



I burger

GNV Gourmet - burger di Angus*, bun*, scamorza affumicata, pomodoro ramato al forno, cipolla rossa caramellata, insalatina, salsa BBQ, patate fresche al forno	22.00
GNV Gourmet - Angus* burger, bun*, smoked scamorza cheese, oven-roasted vine tomato, caramelized red onion, baby lettuce, BBQ sauce, baked fresh potatoes	19.00
GNV Veggie - pagnottella rustica integrale*, stracciatella di burrata* pugliese, melanzane alla griglia, pomodorini secchi sott'olio, pesto*, patate fresche al forno	19.00
GNV Veggie - burger with rustic wholemeal bun*, burrata stracciatella*, grilled eggplant, sun-dried tomatoes, pesto*,roasted potatoes	21.00
GNV Spicy burger - burger di Angus*, bun*, insalata di cavolo rosso, formaggio cheddar, salsa spicy, patate fresche al forno	19.00
GNV Spicy burger – Angus* burger, bun*, red cabbage salad, cheddar cheese, spicy sauce, and oven-baked fresh potatoes	
GNV Classic - burger di Angus*, bun*, emmenthal, bacon* croccante, pomodoro, insalata, salsa barbecue, patate fresche al forno	19.00
GNV Classic - Angus* patty, bun*, emmenthal cheese, crispy bacon*, tomato, lettuce, barbecue sauce,oven-baked fresh potatoes	

La carne

Filetto di manzo* cotto al forno in crosta dorata di pecorino con millefoglie di patate al burro e rosmarino	26.00
Oven-baked beef* fillet in golden pecorino crust with potato millefeuille	
Cotoletta di maiale* in doppia panatura di pane panko con crema di formaggio calda	22.00
Pork cutlet* with double breading of panko bread and warm cream cheese sauce	
Controfiletto di Angus* con salsa chimichurri e verdure grigliate	26.00
Angus* sirloin with chimichurri sauce and grilled seasonal vegetables	

I taglieri

Tagliere di salumi e formaggi con bruschetta* al pomodoro - coppa piacentina IGP, pecorino, prosciutto crudo, salame felino IGP, speck	18.00
Charcuterie and cheese board with tomato bruschetta* - Piacenza-style coppa IGP, pecorino cheese, prosciutto crudo,felino salami IGP, speck	
Treccia di mozzarella* delizia di Puglia con pomodorini e focaccia fresca	16.00
Braided mozzarella* from Puglia with cherry tomatoes and fresh focaccia	

Primi piatti

Spaghetti di pasta fresca ai tre pomodori	16.00
Fresh spaghetti with three tomatoes	
Paccheri con ragù di polpo*, crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, crumble di grissini sbriciolati	21.00
Paccheri pasta with octopus* ragù, yellow cherry tomato cream, taggiasca olives, and crumbled breadsticks	

Le insalate

La rustica - bocconcini di petto di pollo* al limone, insalata misticanza, rucola, pomodorini, bacon* croccante e scaglie di pecorino	14.00
La rustica - bites of chicken* breast with lemon, mixed greens, arugula, cherry tomatoes, crispy bacon*, and pecorino shavings	
La mediterranea - uovo sodo, tonno, alici, insalata misticanza, peperoni arrosto, cetrioli, pomodorini e cipolle rosse	14.00
La mediterranea - boiled egg, tuna, anchovies, mixed greens, roasted peppers, cucumbers, cherry tomatoes, and red onions	
La leggera - insalata misticanza, rucola, julienne di carote, cipolle rosse, ravanelli, pomodorini	13.00
La leggera - mixed greens, arugula, julienned carrots, red onions, radishes, and cherry tomatoes	

Le nostre pizze

Marinara – pomodoro pelato, origano, aglio	13.50
Marinara – peeled tomato, oregano, garlic	
Margherita – pomodoro pelato, mozzarella*, basilico	14.00
Margherita – peeled tomato, mozzarella*, basil	
Napoletana – pomodoro pelato, mozzarella*, capperi, olive, acciughe, basilico	15.00
Napoletana – peeled tomato, mozzarella*, capers, olives, anchovies, basil	
Diavola – pomodoro pelato, mozzarella*, salame piccante	15.00
Diavola – peeled tomato, mozzarella*, spicy salami	
Capricciosa – pomodoro pelato, mozzarella*, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi sott'olio	15.00
Capricciosa – peeled tomato, mozzarella*, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes in oil	
Quattro formaggi – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal	15.00
Four cheese – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal	
Marino - base bianca, mozzarella*, wurstel, patatine fritte*	15.00
Marino - white base, mozzarella*, sausage, french fries*	
Calzone – mozzarella*, prosciutto cotto, ricotta, funghi champignon	16.00
Calzone – mozzarella*, cooked ham, ricotta, mushrooms	

Le pizze gourmet

Polaris – salsa di pomodoro, mozzarella*, spianata romana, olive taggiaschee in uscita burratina pugliese*, scaglie di pecorino	16.50
Polaris – tomato sauce, mozzarella*, roman flatbread, taggiasca olives, apulian burrata*, pecorino flakes on the outside	
Orion - base bianca, mozzarella*, in uscita mortadella, stracciatella di burrata*,pesto di pomodorini secchi,	16.50
Orion - white base, mozzarella*, mortadella on the outside, burrata stracciatella*, dried tomato pesto	
La Suprema - base bianca, mozzarella*, pomodorini gialli e rossi, scaglie di pecorino, pesto* di basilico	16.50
La Suprema - white base, mozzarella*, red and yellow cherry tomatoes, pecorino flakes and basil pesto*	