

Ristorante - Pizzeria

NOTTE E DI®

di Moreno e Simone Sintucci

Since 1979 the same
management of
Moreno Sintucci



For your moments of shopping
in Milano Marittima,
Rotonda 1° Maggio - Viale Forlì, 23
Giulia and Nausica Sintucci
await you at

DUE

MILANO MARITTIMA

Luxury & Sportswear Vintage boutique

SHOP ONLINE www.letsdue.it

Viale Matteotti, 57 • MILANO MARITTIMA

Tel. 0544 993926

Prenotazioni WhatsApp 379 1671093

E-mail: info@ristorantenotteedi.com

www.ristorantenotteedi.com

Instagram @notteedi_official

Facebook @ristorantenotteedimilanomarittima

Useful Information

The restaurant works every day for lunch and dinner with a complete service of restaurant and pizzeria from 22nd March to 22th September 2024. Closed weekly on Tuesday.

The price includes service, the couvert and the vat.
The direction of Notte e Di assures that all the foods derived from eggs are produced in this laboratory with pastORIZED eggs-yolk

Bread and cover € 3,5 per person

the Direction
Moreno Sintucci

Appetizers/Antipasti

€

Bruschetta Bologna (IGP mortadella, straciatella and chopped pistachios) <small>Bruschetta Bologna (mortadella IGP, straciatella e granella di pistacchi)</small>	12
Bruschetta Caprese (Toasted bread with mozzarella, tomato, basil, oregano) <small>Bruschetta Caprese (mozzarella, pomodorini e basilico)</small>	10
Bruschetta Romagnola (raw ham, squacquerone cheese, cherry tomatoes and rocket) <small>Bruschetta Romagnola (prosciutto crudo, squacquerone, pomodorini e rucola)</small>	12
Cold cuts, vegetables in oil and Pecorino cheese <small>Antipasto all'Italiana (misto di affettati con verdure sott'olio e pecorino)</small>	16
Bresaola and Pecorino cheese <small>Bresaola di bovino punta d'anca e pecorino</small>	14
Marinated Black Angus Carpaccio <small>Carpaccio di Black Angus Marinato</small>	16
Caprese salad (Sliced fresh mozzarella, tomatoes and basil) <small>Insalata caprese (mozzarella di bufala D.O.P. con pomodori a fette, basilico)</small>	14
Parma raw ham <small>Prosciutto crudo di Parma Corona D.O.P.</small>	14
Parma raw ham with melon <small>Prosciutto crudo di Parma Corona D.O.P. e melone</small>	16
Pine nuts on parmesan fondue and toasted walnut <small>Sformatino di spinaci su fonduta di parmigiano e pinoli tostatati</small>	14
Vitel Tonnè <small>Vitello tonnato</small>	16

Fish Appetizers/Antipasti di Pesce

<input type="checkbox"/> 45 years at Notte & Di <small>(Fresh tuna tartare and amberjack tartare, sea bass carpaccio, Mazara del Vallo red prawns, scampi, oysters and scallops) 45 Anni al Notte & Di <small>(Tartare di tonno fresco e Tartare di ricciola, carpaccio di branzino, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi, ostriche e capasanta)</small></small>	45
<input type="checkbox"/> Appetizer of the day <small>Antipasto del giorno</small>	19
<input type="checkbox"/> Cold fish salad <small>(Langoustine in Pink Sauce, Cuttlefish with Vegetables, Octopus with Potatoes, Shrimps Tomatoes and Onion, Marinated Sardine) Antipasto freddo di pesce <small>(Aragostella in salsa rosa, seppia con verdure, polpo con patate, gamberi alla Catalana, salmone affumicato e sarda marinata)</small></small>	19
<input type="checkbox"/> Small cold fish salad <small>Piccolo antipasto freddo di pesce</small>	14
<input type="checkbox"/> Appetizer <small>(Roasted Octopus, Shrimps pudding on shellfish stock and potatoes) Antipasto caldo di pesce <small>(Polpo arrostito, sformatino di gamberi su fumetto di crostacei e patate)</small></small>	19
<input type="checkbox"/> Fried fish with vegetables <small>Assaggino di fritto con verdure</small>	19
<input type="checkbox"/> Burrata cheese and Cantabrico anchovies <small>Burrata con Alici del Cantabrico</small>	19
<input type="checkbox"/> Scallops gratin <small>Capesante gratinate</small>	22
<input type="checkbox"/> Shrimp cocktail <small>Cocktail di gamberi in salsa rosa</small>	19
<input type="checkbox"/> Mussels gratin <small>Cozze al gratin</small>	19
<input type="checkbox"/> Mussels à la marinière <small>Cozze alla marinara</small>	15
<input type="checkbox"/> Mussels in tomato soup and toasted bread <small>Cozze in zuppeta alla Tarantina con crostoni</small>	15
<input type="checkbox"/> Grilled Squids <small>Fischioni (calamari) su carta da forno alla griglia</small>	22
<input type="checkbox"/> Prawns with extra virgin olive oil and Cervia sweet salt <small>Gamberoni al forno al sale dolce di Cervia</small>	22
<input type="checkbox"/> Mixed gratin of scallops, prawns, mussels and little crabs <small>Misto gratinato di capesante, gamberi, cozze e granchietti</small>	22
<input type="checkbox"/> Salad with fish, vegetables and seasonal fruit <small>Insalatella di pesce, verdure e frutta di stagione</small>	19
<input type="checkbox"/> Raw oysters (half dozen) <small>Ostriche crude Fine de Claire (mezza dozzina)</small>	24
<input type="checkbox"/> Smoked salmon with celery and toasted bread <small>Salmone affumicato, sedano e crostini profumati</small>	22
<input type="checkbox"/> Fried squids in spicy tomato sauce <small>Seppioline fritte in salsa di pomodoro piccante con crostoni di pane</small>	22
<input type="checkbox"/> Amberjack tartare minced and spiced raw amberjack <small>Tartare di Ricciola</small>	25
<input type="checkbox"/> Fresh Tuna tartare <small>Tartare di Tonno Fresco</small>	25
<input type="checkbox"/> Mussels and clams in tomato soup with toasted bread <small>Zuppa di cozze e vongole nostrane alla tarantina con crostoni</small>	19
<input type="checkbox"/> Small octopus in tomato soup with toasted bread <small>Zuppa di moscardini con crostoni</small>	19

