

## Vini

<b>ROSSI</b> 75 cl	
Nero d'Avola (Sicilia)	24
Primitivo Allora (Puglia)	28
Sangiovese (Abruzzo)	26
Morellino di Scansano (Toscana)	29
Venturini (Veneto)	28
Cerretto Monsordo (Piemonte)	46
Bardolino (Veneto)	27
Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)	26
Lacryma Christi (Campania)	29
Vigna del Picchio (Emilia Romagna)	32
Salice Salentino (Puglia)	27
Secco (Piemonte)	38
<b>ROSSI RISERVA</b> 75 cl	
Pour les grands vins, demandez-nous	
Sagana (Sicilia) 2007	54
Amarone Reserve "Bertani" (Veneto) 2003	120
Guidolberto (Toscana) 2006	89
<b>BIANCHI</b> 75 cl	
Pinot Grigio (Veneto)	28
Frascati (Lazio)	26
Orvieto (Umbria)	24
<b>ROSE</b> 75 cl	
Régaleali (Sicilia)	28
Blush (Veneto)	26
Pinot Grigio (Veneto)	24
<b>PROSECCO</b>	
la bottiglia 75 cl	38
Il bicchiere 12 cl	7
<b>CARAFFA</b> 50 cl (vino della casa)	
Rosso, Bianco, Rosé	12
<b>VINO AL BICCHIERE</b> 16 cl	
Rosso, Bianco, Rosé	4,50
Superiore	6,50

## Le Bevande

<b>CHAMPAGNE</b>	
Brut / Rosé 75 cl	45 / 55
Il bicchiere 12 cl	9
<b>APERITIVI</b>	
Spritz	9,50
Martini Rosso 8 cl	7
Martini Bianco 8 cl	7
Whisky J&W 4 cl	8
Vodka Eristoff 4 cl	8
Gin Gordon's 4 cl	8
<b>BIRRE</b>	
Moretti 33 cl	4,50
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b> 25cl	
Jus de tomate	4
Jus d'orange	4
Jus d'ananas	4
Jus d'ace	4
Jus de fraise	4
<b>SODA</b> 33cl	
Coca Cola	4
Coca Cola Light	4
Coca-Cola Zéro	4
Fanta Orange	4
Ice Tea 25 cl	4
<b>ACQUA CHIARA</b>	
Acqua naturale 75 cl	4
Acqua frizzante 75 cl (Eau micro-filtrée)	4
<b>DIGESTIVI</b> 6cl	
Amaretto	5
Limoncello	5
Grappa	5
Sambuca	5
Caffé	2,80
Capuccino	4
Té	4

## Per Cominciare

<b>Tagliere</b> <i>Planche à partager (légumes grillés, mozzarella di bufala, charcuterie)</i>	26
<b>Verdure e scamorza arrosto profumate al timo</b> <i>Assiette de légumes grillés, scamorza parfumé au thym</i>	13
<b>Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano</b> <i>Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan</i>	16
<b>Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi con marmellata di produzione propria</b> <i>Assiette de jambon de Parme affiné 24 mois et marmelade maison</i>	19
<b>Mozzarella di bufala con pomodorini cotti al rosmarino, fiori di capperi e sale marino</b> <i>Mozzarella de buffle, tomates cerise rôties au romarin et fleurs de câpres</i>	13
<b>Trancio di polipo speziato con broccoli e patate lesse</b> <i>Tranche de poulpe épicé, brocolis et pommes vapeur</i>	15
<b>Bruschettona con pasta a pizza classica</b> <i>Bruschetta façon focaccia (tomates, mozzarella di bufala et basilic)</i>	14
<b>Tris di insalate....</b> <i>Trois salades...</i>	9

## Risotto Della Sera

La Piu Grande vi propone ogni sera una ricetta di risotto diversa...  
*La Piu Grande vous propose tous les soirs une recette de risotto différente...*

## Le Paste

<b>Linguine al dente con vongole, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo</b> <i>Linguine aux palourdes, ail, piments et persil</i>	19
<b>Tagliolini all'astice</b> <i>Tagliolini au homard</i>	28
<b>Pennete all'arrabiatta a modo mio</b> <i>Pennette all'arrabiatta à notre façon</i>	14
<b>Ravioli alla zucca con speack, burro e salvia</b> <i>Ravioli farcis au potiron, jambon speack, beurre et sauge</i>	17
<b>Fettucine allo zafferano con crema di broccoli, Parma croccante e parmigiano Reggiano</b> <i>Fettucine au safran, crème de brocolis, jambon de Parme croquant et parmesan</i>	19
<b>Pappardella allo stracotto d'anatra</b> <i>Pappardelle au ragoût de canard</i>	21
<b>Fusilli con verdure e odore di rosmarino</b> <i>Fusilli aux légumes parfumés au romarin</i>	16

