frutta di stagione
with seasonal fruits

le BEVANDE/DRINKS

ACQUA/WATER €4,00 / SOFT DRINKS € 5,00

BIRRE ALLA SPINA/DRAFT BEERS € 5,00 (0.2 l) - € 8,00 (0.4 l)

Moretti Baffo d'Oro, Moretti La Rossa, Messina cristalli di sale, Messina vivace

BIRRE IN BOTTIGLIA/BOTTLED BEERS 0,33 l € 6,00

Ichnusa ambra limpida (0,30), Ichnusa non filtrata, Moretti Zero

AMARI E DISTILLATI (SPIRITS AND DISTILLED)

DA/FROM 7 A/TO 18 €

INDICE ALLERGENI: [1] Glutine, [2] Crostacei e derivati, [3] Uova e derivati, [4] Pesce e derivati, [5] Arachidi e derivati, [6] Soia e derivati, [7] Latte e derivati, [8] Frutta a guscio e derivati, [9] Sedano e derivati, [10] Senape e derivati, [11] Semi di sesamo e derivati, [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂, [13] Lupino e derivati, [14] Molluschi e derivati

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

ALLERGENS: [1] Gluten, [2] Crustaceans and derivatives, [3] Eggs and derivatives, [4] Fish and derivatives, [5] Peanuts and derivatives, [6] Soy and derivatives, [7] Milk and derivatives, [8] Nuts and derivatives, [9] Celery and derivatives, [10] Mustard and derivatives, [11] Sesame seeds and derivatives, [12] Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂, [13] Lupine and derivatives, [14] Molluscs and derivatives.

Dishes or ingredients marked with "*" are subjected to blast chilling at negative temperature or are frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer to ensure its quality and safety, as described in procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

COPERTO/COVER CHARGE

€ 3,00