FRESH FOOD

FROZEN FOOD

Pasta and Soup / Primi Piatti

€

<input type="checkbox"/>	Cappelletti with bolognese sauce cream and parmesan <small>Cappelletti pasticciati</small>	14
	Gnocchi with gorgonzola or mozzarella and tomato <small>Gnocchi di patate gorgonzola o caprese</small>	12
	Gramigna with cream and sausage <small>Gramigna panna e salsiccia</small>	12
	Lasagne with bolognese sauce <small>Lasagnette alla bolognese</small>	12
<input type="checkbox"/>	Pappardella with cream, speck and porcini mushrooms <small>Pappardelle panna, speck e funghi porcini</small>	12
	Penne with spicy tomato sauce <small>Penne all'arrabbiata</small>	10
	Penne with vodka 1979 <small>(vodka, bacon, onion, chilly, cream and tomato sauce) Penne alla vodka 1979</small>	13
	Saffron risotto <small>risotto allo zafferano</small>	10
	Risotto with butter and parmesan <small>Risotto alla parmigiana</small>	12
	Risotto with speck, radicchio and IGP taleggio cheese <small>Risotto speck, radicchio e taleggio IGP</small>	12
	Spaghetti Carbonara (eggs, bacon, parmesan, pepper) <small>Spaghetti alla Carbonara</small>	13
	Whole-wheat Spaghetti with vegetables <small>Spaghetti integrali all'ortolana</small>	12
	Spaghetti with tomatoes and basil <small>Spaghetti pomodoro e basilico</small>	10
	Strozzapreti cream and bolognese sauce or cream and speck <small>Strozzapreti pasticciati o panna e speck</small>	12
	Strozzapreti with Pesto Romagnolo sauce <small>(sauce made with olive oil, shallot, walnut, herbs and Fossa cheese) Strozzapreti al pesto romagnolo e ricotta stagionata</small>	12
<input type="checkbox"/>	Tagliatelle with Porcini mushrooms <small>Tagliatelle ai funghi porcini</small>	12
	Tagliatelle with bolognese sauce <small>Tagliatelle al ragù di carne</small>	12
	Tortelloni gratin <small>Tortelloni gratinati</small>	14
	Vegetable soup <small>Zuppa di verdure o passato di verdure con crostini di pane</small>	8

Pasta with Fish / Primi Piatti di Pesce

€

<input type="checkbox"/>	Cod buttons with squid curls and vegetable <small>Bottoni di baccatà con riccioli di calamari e verdure</small>	18
<input type="checkbox"/>	Spaghetti Chitarra Cacio e Pepe (Pecorino cheese and pepper) with clams <small>Chitarra cacio e pepe con vongole nostrane sgusciate</small>	18
<input type="checkbox"/>	Spaghetti Chitarra with scampetti, clams and shrimps <small>Chitarra con scampetti, vongole veraci e gamberi</small>	18
<input type="checkbox"/>	Monfettini in fish soup and cuttlefish ragout <small>Monfettini in brodo di pesce al ragù di seppia</small>	16
<input type="checkbox"/>	Chef's Passatelli (fish stock, clams, shrimps and cuttlefish) <small>Passatelli dello Chef (Fumetto di Pesce, Vongole, Gamberi e Seppioline)</small>	18
<input type="checkbox"/>	Rigatoni fish carbonara (rigatoni with eggs, parmesan, pepper, squids, shrimps and clams) <small>Rigatoni alla carbonara di pesce (Uova, Grana, Pepe, Calamari, Gamberi, Vongole)</small>	22
<input type="checkbox"/>	Risotto with shrimps, zucchini and saffron <small>Risotto gamberi, zucchine e zafferano</small>	18
<input type="checkbox"/>	Risotto à la mariniera <small>Risotto alla marinara</small>	16
<input type="checkbox"/>	Risotto with shell fish (min.2 persons) 22€ per person <small>Risotto alla pescatora (bianco) (minimo x 2) 22€ a persona</small>	44
<input type="checkbox"/>	Risotto with spiny lobster and tomato sauce (min. 2 persons) 28€ per person <small>Risotto Simone all'aragosta (con pomodoro) (min. x 2 persone) 28€ a persona</small>	56
<input type="checkbox"/>	Risotto with scampi Tartare and maracujà <small>Risotto alla Tartare di scampi e maracujà</small>	22
<input type="checkbox"/>	Spaghetti with garlic, mussels and fresh chilly <small>Spaghetti aglio, cozze e peperoncino fresco</small>	16
<input type="checkbox"/>	Spaghetti with royal lobster (34 € per person) (min. 2 Persons) <small>Spaghetti all'astice reale canadese (min. x 2 persone)</small>	68
<input type="checkbox"/>	Spaghetti Nausica with shell fish, lobster, garlic and basil (34 € per person) (min. 2 Persons) <small>Spaghetti Nausica (con frutti di mare, astice, aglio, basilico) (min. 2 persone)</small>	68
<input type="checkbox"/>	Spaghetti with shell fish <small>Spaghetti allo Scoglio (rosso)</small>	20
<input type="checkbox"/>	Spaghetti with Adriatic clams <small>Spaghetti alle vongole nostrane con o senza pomodoro</small>	18
<input type="checkbox"/>	Spaghetti with clams <small>Spaghetti alle vongole veraci (bianco)</small>	22
<input type="checkbox"/>	Spaghetti with red prawn tartare and straciatella <small>Spaghetti con tartare di gambero rosso Mazara del Vallo e straciatella di burrata</small>	22
<input type="checkbox"/>	Strozzapreti with mussels, shrimps and fresh tuna <small>Strozzapreti cozze, gamberetti e tonno fresco</small>	19
<input type="checkbox"/>	Strozzapreti polipetti, gamberi e pomodorini <small>Strozzapreti with octopus shrimps and tomatoes</small>	19
<input type="checkbox"/>	Strozzapreti with shrimps and Pesto Romagnolo sauce (sauce made with olive oil, shallot, walnut, herbs and Fossa cheese) <small>Strozzapreti al pesto romagnolo e gamberi</small>	18
<input type="checkbox"/>	Strozzapreti with baby octopuses, shrimps and tomatoes <small>Strozzapreti polipetti, gamberi e pomodorini</small>	18
<input type="checkbox"/>	Tagliolini with clams, Norway lobsters and tomato <small>Tagliolini Giulia (con vongole veraci, scampi e pomodoro)</small>	22
<input type="checkbox"/>	Tagliolini with salmon and cream <small>Tagliolini al salmone (con panna)</small>	16

