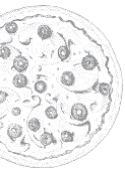
CARNE / MEAT

Guiso tradizionale di Piemonte di coda di vitello. 11.50 €
Traditional Stew of Piemonte with tail of beef.

Milanese di vitello al pomodoro e mozzarela. 12.90 €
Milanese of veal with tomato and mozzarella.



Pizze FRESCHE / FRESH PIZZE

Margherita / MARGHERITA 10.20€
Salsa di pomodoro, formaggio, pomodoro fresco e origano.
Tomato sauce, cheese, fresh tomato and oregano.

CARBONARA / CARBONARA 10.90€
Salsa carbonara, formaggio, bacon e origano.
Carbonara sauce, cheese, bacon and oregano.

Sei FORMAGGI / SIX CHEESES 11.20€
Salsa di pomodoro, crema di 4 formaggi, mozzarella, Gorgonzola e origano.
Tomato sauce, 4 cheese cream, mozzarella, gorgonzola and oregano.

Barbecue / BARBECUE 11.50€
Salsa di pomodoro, carni macinate con salsa barbecue, Formaggio, Bacon e origano.
Tomato sauce, minced meat with barbecue sauce, cheese, Bacon and oregano.

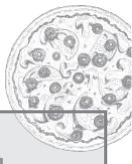
AL PARMIGIANO / TO THE PARMIGIANO 11.90€
Salsa di pomodoro, bacon, mozzarella, parmigiano, taleggio, Pomodoro fresco e basilico.
Tomato sauce, bacon, mozzarella, parmigiano, taleggio, fresh tomato and basil.

PINAATTI / PINAATTI 11.80€
Salsa di pomodoro, spinaci, prosciutto, pomodoro fresco, Mozzarella,pecorino, formaggio e origano.
Tomato sauce, spinach, ham, fresh tomato, mozzarella, pecorino, Cheese and oregano.

Speciale LA TRATTORIA / SPECIAL PIZZA LA TRATTORIA 11.90€
Salsa di pomodoro, tonno, capperi, cebolla rossa caramelizada, rúcula, formaggio di capra e origano.
Tomato sauce, tuna, capers, caramelized rete onion, arugula, goat cheese and oregano.

CALZONE / CALZONE 11.80€
Salsa di pomodoro, pomodori freschi, prosciutto york, formaggio, Basilico e origano.
Tomato sauce, fresh tomato, York ham, cheese, basil and oregano.

Capricciosa / CAPRICIOUS PIZZA 10.20€
Salsa di pomodoro, prosciutto york, funghi coltivati freschi, Olive, foglie di basilico e formaggio.
Tomato sauce, York ham, fresh mushrooms, olives and basil and cheese.



Menã[1] BAMBINI / CHILDREN'S MENU

Filetto di pollo empanado con pasta, di pomodori e patate fritte 12.80€
Breaded chicken fillet with pasta, tomato and french fries

Entranti / STARTERS

Razione di pani e focaccias. 2.50
EURO
Portion of breads and focaccias.

Macedonie REGINA / REGINA SALAD 8.90
EURO
Noci, pomodoro Cherry, Rúcula, formaggio di capra, Bacon e mix di lattughe.
Nuts, Cherry Tomato, Goat Cheese, Bacon, Arugula and mix of Lettuce.

Macedonie DI FRUTTI DI MARE / FRUIT SALAD OF MARE 9.95
EURO
Mix di lattughe, gamberetti, formaggi Ricotta, noci e vinagreta di miele e senape.
Mix of lettuce, prawns, ricotta cheese, walnuts and honey and mustard vinaigrette.

Macedonie mediterranea / MEDITERRANEAM SALAD 8.50 euro
mix di lattughe, pomodori, carota, granturco, tonno, olive e cipolla.
mix of Lettuce, Tomato, Carrot, Corn, Tuna, olives and onions.

Carpaccio di vitello con lascas di parmigiano e rúcula. 9.90 euro
Beef carpaccio with parmesan and arugula.

INSALATA CAPRESSE / CAPRESSE SALAD 9.90 euro
pomodoro, mozzarella fresca di bufala e foglie di basilico.
Tomato, fresh buffalo mozzarella and basil.

