



在这里,传统与创新交织,让您感受被大海抚摸的味道!

“生活是意大利面和魔法的结合。

费德里科·费里尼





开胃菜

生海

海鲜选择:牡蛎、面条、毛蚌、核桃和红虾

15,00 欧元

红虾 (腌制)  
5pcs

10,00 欧元

海蜇 (腌制)4个

10,00 欧元

地球启动器

腌肉三部曲 (帕尔马火腿, 来自 Martina Franca 的 Capocollo、Felino 意大利腊肠和开心果乳清干酪)

12,00 欧元

Bufalina

(来自坎帕尼亚的水牛马苏里拉奶酪、帕尔马火腿、红色和黄色西红柿和罗勒)

€8,00

海煮

博拉开胃菜分钟。2份7道菜  
(冷热)

13,00 欧元

炒萝卜上的炸鳕鱼

€ 8,00

加泰罗尼亚虾 (芒果、黄瓜、樱桃番茄和红洋葱渗透虾)

€ 8,00

Primitivo 中的章鱼 (Primitivo 葡萄酒腌制和烹制的章鱼)

€ 8,00

红金枪鱼鞑靼 (红金枪鱼鞑靼配 stracciatella、柠檬皮和烤杏仁)

10,00 欧元





普里米皮亚蒂

海第一

Spaghettone Bola

(意大利面 alla chitarra 配开心果奶油、stracciatella 和红金枪鱼鞑鞑)

13,00 欧元

意大利面与 cacio e pepe

(意大利面与 cacio e pepe, 红虾浓汤和开心果碎)

12,00 欧元

安康鱼帕切罗

(Paccheri 配安康鱼炖肉和黑橄榄粉)

12,00 欧元

希腊蝉tagliolini (tagliolini 与希腊蝉和黄色番茄)

€ 18,00

Sea cavatelli (海

鲜和鲛鱼 bottarga 的 cavatelli)

12,00 欧元

Risotto Bola

(Carnaroli 米饭配鳕鱼、蓝柑, 撒上石灰和干番茄蜜饯)

13,00 欧元

第一门课程

Gnocchetti alla sorrentina

(用番茄、罗勒、欢乐木偶和绿色酱汁凝胶炒的汤团)