Fish main courses/ *Pesce*

€

- Baked sea bass with vegetables** (per 100 grams.) 7
Branzino al forno con verdure (l'etto)
- Sea bream fillet with lime and pink pepper with sour spinach** 30
Filetto di Orata al lime e pepe rosa con spinaci all'agro
- Mixed fried fish** 24
Fritto misto di gamberi, calamari, calamaretti e seppie in olio di arachide
- Half mixed grill and half mixed fried fish** 30
Metà alla griglia e altra metà fritto
- Mixed crawfish steamed with fresh vegetable** (min. 2 persons) € 60 each 120
Misto di crostacei alla Catalana (min. 2 pers.)
- Paella of seafood, meat and vegetables** (min. 2 persons) € 36 each 72
Paella mista di frutti di mare, carne e verdure (min. 2 pers.)
- Roasted Turbot with potatoes, tomatoes and olives** (per 100 grams) 7
Rombo al forno con patate, pomodorini e olive (l'etto)
- Cuttlefish fried in spicy tomato sauce with croutons** 22
Seppioline fritte in salsa di pomodoro piccante con crostoni di pane
- Coupe de tuna in frying pan** 25
Tagliata di Tonno fresco in padella al naturale
- Tuna Tataki with two sesame and soy sauce** 25
Tataki di Tonno ai due sesami e salsa di soia

Grilled Fish/ *Pesce alla griglia*

€

(the fish is seasoned with grated bread and extra virgin olive oil)

- Sea bass** (per 100 grams) 6
Branzino (l'etto)
- Angler** (per 100 grams) 6
Coda di rospo (l'etto)
- Grilled squids** 22
Fischioni (calamari) su carta da forno alla griglia
- Mixed crawfish (european lobster, lobster, scallop, king prawn, crab, spiny lobster)** 58
Gran misto di crostacei (aragosta, astice, capasanta, gamberone, granchio, scampone)
- Mixed fish grill (sea bass, scallop, sole, shrimp, squid)** 30
Misto di pesce
- Gilthead** (per 100 grams) 6
Orata (l'etto)
- Turbot** (per 100 grams) 7
Rombo (l'etto)
- Norway lobsters (four pieces)** 30
Scamponi (4 pezzi)
- Adriatic Sole** (Portion) 25
Sogliole dell'Adriatico (porz.)
- Shrimps and squids skewers** 22
Spiedini di gamberi e calamari
- King prawns skewers** 30
Spiedone di gamberoni
- Swordfish skewer and red chicory** 30
Spiedone di Pesce Spada e Radicchio Rosso di Chioggia
- Yellow fin tuna (Thunnus albacares)** 25
Tonno Pinna gialla (Thunnus albacares)

From our aquarius / *Dal nostro acquario*

- Spiny Lobster** (per 100 grams) 18
Aragosta di fondale (l'etto)
- Canadian Hummer** (per 100 grams) 9
Astice Reale Canadese (l'etto)
- King-Crab** (By reservation only) (per 100 grams) S. Q.
(Solo su prenotazione) (l'etto)
- Oysters** (minimum half dozen) 24
Ostriche min. mezza dozzina

Second courses with salt

Secondi Piatti al Sale

- Sea bass** (per 100 grams) 7
Branzino (l'etto)
- Norway lobsters** (4 pieces) 30
Scamponi (4 pezzi)
- Gilthead** (per 100 grams) 7
Orata (l'etto)

