

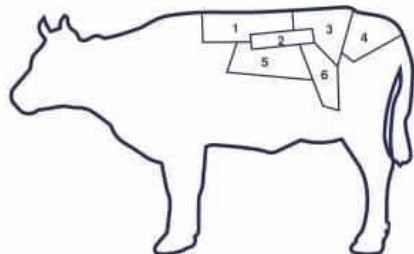
PASTA FRESCA - FRESH PASTA

- (34) **Strigoloni all'Amatriciana** €10.00
 Pomodoro, guanciale, cipolla e pepe
 Tomato sauce, onions, guanciale and black pepper
- (35) **Strozzapreti alla Norma** €12.00
 Pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico
 Tomato sauce, aubergines, salted ricotta and basil
- (36) **Ravioli Mezza Luna** €13.00
 Ripieni con Cacio e Pepe al Sugo di Pomodoro e Basilico
 Ravioli filled with Cacio cheese, black pepper with tomato sauce and basil
- (37) **Tagliatelle Nere con Calamari e Gamberi** €15.00
 Calamari, gamberi e aglio
 Squid ink Tagliatelle with Calamari, prawns and garlic
- (38) **Lasagne alla bolognese** €10.00
 Lasagna with bolognese sauce
- (39) **Tagliatelle Nere con mezza Aragosta** €21.00
 Squid ink Tagliatelle with half lobster
- (40) **Risotto ai Funghi Porcini e Olio al Tartufo** €15.00
 Risotto with Porcini Mushrooms and truffle oil

CARNE - MEAT

- (41) **Ribeye Angus Argentine 280g** *1 €20.00
 Entrecote - Bife Ancho
- (42) **Tenderloin Angus Argentine 220gr** *2 €22.00
 Filetto - Lomo
- (43) **Heart of Rump Angus Argentine 280gr** *3 €18.00
 Scamone - Bife de Cuadril
- (44) **Cap of Rump Angus Argentine 280gr** *4 €19.00
 Codone - Picanha
- (45) **Chunk Flap Angus Argentine 280gr** *5 €18.00
 Reale - Tapa d' Asado
- (46) **Tail of Rump Angus Argentine 280gr** *6 €18.00
 Spinacino - Colita de Cuadril
- (47) **Grilled Chicken 280gr** €12.00
 Pollo alla griglia

I piatti di carne saranno serviti con patata fritte o insalata verde
 Meat dishes will be served with skin on fried potatoes or green salad



PESCE - FISH

- (48) **Gamberi Argentini alla griglia avvolti in Pancetta e Miele** €16.00
 Grilled Argentinian king prawns wrapped in pancetta and honey
- (49) **Calamari alla Griglia** €16.00
 Fresh local grilled calamari served on a bed of seasonal salad
- (50) **Fritto Misto** €21.00
 Calamari, scampi, gamberi e latterini
 Fried calamari, scampi, prawns and sand smelt fishes

I piatti di pesce saranno serviti con patate fritte o insalata verde
 Fish dishes will be served with skin on fried potatoes or green salad

MENU PER BAMBINI KIDS MENU

- (51) **Penne in Bianco o Pomodoro** €5.00
 Penne with extra virgin olive oil or butter or with tomato sauce
- (52) **Chicken Nuggets & Chips (5pcs)** €6.00

DESSERT FATTI IN CASA HOME-MADE DESSERTS

Tutti I dessert sono preparati giornalmente €5.00
 Vi invitiamo a chiedere la disponibilita del giorno

All our desserts are prepared on a daily basis,
 Please ask for today's availabilities

TAKE AWAY
 AVAILABLE
 00356 21550544

Free Wifi
 Network Name : TNCAP5A70E3
 Password : 68D2AEF056

Har *Senso*
 PIZZA, FOOD & BEER

by
Capitan Spriss

MENU

La nostra PIZZA a lievitazione naturale WOOD FIRED OVEN

Usiamo solo prodotti di prima qualità e il vero segreto è nell'impasto. La lievitazione naturale, maturata dalle 24 alle 72 ore, diversifica la bontà della nostra pizza. Per questo risulta essere più leggera, gustosa, croccante e assolutamente digeribile rispetto a tutte le altre.

We only use selected top products and the secret is in the dough preparation. For the best quality pizza, we use the natural rising of the dough, which is left to mature for 24 to 72 hours. For these reasons our pizza is lighter, delicious, crispy and absolutely digestible in respect to all other pizzas.

- | | |
|--|-------|
| (1) Focaccia
Olio extra vergine di oliva, sale grosso, origano
Extra virgin olive oil, coarse salt, oregano | €4.00 |
| (2) Biancaneve
Mozzarella e olio extra vergine di oliva
Mozzarella and extra virgin olive oil | €5.50 |
| (3) Margherita
Pomodoro, mozzarella, basilico e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, basil and extra virgin olive oil | €6.50 |
| (4) Norma
Pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, aubergines, salted ricotta, basil, oregano and extra virgin olive oil | €7.50 |
| (5) Tonno e Cipolla
Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, olio extra vergine di oliva, origano
Tomato sauce, mozzarella, onions, tuna, oregano and extra virgin olive oil | €7.50 |
| (6) Americana
Pomodoro, mozzarella, wurstel di pollo, patatine, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, chicken wurstel, chips, oregano and extra virgin olive oil | €7.50 |
| (7) Diavola
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, olive nere, peperoncino, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onions, black olives, chili flakes, oregano and extra virgin olive oil | €7.50 |
| (8) Napoli
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano and extra virgin olive oil | €7.50 |
| (9) Prosciutto
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano and extra virgin olive oil | €7.50 |
| (10) Calzone Classico (Closed Pizza)
Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro e olio extra vergine di oliva
Ham, mozzarella, tomato sauce and extra virgin olive oil | €8.00 |
| (11) U Genio
Pomodoro, mozzarella, pancetta, provola, peperoncino, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, bacon, provola cheese, chili flakes, oregano and extra virgin olive oil | €8.50 |