Provolone Gratinado alla cazuela con verdure. 5.90 EURO
Grilled Provolone Cheese to the casserole with vegetables

Paste E RISI / PASTA AND RICE

Tagliatelle
Tagliatelle

Gnoqui
Gnoqui

Pasta senza glutine
Pasta

Penne rigate
Penne rigate

Ravioli di tacchino e trufa
Turkey and

Espaguetti
Spaguetti

Bolognese / Bolognese 11.90 €
napoletana /
Pesto / Pesto 13.50€
Funghi e tartufo / Mushrooms and truffles 13.90 €
Spinaci e ricotta / Spinach and Ricotta
Carbonara / Carbonara 12.90

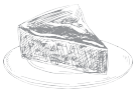
Canelón di carne gratinado. 13.60€
Beef cannelloni au gratin.

Lasaña di astice e gamberetti. 14.55€
Lobster and shrimp lasagna.

Lasaña di verdura. 12.50€
Vegetable Lasagna.

Risotto frutti di mare. 13.20€
Seafood risotto.

Risotto di Boletus e olio di Trufa. 13.60€
Mushroom Risotto.



Dessert / DESSERTS

Tiramisú casalinghi / Tiramisu.
EURO **5.10**

Bizcocho fluido di cioccolato con gelato di vaniglia. **5.20**
EURO
Chocolat Fluid Cake with Vanilla Ice Cream.

Profiteroles con minestra caldo di cioccolato. **5.10**
EURO
Profiteroles with hot cioccolato soup.

Pannacota / Pannacota.
4.90 EURO

Torta di formaggio / Cheese Cake **5.20**
EURO

Torta morte da cioccolato con gelato di vaniglia e cioccolato croccante. **5.10 EURO**

Cioccolato Death Cake with Vanilla Ice Cream and Crispy cioccolato.

Torta di biscotto sgocciolamento / Sgocciolamento cookie Â Cake. **5.10**

EURO

Acque E BEVANDE ANALCOLICHE / WATER & DRINKS

Acqua minerale 1/2L / minerale Water 1/2L	**1.70 EURO**
Acqua minerale 1L / minerale Water 1L	**2.90 EURO**
Acqua minerale frizzante / Sparkling Water	**2.00 EURO**
Bevande analcoliche / Soft drinks	**3.00 EURO**
Succhi / Juices	**2.50 EURO**
Succo d'arancia naturale / Fresh Orange juice	**2.75 EURO**

Birre / BEERS

Coppa di birra / Glass of beer	**3.00 EURO**
Heineken 1/3 / Heineken	**3.20 EURO**
Amstel Radler / Amstel Radler	**3.50 EURO**
Sole 1/3 / Sole 1/3	**3.50 EURO**
Desperados / Desperados	**4.00 EURO**
Heineken 0.0% / Heineken 0.0%	**3.20 EURO**
Affligem / Affligem	**4.00 EURO**
Paulaner / Paulaner	**4.00 EURO**

Vini / WINES

	Coppa	BOTTIGLIA
VINO BIANCO (D.O Somontano) / WHITE WINE (D.O Somontano)	**2.50 euro**	**13.00€**
VINO ROSATO (D.O Somontano) / ROSE WINE (D.O Somontano)	**2.50 EURO**	**13.00€**
VINO ROSSO (D.O Somontano) / Rete wine (D.O Somontano)	**2.50 EURO**	**13.00€**
Lambrusco / Lambrusco	**9.80 EURO**	

Caffè E LIQUORI / CAFES & LIQUORS

Caffè e infusioni / Coffee and accendifuoco	**1.60 EURO**
Bijou / Coffee with condensed milk	**2.35 EURO**
Cappuccino / Cappuccino	**2.35 EURO**

Carajillo / Coffee with alcole	**2.75 EURO**
Coppa liquorosi / Glass of liquor	**4.20 EURO**
Sciroppo di frutta / fruit liqueur	**3.15 EURO**

*L'informazione degli allergeni dei piatti di cibo non comprendono le tracce dei prodotti. Qualsiasi dubbio chiederlo al barman.

*The Traces of food products not include the allergens. Please, for any question ask the waiter.