FRESH FOOD
 PRODOTTO FRESCO

FROZEN FOOD
 PRODOTTO SURGELATO

Meat/ Carni

€

Baby menù (half portion of strozzapreti with bolognese sauce, chicken nuggets with fries) Bimbo unica portata	15
Veal cutlets with fries Cotoletta con patate fritte	15
Irish fillet steak with balsamic vinegar Filetto di manzo irlandese all'aceto balsamico	32
Irish fillet steak with porcini mushrooms Filetto di manzo irlandese ai porcini	32
Irish fillet steak with green pepper sauce Filetto di manzo irlandese al pepe verde	32
Chianina or Scottona (Italian breeds of cattle) Hamburger with fries Hamburger di Chianina o Scottona con patate	15
Picanha with black beans, basmati rice and fries Picanha (fagioli neri, patate e riso basmati)	30
Veal escalopes on choice Scaloppine di Vitello a piacere	15
Sliced beef with extra virgin oil, rocket and parmesan Tagliata di Manzo olio extra vergine, rucola e grana	25

Grilled meat/ Carni alla Griglia

Rumpsteak (per 100 grams) Costata di scottona (l'etto)	5
Irish Fillet steak Filetto di manzo irlandese	30
Mixed beef with vegetables (Veal Paillard, Turkey Breast, Pork Sausage and Beef Skewers) Misto di carne con verdure	24
Veal meat Paillard di vitello	15
Turkey breast Petto di Tacchino	15
Grilled sausage seasoned with cervia sweet salt Salsiccia alla griglia al sale dolce di Cervia	15

Side dashes/ Contorni

Country beets with garlic, oil and chili peppers Erbette campagnole aglio, olio e peperoncino	7
Grilled Vegetables Grigliata di verdure	8
Mixed or green Salad Insalata verde o mista	6
Roasted Potatoes Patate al forno	7
French Fries Patate fritte	6
Stewed vegetables Verdure al vapore	7
Raw Vegetables Verdure crude in pinzimonio (Olio extra vergine di oliva e sale dolce di Cervia)	9

Salads/ Le Insalate

Grilled aubergines, zucchini and green peppers with balsamic vinegar Insalatina di melanzane, zucchine e peperoni grigliati all'aceto balsamico	14
Grilled chicken breast, celery, carrots, bread, sour cream Insalata di pollo (petto di pollo alla griglia, lattuga, sedano, carote, crostini di pane e panna acida)	14
<input type="checkbox"/> Rocket, parmesan and fresh mushrooms Insalatina di rucola, grana e funghi freschi	10
Lettuce, red chicory, head cabbage, rocket, tomatoes, mais, black olives and tuna Insalatona al tonno (lattuga, radicchio, cavolo viola cappuccio, rucola, pomodorini, mais, olive nere e tonno)	14

BREAD AND COVER € 3,5 PER PERSON
COPERTO € 3,5 a PERSONA

Pizzeria

€

Wood oven, all the doughs are Long leavening yeast

Forno a legna, tutti gli impasti sono a lunga lievitazione

CLASSIC PIZZAS / LE CLASSICHE

Capricciosa	Tomato, Mozzarella, Ham, Artichokes, Sausage	10
Diavola	Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Olives	10
Funghi freschi o trifolati	Tomato, Mozzarella, Mushrooms	9
Funghi porcini trifolati	Tomato, Mozzarella, Porcini Mushrooms	12
Gorgonzola (Bianca/No Tomato)	Gorgonzola Cheese	10
Margherita	Tomato, Mozzarella	8
Alla Marinara	Tomato, Garlic, Parsley	6
Alle melanzane	Tomato, Mozzarella, Baked Aubergines	10
Napoli	Tomato, Mozzarella, Oregano, Anchovies	9
Prosciutto cotto	Tomato, Mozzarella Cooked Ham	9
Prosciutto crudo Parma Corona DOP (20/24 mesi)	Tomato, Mozzarella Raw Ham	12
Prosciutto e funghi	Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Cooked Ham	10
Quattro formaggi (Bianca/No Tomato)	Four Cheeses (Gorgonzola, Auricchio, Fontina, Emmenthal)	10
Quattro stagioni	Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes	10
Romana	Tomato, Mozzarella, Oregano, Anchovies, Capers	9
Salame milanese	Tomato, Mozzarella, Salami	9
Salsiccia	Tomato, Mozzarella, Sausage	9
Spianatina	Oil, Rosemary, Salt, Pepper	3
Spianatina con prosciutto crudo di Parma Corona	Oil, Rosemary, Salt and Raw Ham	10
Tonno	Tomato, Mozzarella, Tuna	10
Tonno, fagioli e cipolla	Tomato, Mozzarella, Tuna, Beans, Onion	11
Wurstel	Tomato, Mozzarella, Wurstel	9