Supplemento: €1.00 per ogni prodotto aggiuntivo,
€2.00 per Mozzarella di Bufala / Prosciutto Crudo / Porcini

- | | |
|---|--------|
| (12) 5 Formaggi
Mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola, provola dolce, grana padano, origano e olio extra vergine di oliva
Mozzarella, smoked scamorza, gorgonzola, sweet provolone, grana padano, oregano and extra virgin olive oil | €9.00 |
| (13) Bufalina
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino, basilico, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, oregano and extra virgin olive oil | €9.00 |
| (14) Contadina
Pomodoro, mozzarella, cipolla, melanzane fritte, peperoni, basilico, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, onions, fried aubergines, bell peppers, basil, oregano and extra virgin olive oil | €9.00 |
| (15) Capricciosa
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uova, olive nere, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, eggs, black olives, oregano and extra virgin olive oil | €9.00 |
| (16) Gustosa
Mozzarella, melanzane fritte, salame piccante, uova e grana padano, origano e olio extra vergine di oliva
Mozzarella, fried aubergines, spicy salami, eggs, grana padano, oregano e extra virgin olive oil | €9.00 |
| (17) Parmigiana
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, prosciutto cotto, grana padano, uova, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, fried aubergines, ham, grana padano, eggs, oregano and extra virgin olive oil | €9.50 |
| (18) Primavera
Pomodori ciliegino, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, grana padano, origano e olio extra vergine di oliva
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, parma ham, rocket leaves, grana padano, oregano and extra virgin olive oil | €9.50 |
| (19) U Cumpari
Pomodoro, mozzarella, formaggio primo sale, cipolla, olive nere, pancetta affumicata, grana padano, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, sheep cheese, onions, black olives, smoked pancetta, grana padano, origano and extra virgin olive oil | €9.50 |
| (20) Vegetariana
Melanzane, zucchine, spinaci, pomodorini, funghi, mais e mozzarella
Aubergines, courgettes, spinach, cherry tomatoes, mushrooms, sweet corn and mozzarella | €12.00 |

PIZZA SPECIALS

- | | |
|--|--------|
| (21) Porcina
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, origano e olio extra vergine di oliva
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, oregano and extra virgin olive oil | €11.50 |
| (22) Pistacchio
Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella al pistacchio, granella di pistacchio di Bronte, grana padano e olio extra vergine di oliva
Mozzarella, pistachio cream, mortadella with pistachio, crushed Bronte pistachio, grana padano and extra virgin olive oil | €13.00 |

Extras: €1.00 each item added,
€2.00 each Buffalo Mozzarella / Parma Ham / Porcini

- | | |
|--|--------|
| (23) Nebrodi
Pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, provola, scamorza affumicata, funghi porcini, salame dei Nebrodi, origano e olio extra vergine di oliva
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, provolone, smoked scamorza, porcini mushrooms, Nebrodi salami, oregano and extra virgin olive oil | €13.00 |
| (24) Al Curry
Mozzarella, pancetta, salsa al curry e pollo
Mozzarella, bacon, curry cream and chicken | €12.00 |
| (25) Bordone
Sardo ripieno di crema ai friarielli
Mozzarella, salsaiccia, friarielli, pomodorini ciliegino
Wild broccoli in a cream filled Crust
Mozzarella, Italian sausage, wild broccoli, cherry tomatoes | €13.00 |

ANTIPASTI

- | | |
|---|-------|
| (26) Bruschette (5pcs)
Tomato, garlic and basil | €6.00 |
| (27) Zucchine grigliate con Brie e marmellata di Fichi
Grilled zucchinis with brie and figs jam | €7.00 |
| (28) Parmigiana di Melanzane
Baked aubergines, tomatoes, mozzarella and parmigiano | €8.00 |

BURGERS

- | | |
|--|-------|
| (29) Vegan
Burger di verdure, pomodoro, cipolla e insalata verde
Vegetable burger, tomatoes, onions and green salad | €8.00 |
| (30) Artemide
Black Angus burger 200g, insalata verde, pomodori, bacon, cipolla e formaggio fuso
Black Angus burger 200g, green salad, tomatoes, bacon, onion and melted cheese | €9.00 |

I burgers saranno serviti con patate fritte e insalata verde
Burgers will be served with skin on fried potatoes and green salad

INSALATE - SALADS

- | | |
|---|--------|
| (31) La Campagnola
Funghi freschi, pomodorini ciliegino, rucola, scaglie di grana padano con glassa di aceto balsamico
Fresh mushrooms, cherry tomatoes, rocket leaves, grana padano shavings and balsamic vinegar glaze | €9.00 |
| (32) Della Nonna
Insalata, pomodorini ciliegino, mozzarella, mais e tonno
Salad, cherry tomatoes, mozzarella, sweet corn and tuna | €9.00 |
| (33) La Gioia di Mangiare
Insalata mista, rucola, pancetta croccante, petto di pollo grigliato, grana padano e olive nere
Mixed salad, rocket leaves, crispy pancetta, grilled chicken breast, grana padano and black olives | €11.00 |