€ 8,00

Tagliolini porcini

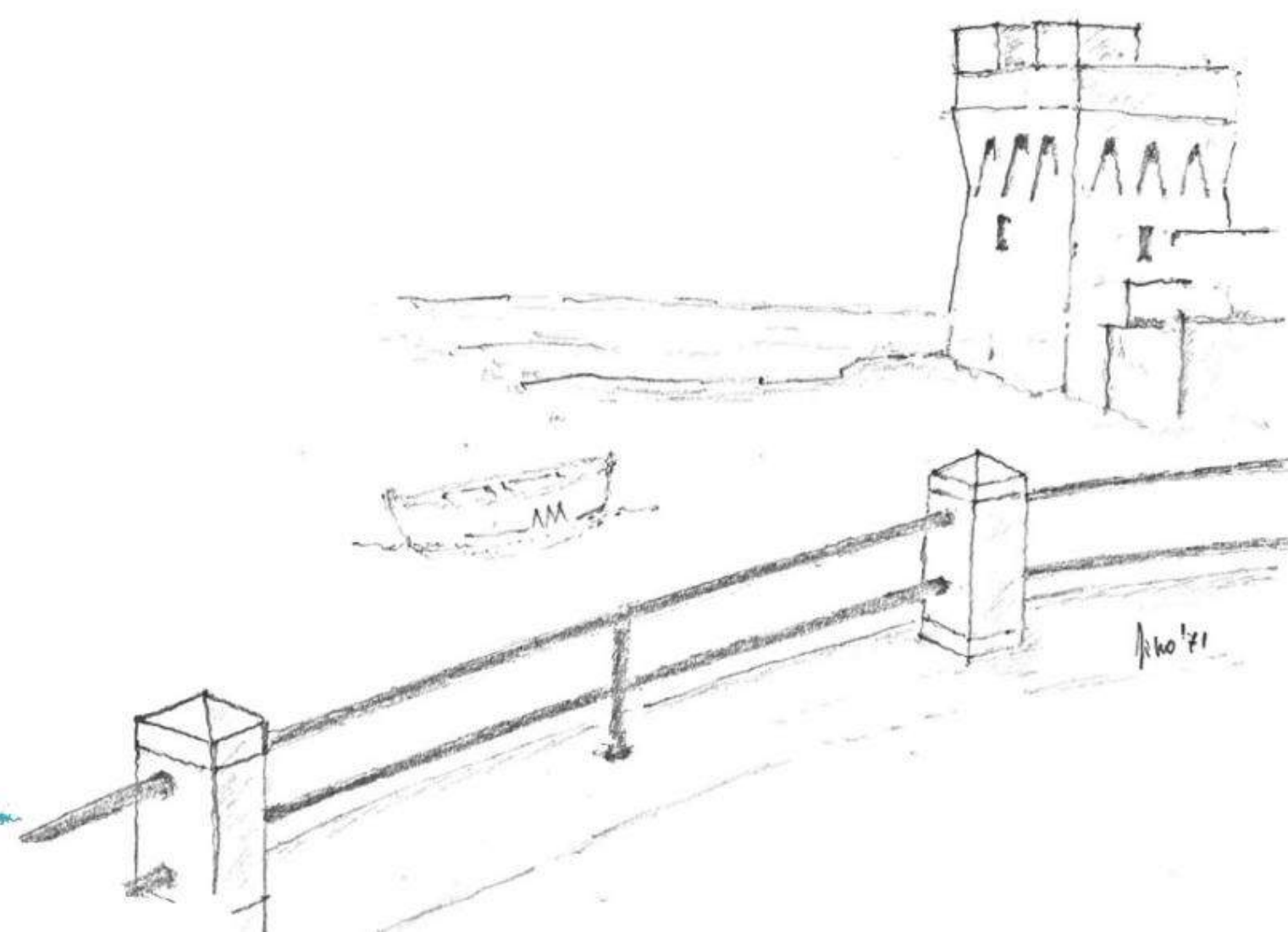
(tagliolini 配牛肝菌、黄色和红色樱桃番茄、百里香和碎卡波科洛)

11,00 欧元

Orecchiette 和强奸

(orecchiette 配萝卜、黄色番茄和 Sammichele s zampina)

9,00 欧元





秒

海秒		第二门课程	
炸鱿鱼和虾 *	15,00 欧元	烤肠配菜	13,00 欧元
混合炸鱼* (鱿鱼, 虾和paranza)	€ 18,00	牛肉片 (配芝麻菜、樱桃番茄和帕尔马干酪)	13,00 欧元
金枪鱼拍松 (金枪鱼牛排配芒果、黄瓜、开心果碎和照烧酱)	14,00 欧元	Zampina di Sammichele 配小菜	€ 8,00
地中海旗鱼 (用红色和黄色西红柿、橄榄和薄荷切下的旗鱼)	12,00 欧元	配菜	
		薯条 (小)*	3,00 欧元
		薯条 (大)*	6,00 欧元
		烤土豆	€4,00
今日渔获 烤肉	价格根据季节	混合沙拉	3,00 欧元
- 汤 - 烤箱		烤蔬菜	€ 4,00
龙虾	€ 13.00 / 百克		
龙虾	€ 8.00 / 百克		