SPECIAL PIZZAS / LE SPECIALI

Adriatica	Tomato, Anchovies, Taggiasca Olives and Stracciatella	14
Affumicata	Smoked Mozzarella, Tomato, Speck	13
Americana	Tomato, Mozzarella, Würstel and Chips	10
Benvenuti al Sud	Tomato, Buffalo Mozzarella, Spicy 'Nduja, Oregano, Spicy Salami and Black Olives	13
Bersagliera	Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Chicory, Speck	12
Bolognese	Tomato, Mozzarella, Bolognese Sauce and Parmesan Slices	11
Burrata che Bontà	Tomato Sauce, Rocket, Burrata Cheese, Tuna and Tomatoes	14
Calabresella	Tomato Sauce, Spicy 'Nduja, Onion and Tomatoes	11
Calzone	Mozzarella, Cooked Ham and Mushrooms	11
Calzone Napoletano	Mozzarella, Ricotta, Spicy Salami, Grated Pecorino, Pepper, Tomato and Basil at the exit	14
Cortigiana	Spianatina with Mortadella, Pistachios and Stracciatella	13
Delizia	Tomato, Mozzarella, Fresh Mushrooms, Grana and Rocket	11
DUE Shop (Bianca/No Tomato)	Mozzarella, Napoli dough, red and yellow Tomatoes, Broccoli Rabe, Gorgonzola, Scamorza, Parmesan and Basil	14
Friarielli	Mozzarella, Spicy Turnip Tops, Sausage	11
<input type="checkbox"/> Frutti di mare	Tomato, Seafood, Salmon	15
Grace	Mozzarella, Taleggio Cheese, Porcini Mushrooms, Tomatoes and Courgette Flowers	15
IRONMAN	Buffalo Mozzarella, Courgette Flowers, Anchovies and Grape Tomatoes	15
Livio Neri	Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Spicy Salami, Black Olives and Onion	15
MADE IN ITALY	Tomato, Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes and Rocket	11
Margherita Sbagliata	Mozzarella, Bufala, Tomato Sauce and Basil reduction	11
Metà pizza Metà calzone	Mozzarella, Tomato, Bresaola, Parmesan, Cooked Ham	14
MORENO 1979	Four Kind of Cheese, Asparagus and Tomatoes	13
Notte e Di	Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes, Basil	11
Ortofresco	Tomato, Mozzarella, Baked Aubergines, Zucchini and Peppers	12
Parco Naturale di Cervia	Lactose-free mozzarella, cherry tomatoes, turnip greens, toasted pine nuts and rocket	14
Per Noi Due	Mozzarella, Baked Aubergines, Raw Ham, Fresh Mushrooms, Rocket and Parmesan	28
Pesto Romagnolo e Ricotta stagionata	Tomato and Cherry Tomato Sauce, Extra Virgin Olive Oil, Shallot, Walnuts, Stridoli, Fossa Cheese	11
Pikkantissima	Mozzarella, Tomato, Spicy Sausage, Capers, Olives, Chili Peppers	11
Romagna Mia	Mozzarella, Tomato, Sausage, Roasted Potatoes and Shallots	13
Rossina	Tomato, Ricotta, Cherry Tomatoes, Taggiasca Olives and Basil Reduction	11
Simone	Mozzarella, Raw Ham, Burrata Cheese Tomato Sauce and Tomatoes	15
Sogno proibito	Salmon, Squacquerone Cheese, Rocket	15
Squisita	Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Raw Ham, Zucchini	12
Tirolese	Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Zucchini, Speck	14
Vito	Tomato, Buffalo Mozzarella, Aubergines, Guanciale and Pecorino	14
Valtellina	Mozzarella, Bresaola, Parmesan Cheese and Rocket	14
Voglia d'estate	Tomato, Buffalo Mozzarella, Fresh Mushrooms, Aubergines and Rocket	13

Additions / Aggiunte

Extra	(+) 1
Parma ham / speck / bresaola	(+) 3
Stracciatella / Burrata / Porcini mushrooms / seafood	(+) 3
Buffalo cheese / fries	(+) 2
Baby	(-) 1
Double dough	(+) 2
Napoli dough	(+) 2

Dessert

€

Dessert of the day Dolce del giorno	8
White chocolate and berries bavarian cream Bavarese al cioccolato bianco e lamponi	8
Two different kinds of dessert Bis di dolci	12
Salted Caramel Peanut Cheesecake Cheesecake al caramello salato e arachidi	8
Wafer with mascarpone and chocolate cream Cialde al mascarpone con salsa al cioccolato	8
Lucy Bowl (mixed fresh wild berries with mascarpone) Coppa Lucy	12
Catalan cream (hot) Crema Catalana (calda)	8
Berries Frutti di bosco	12
Ice Cream Gelato misto	8
Fruit salad Macedonia di frutta fresca	10
Mascarpone Mascarpone	8
Profiteroles Profiteroles	8
Cream Pudding Panna cotta	8
Flyng Sorbets Sorbetto	8
Taste our famous "Sorbetto Ali di Farfalla"©, a great invention signed Moreno Sintucci, available in our traditional flavours: Lemon, Coffe, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Licorice and San Marzano liqueor with Amaretto	
Biscuits	
Flyng Sorbet with mango and gin Sorbetto mango e gin	10
Tiramisù Tiramisu	8
Strawberry cake (lactose free) Torta alle fragole (senza lattosio)	8
Trifle Zuppa inglese	8

Dessert Wines/ Vini Dolci e Passiti

Albana dolce Azienda Agricola Balducci DOCC	▼ 6	75 cl	18
Moscato d'Asti frizzante Volpi Piemonte DOC	▼ 6	75 cl	18
Pantelleria Cantine Pellegrino Passito liquoroso DOC	▼ 6	75 cl	18
Solitario Tenuta Casali Albana Passito DOCC	▼ 7	50 cl	40
Solara Celli Albana Passito Romagna DOCC	▼ 7	37,5 cl	29

* In compliance with EU regulation no. 1169/2011 which obliges the list of substances and allergens present in any food composition, the Management will avoid serving foods (in particular **CAKES** of particular events) introduced by the customer.