## Le Pizze Classiche

La Margherita	Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomate, mozzarella et basilic</i>	11
"English Breakfast Style"	Pizza bianca, funghi, bacon e uovo <i>Pizza blanche, champignons, bacon et oeuf</i>	16
L'Affumicata	Pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza e rosmarino <i>Tomate, mozzarella, saucisse italienne, scarmoza et romarin</i>	17
Al Funghi	Pomodoro, mozzarella, ai 4 funghi, pomodori secchi e prezzemolo <i>Tomate, mozzarella, champignons des bois, tomates séchées et persil</i>	16
L'Asticiosa	Pomodoro, mozzarella, rucola, fileti di pomodoro e astice <i>Tomate, mozzarella, roquette, émincé de tomates et homard</i>	28
Al Salmone	Pizza bianca, salmone, crema d'avocado e cipollotti <i>Pizza blanche, saumon, crème d'avocat et oignons nouveaux</i>	18
La Verdure tartufata	Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione e olio di tartufo <i>Tomate, mozzarella, légumes de saison et huile de truffe</i>	15
La Parmigiana	Pomodoro, mozzarella, melanzane, scoglie di parmigiano e origano <i>Tomate, mozzarella, aubergines, lamelles de parmesan et origan</i>	14
La Bresaola	Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e parmigiano <i>Tomate, mozzarella, bresaola, roquette et parmesan</i>	17
Al Speck	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e pomodorini arrosto <i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, speck et tomates rôties</i>	18

## Calzone

Il Pantalone	Panna, prosciutto cotto, mozzarella di bufala e persiaide <i>Crème allégée, jambon blanc, mozzarella di bufala, et persillade</i>	17
La Piccante	Pomodoro, mozzarella, salame calabrese, taleggio e peperoncini <i>Tomate, mozzarella, saucisse piquante, taleggio et piments</i>	16

## Le Pizze alla Farina Integrale

*Pizzas à la farine complète*

La Margherita	Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomate, mozzarella et basilic</i>	12
L'Affumicata	Pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza e rosmarino <i>Tomate, mozzarella, saucisse italienne, scarmoza et romarin</i>	18
Al Speck	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e pomodorini arrosto <i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, speck et tomates rôties</i>	19
Al Funghi	Pomodoro, mozzarella, ai 4 funghi, pomodori secchi e prezzemolo <i>Tomate, mozzarella, champignons des bois, tomates séchées et persil</i>	17

Tutte le nostre pizze sono anche da portare via. *Toutes nos pizzas peuvent être emportées.*

## Secondi

Tagliata di manzo alla piastra (250g) e il suo puré profumato all'olio extra-vergine d'oliva <i>Pièce de boeuf (250g), purée maison liée à l'huile d'olive extra-vierge</i>	23
Piccattine alla parmigiana con melanzane, bufala filante e origano <i>Fine tranche de veau, aubergines, mozzarella fondante et origan</i>	22
Calamari appena scottati accompagnati da passata di ceci e alloro <i>Calamars à la plancha et purée de pois chiches parfumée au laurier</i>	19
Branzino al cartoccio con verdure invernali <i>Filet de bar en papillotte et légumes de saison</i>	23

## Dolci

Panna cotta Piemontese con frutti di sottobosco <i>Panna cotta vanille et son coulis de fruits des bois</i>	8
Tiramisú Veneziano <i>Tiramisu de Venise</i>	9
Strüdel tirolese <i>Strüdel tyrolien</i>	8
Semifreddo al cioccolato con salsa di crema al latte <i>Semifreddo au chocolat et sa crème anglaise</i>	8
Gelati e Sorbetti del momento <i>Glaces et sorbets du moment (glaces artisanales "Alpérel", 100% naturelles)</i>	7
Caffé sorpresa <i>Café gourmand</i>	9

Carta elaborata da Riccardo Podda e Andrea Levorato  
*Carte élaborée par Riccardo PODDA et Andrea Levorato*