\*冷冻产品



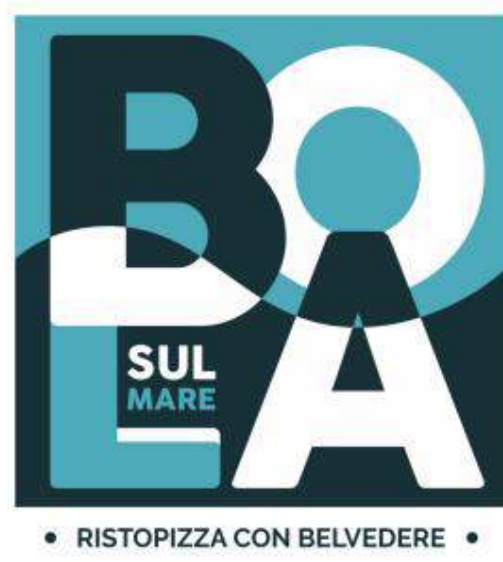


## 拼盘

### 红军

玛格丽塔 (番茄、 马苏里拉奶酪)	6,00 欧元
中金 (双重质量,油,牛至,盐)	€ 4,00
罗马 (番茄、马苏里拉奶酪、凤尾鱼、刺山柑)	7,00 欧元
WURSTEL (番茄、马苏里拉奶酪、香肠)	7,00 欧元
COOKED (番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿)	7,00 欧元
斯特拉夏泰拉 (番茄、stracciatella)	7,50 欧元
新鲜蘑菇 (番茄、马苏 里拉奶酪、新鲜蘑菇)	7,50 欧元
卡拉布里斯 (番茄、马苏里拉奶酪、辣香肠)	€ 8,00
CRUDAIOLA (番茄、马苏里拉奶酪、樱桃番茄、马佐蒂卡乳清干酪、火箭)	7,00 欧元
NORCINA (番茄、马苏里拉奶酪、诺尔恰萨拉米香肠)	€ 8,00
BUFFALO (番茄、水牛芝士、罗勒)	€ 8,00
奥托拉纳 (番茄、马苏里拉奶酪、茄子、西葫芦、樱桃番茄、新鲜蘑菇)	€ 8,00





拼盘

四种奶酪 (番茄、马苏里拉奶 酪、帕尔马干酪、戈贡佐拉奶酪、埃门塔尔奶酪、法国奶酪)	€8,00
四个季节 (番茄、马苏里拉 奶酪、熟火腿、朝鲜蓟、法兰克福香肠、刺山柑、黑橄榄)	9,00 欧元
帕尔马 (番茄、马苏里拉奶酪、帕尔马火腿)	9,00 欧元
<b>CAPRICCIOSA</b> (番茄、马苏里拉奶酪、蘑菇、朝鲜蓟、熟火腿、帕尔马干酪)	€8,00
烟熏 (番 茄、马苏里拉奶酪、烟熏番茄奶酪、斑点)	€ 8,00
<b>PRINCESS</b> (番 茄、马苏里拉奶酪、straciatella、帕尔马火腿)	9,50 欧元
真实 (番 茄、马苏里拉奶酪、布雷索拉、火箭、帕尔马干酪)	9,00 欧元
<b>PALESE</b> (番茄、马苏里拉奶酪、樱桃番茄、辣香肠、斯卡莫扎奶酪、帕尔马干酪、火箭)	9,00 欧元
<b>AMERICANA</b> (番 茄、马苏里拉奶酪、香肠、炸薯条)	€ 8,00
曼哈顿 (番茄、马苏 里拉奶酪、诺尔恰奶酪、切达奶酪/切片、炸土豆)	8.50 欧元
普利亚米亚 (番茄、马苏里拉奶酪、萝卜、干番茄、straciatella、碎塔拉利)	9,00 欧元
<b>LA SABRY</b> (番 茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、straciatella、香菇)	€ 8,00
决定 (黄色小番茄、马苏里拉奶酪、炒牛肝菌、香脆培根)	9,00 欧元





拼盘

BOLA

(番茄、水牛芝士、茄子、布雷索拉、刺山柑、火箭)

€9,50

ANGELO

(番茄、straciatella、Martina s capocollo、干番茄、碎 taralli)

10,00 欧元

PESTIFERA

(番茄、香蒜酱、straciatella、樱桃番茄、斑点)

10,00 欧元

VANITY

(干番茄奶油、Andriese straciatella、Andriese burratina 60gr、Martina s capocollo)