If **OCCASIONALLY** unavoidable, it relieves itself of all responsibility.

White wines / Vini Bianchi

	€		
	1/4 lt	1/2 lt	1 lt
Frizzante in caraffa <i>Serena</i> 10,5%	4	8	15
Fermo in caraffa <i>Bacco & Co.</i> Trebbiano 12%	4	8	15
EMILIA ROMAGNA	0,375	0,75	1,5
Colle del Re <i>Umberto Cesari</i> Albana Secca DOCG		22	
Progetto 1 <i>Leone Conti</i> Albana Secca di Romagna Bio DOCG		26	
love <i>Umberto Cesari</i> Trebbiano di Romagna DOC		18	
Colle Belvedere <i>Umberto Cesari</i> Pignoletto DOC frizzante	14	22	
Cavaliere Bianco <i>Tenuta Casali</i> Colli Romagna centrale Trebbiano DOC		22	
Pagadebit <i>Poderi dal Nespoli</i> Romagna DOC		22	
PIEMONTE			
Blangé <i>Ceretto (Arneis)</i> DOC		34	72
LOMBARDIA			
I Frati Cà dei Frati <i>Lugana</i> DOC	16	28	58
TRENTINO ALTO ADIGE			
Chardonnay <i>Sanct Valentin</i> DOC		48	
Gewürztraminer <i>Hofstatter</i> DOC	16	32	
Müller Thurgau <i>Meran Alto Adige</i> DOC		28	
Pinot bianco <i>Graf Meran</i> DOC		32	
Kerner <i>Graf Meran</i> DOC		32	
Riesling Alto Adige Montiggl <i>St. Michel-Eppan</i> DOC		32	
VENETO			
Müller Thurgau frizzante <i>S. Margherita</i> Vigneti delle Dolomiti IGT		22	
Pinot Grigio <i>S. Margherita</i> Valdadige DOC	14	22	
FRIULI VENEZIA GIULIA			
Chardonnay <i>Tenuta Luisa</i> Mariano del Friuli DOC		28	
Malvasia Ronco <i>Ronco dei Tassi</i> Collio DOC		28	
Pinot grigio <i>Ronco dei Tassi</i> Collio DOC		28	
Ribolla gialla <i>Ronco dei Tassi</i> Collio DOC		28	
Ribolla gialla <i>Marco Felluga</i> Collio DOC		28	
Just Molamatta <i>Marco Felluga</i> Friuli DOC		22	
Sauvignon <i>Tenuta Luisa</i> Mariano del Friuli DOC		28	
Sharis Ribolla Gialla/Sauvignon <i>Livio Felluga</i> Venezia Giulia IGT	16	28	58
MARCHE			
Casal di Serra <i>Umani Ronchi</i> Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC		22	
Titulus <i>Fazi e Battaglia</i> Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico		18	
UMBRIA			
Conte della Vipera <i>Antinori</i> Castello della Sala Umbria IGT		40	
Cervaro della Sala <i>Antinori</i> Castello della Sala Umbria IGT		78	
ABRUZZO			
Passerina <i>Tenuta Ulisse</i> Terre di Chieti IGP		28	
Pecorino <i>Tenuta Ulisse</i> Terre di Chieti IGP		26	
CAMPANIA			
Falanghina <i>dei Feudi di S. Gregorio</i> DOC	16	28	
Greco di Tufo <i>dei Feudi di S. Gregorio</i> DOCG	16	28	
Cecerale <i>San Salvatore_1988</i> Fiano Bio IGP Paestum		28	
Palinure <i>San Salvatore_1988</i> Blend Fiano Greco Falanghina IGP Paestum		28	
SARDEGNA			
Vermentino <i>Sella & Mosca</i> Cala Reale DOC	14	22	
SICILIA			
Kikè <i>Fina</i> Traminer/Sauvignon Terre siciliane IGP		24	
La Segreta <i>Planeta</i> IGT		22	
FRANCIA			
Baron de Ladoucette <i>Pouilly Fumé</i> Sauvignon		54	
Domaine Hamelin <i>Chablis</i> AOC Chardonnay		40	

Rosè / Vini Rosati

	0,375	0,75	1,5
Rosa dei Frati <i>Cà dei Frati</i> Riviera del Garda classico DOC	16	28	
Petalò di Rosa Bio <i>Tenuta Casali</i> Rubicone IGT		24	
Hanami <i>Fina</i> Merlot Bio Terre Siciliane IGP		24	
Mateus Rosé		18	
Giardino <i>Santa Cristina Antinori</i> Toscana IGT		18	
Vetere Limited Edition <i>San Salvatore 1988</i> IGP Paestum Rosato		36	

Brut sparkling wines/ Bollicine

	€	
Barone Pizzini <i>Franciacorta</i> Biologico DOCG	0,375	0,75 1,5
Bersi Serlini Brut Anniversario <i>Franciacorta</i> DOCG		44
Bersi Serlini Satèn <i>Franciacorta</i> DOCG		44
Bellavista <i>Franciacorta</i> Cuvée Brut	28	54 110
Bellavista <i>Franciacorta</i> Gran Cuvée Rosè		70
Bellavista Vittorio Moretti <i>Franciacorta</i> DOCG		190
Ca' del Bosco <i>Franciacorta</i> Cuvée Prestige	28	54 110
Ca' del Bosco <i>Franciacorta</i> Annamaria Clementi DOC		190
Romantica <i>Franciacorta</i> Blanc de Blancs Brut Millesimato		40
Romantica <i>Franciacorta</i> Satèn Millesimato		44
Ferrari Perlé Millesimato Trento DOC		54
Ferrari Perlé Rosé Trento DOC		70
Ferrari Giulio Riserva del Fondatore Trento DOC		190
Altemasi Trento DOC Millesimato		36 76
Colbello Merotto Extra Dry <i>Valdobbiadene</i> Prosecco Superiore DOCG		28
Graziano Merotto <i>Cuvée del Fondatore</i> Brut Millesimato <i>Valdobbiadene</i> Prosecco Superiore DOCG		36
Don Giovanni da Ponte Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry DOCG		22
Don Giovanni da Ponte Prosecco Rosé DOC		22
Foss Marai Surfine Spumante Cuvée Brut	16	28 58
Mionetto Vivo extra dry		18
Mionetto Prosecco Superiore <i>Valdobbiadene</i> DOCG Brut		28
Ruggeri Giustino B. Prosecco Superiore DOCG		28
Ruggeri Argeo Prosecco DOC Millesimato Brut Rosé		22

Champagne

	€
Cristal Louis Roederer 2009	0,75 480
Dom Perignon	360
Moët & Chandon Reserve Imperial	90
Ruinart Blanc de Blancs	140
Ruinart Rosé	140
Drappier Carte D'Or Brut	70
Eric Tillet Blanc de Meunier	70

Red wines / Vini Rossi

	1/4 lt	1/2 lt	1 lt
Sangiovese in caraffa <i>Azienda Agricola Balducci</i> IGT	4	8	15
EMILIA ROMAGNA	0,375	0,75	1,5
love <i>Umberto Cesari</i> Sangiovese Merlot Rubicone IGT			18
Sangiovese Riserva <i>Umberto Cesari</i> Sangiovese Riserva Romagna DOC			32
Prugneto <i>Poderi dal Nespoli</i> Sangiovese Superiore DOC	14		22
Il Nespoli <i>Poderi dal Nespoli</i> Sangiovese Superiore Riserva Romagna DOC			32
Appassimento <i>Tenuta Santodeno</i> Sangiovese Romagna DOC			18
Bassamarea <i>Tenuta Casali</i> Sangiovese Rubicone IGT			18
Domus Caia <i>Ferrucci</i> Sangiovese Superiore Riserva DOC			40
Otello <i>Cantine Ceci</i> Nero di Lambrusco Emilia IGT			22
Otellino <i>Cantine Ceci</i> Nero di Lambrusco Emilia IGT	14		22
Terre Verdiane 1813 <i>Cantine Ceci</i> Lambrusco secco o amabile Emilia IGT			22
TOSCANA			
Chianti Classico <i>Banfi</i> DOCG			18
Morellino di Scansano <i>Terenzi</i> DOCG			26
Il Bruciato Guado al Tasso <i>Antinori</i> Bolgheri Rosso DOC			40
Brunello di Montalcino <i>Banfi</i> DOCG			66
Tignanello <i>Marchesi Antinori</i> Toscana IGT			160
Sassicaia <i>Tenuta San Guido</i> Bolgheri DOC			360
LOMBARDIA			
Ronchedone <i>Cà dei Frati</i> IGT			26
PIEMONTE			
Barbera <i>Antinori</i> Prunotto DOC			26
Barolo Bussia <i>Antinori</i> Prunotto			90
VENETO			
Valpolicella Ripasso <i>Ca' Rugate</i> DOC			26
Amarone della Valpolicella <i>Ca' Rugate</i> DOCG			70
FRIULI VENEZIA GIULIA			
Varneri <i>Marco Felluga</i> Merlot Collio DOC			26
TRENTINO ALTO ADIGE			
Lagrein <i>Cantina Tramin</i> Alto Adige DOC			26
Pinot Nero <i>Meran</i> Alto Adige DOC			26
ABRUZZO			
Le stagioni del vino <i>Spinelli</i> Montepulciano d'Abruzzo DOC			26
PUGLIA			
Mandus <i>PietraPura</i> Primitivo di Manduria DOC			26
SICILIA			
Nero d'Avola <i>Fina Terre Siciliane</i> IGP			22
Syrah <i>Fina Terre Siciliane</i> IGP			22

Mineral waters / Acque Minerali

Pejo Naturale 1 L		4
Pejo Gassata 1 L		4
Pejo Naturale 0,50 L		2
Pejo Gassata 0,50 L		2
Ferrarelle 0,92 L		4
Fiuggi 1 L		4
San Pellegrino 0,75 L		4

Draft beer / Birra alla Spina

Moretti Bionda	0,20 l	4
<i>Lager Italiana</i>	0,40 l	6
Augustiner Pils	0,20 l	4
<i>Pilsener Tedesca</i>	0,40 l	6
Ichnusa non filtrata	0,20 l	4
<i>Lager non filtrata Italiana</i>	0,40 l	6

Beer / Birra

Light Beers / Chiare

Beck's - 0,33 L	6
Ceres - 0,33 L	6
Corona - 0,355 L	6
Erdinger Weiss - 0,50 L	6
Estrella Daura (senza glutine) - 0,33 L	6
Heineken - 0,33 L	6
Hoegaarden - 0,33 L	6
Peroni Nastro Azzurro 0.0 analcolica - 0,33 L	6
Punk IPA Brewdog - 0,33 L	7