€11,50

BOLA SUL MARE (薄

奶酪、番茄和海鲜)

12,00 欧元

白人

INFINITY

(马苏里拉奶酪、费利诺意大利腊肠、樱桃番茄、黑橄榄)

€9,00

CACIO AND

PEPE (fiordilatte,融化的 caciocavallo 奶油,白胡椒)

€ 8,00

GRATINATA

(马苏里拉奶酪、茄子、费城、面包屑、刺山柑)

€ 8,00

BIANCANEVE

(马苏里拉奶酪、樱桃番茄、罗勒、巴马干酪、生火腿)

€10,00

味道 (马

苏里拉奶酪、法国奶酪、西葫芦、熟火腿、樱桃番茄、gratè)

8.50 欧元

CASABLANCA (马

苏里拉奶酪、虾、鲑鱼、奶油、火箭)

10,00 欧元

齿

(全生马苏里拉奶酪、樱桃番茄、生火腿、火箭)

9,50 欧元





拼盘

INFERNO	€9,00
(fiordilatte、辛辣的ventricina、nduja或圣油、红洋葱)	
MYA	10,00 欧元
(马苏里拉奶酪、意式熟香肠、60 克墨西哥卷饼、切碎的开心果)	
SANTO SPIRITO (马	10,00 欧元
苏里拉奶酪、熏鲑鱼、熏奶酪、西葫芦)	
AMARA	€10,00
(马苏里拉奶酪、松露奶油、菊苣、斑点)	
REGINA	9,00 欧元
(马苏里拉奶酪、西葫芦奶油、熟火腿、帕尔马干酪片、香脂釉)	
VITO	10,00 欧元
(水牛芝士、熏鲑鱼、酸橙皮、开心果碎)	
ZUCCOTTO	€10,00
(fiordilatte、南瓜奶油、Ariccia 面颊、法式、香草坎坦杜)	

比萨饼更改:比相应的比萨饼少 1

变体双份马苏里拉奶酪或双份质量	1,00 欧元
MOZZARELLA NO LACTOSE 变种	2,00 欧元
变种全麦面团或 7 种谷物	2,00 欧元
那不勒斯面团变化	1,00 欧元
无麸质面团变化	3,00 欧元