Red Beers / Ambrate

Chouffe 0,75 L	16
Lefte Rouge 0,75 L	16
Moretti Grand Cru - 0,75 L	16

Dark Beers / Scure

Guinness 0,33 L	6
-----------------	---

Homemade Beers / Artigianali

Gradisca bionda speciale Amarcord	0,50 L	8
	1 L	18
Salinae (Birra al Sale di Cervia) 0,75 L		18

Bar

		€
Coffee		2,50
Coffee with alcohol		3
Decaffeinated coffee, barley, or ginseng		2,50
Tea, Cappuccino, chamomile		3
Orange Juice		5
Small or canned beverages		4
On tap Coca-Cola 0,30 lt		4
On tap Coca-Cola 0,50 lt		5
Coca-Cola Bottle 1 L		9
Cocktails		7/14
National liquors		4
Grappas		5/12
Rum, Whisky and Cognac Reserve		6/20



Grand Fish Menu

Menù di tutto pesce

- Small cold fish salad
Piccolo antipasto di pesce freddo
- Prawns with extra virgin olive oil and Cervia's sweet salt
Gamberoni al sale dolce di Cervia (al forno)
- Strozzapreti with seafood
Strozzapreti allo scoglio
- Half mixed grill and half mixed fried fish
Metà alla griglia e altra metà frittura

Sorbetto

The menu includes per person:
Mineral water and coffee
Acqua minerale, caffè

€ 68

Cover fee included - Wines and drinks not included

Fish Menu

Degustazione piccola di pesce

- Small cold fish salad
Piccolo antipasto di pesce freddo
- Risotto à la marinière
Risotto alla marinara
- Half portion of fried fish with vegetables
Assaggio di fritto misto con verdure

Dessert of the day

Dessert del giorno

The menu includes per person:
Mineral water and coffee
Acqua minerale e caffè

€ 50

Cover fee included - Wines and drinks not included

EVERY WEDNESDAY

(From June)

A special dinner with specialties of Romagna cuisine

The menu changes every week and includes:
Appetizer, First, Second and Dessert, Piadina, mineral water, coffee and grappa

Il Menù cambia ogni settimana e comprende:
Antipasto, Primo, Secondo e Dessert, Piadina, acqua minerale, caffè e grappino

€ 30

Cover fee included

EVERY THURSDAY

Excluding the month of August

Half price pizza

with or without live music

EVERY FRIDAY

Full blue fish dinner

The menu includes per person:
Appetizer, First, Second and Dessert, mineral water and coffee

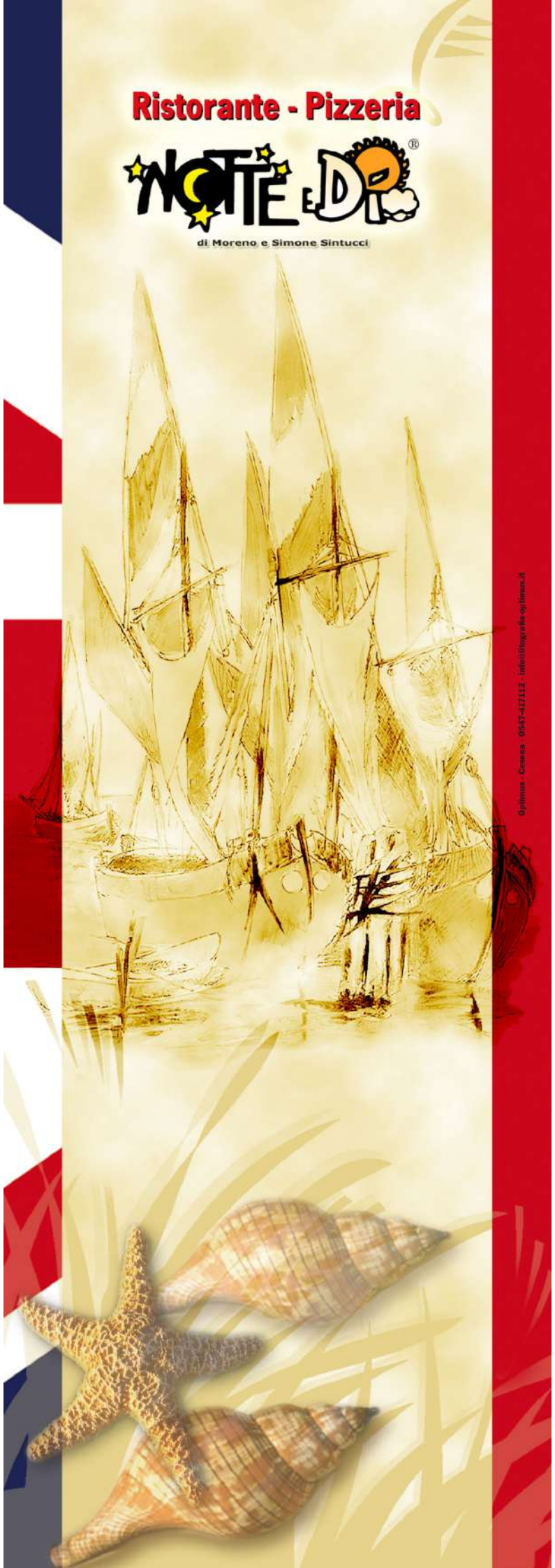
€ 30

Cover fee included - Wines and drinks not included

Ristorante - Pizzeria



di Moreno e Simone Sintucci



Optimus - Caserta 0811-437112 - info@studiooptimus.it