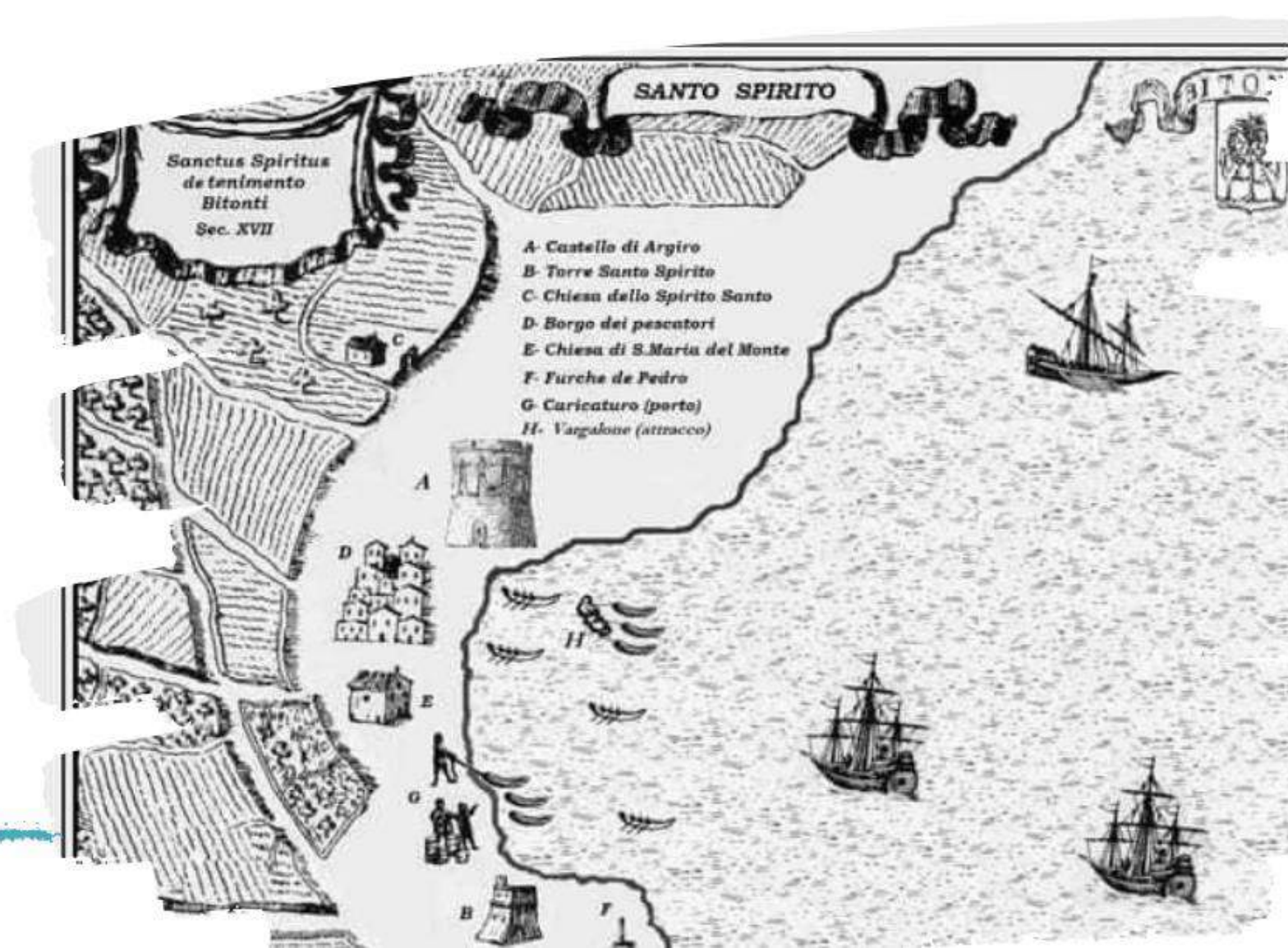


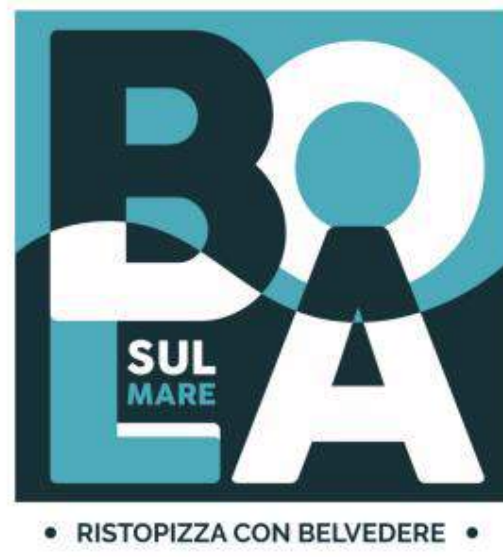




水果甜点

时令水果	€ 4,00
巧克力蛋奶酥	5,00 欧元
在提拉米苏咖啡馆	5,00 欧元
意式奶冻配浇头	5,00 欧元
斯波卡穆西	5,00 欧元
白巧克力慕斯配黑巧克力碎饼干	€5,00
分解的cannolo (乳清干酪、蜜饯和切碎的开心果)	€5,00





饮料

水	2,00 欧元
古柯/芬达 (小/大)	€ 2,50/4,00
金发农业精酿啤酒 25cl 40cl	2,50 欧元 € 4,00
红色精酿啤酒 25cl 40 cl	3,00 欧元 4,50 欧元
Birra Tennent 的无麸质 33cl	€ 4,00
咖啡	1,00 欧元
阿玛瑞	2,50 欧元
格拉巴酒	3,00 欧元

每人 2.00 欧元

