

## APPETIZERS IN SHARING

<b>BURRATA E PAPPÀ</b> .....11
<i>Burrata Caseificio Artigiana, Pappa al pomodoro, Muraglia Oil and Pra' Basil</i>
<b>POLPETTE DI ANGUS</b> .....7
<i>Tomato puree, Pecorino Toscano, Crostoni di Pane e Fresh basil</i>
<b>STRACCIATELLA E ACCIUGHE</b> .....10
<i>Stracciatella Caseificio Artigiana Accompanied by Anchovies of Cantabrico and Pane Carasau</i>
<b>FIORI DI ZUCCA</b> .....9
<i>Pumpkin Flowers in Batter Stuffed with Sardinian Sheep Ricotta, Pesto with Basil and Anchovies</i>
<b>CARCIOFI E AVOCADO</b> .....11
<i>Gooseberry artichokes, Hass Avocado, Muraglia Oil and Maldon Salt</i>
<b>CARCIOFI E GAMBERO ROSSO</b> .....12
<i>Thorn artichokes in Julienne and Raw Red Prawns with Mentuccia Romana and Extra Virgin Oil</i>
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> .....13
<i>Cantabrian Anchovies, Normandy salted Butter and Croutons</i>

<b>ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)</b> .....15 pp
<i>Pata Negra Bellota 24 Months, Mortadella Bologna, Friggiteli, Angus Meatballs With Sauce, Stracciatella Caseificio Artigiana and Anchovies from the Cantabrian</i>
<b>FRIGGITELLI ALLA ROULETTE</b> .....6
<i>Fried Padròn Peppers and Maldon Salt (one in a thousand is spicy)</i>
<b>CROCCHETTE</b> .....7
<i>Jamon croquettes and Parmigiano Reggiano 24 Months</i>
<b>TARTAR DI SALMONE E AVOCADO</b> .....13
<i>Salmon Tartar with Avocado Hass and Chives</i>
<b>CRUDO DI PARMA</b> .....10
<i>Raw Parma ham 24 months</i>
<b>PATA NEGRA</b> .....19
<i>Jamon Bellota 24 months</i>

## FIRST COURSES

<b>BIGOLI AI 2 POMODORI</b> .....11
<i>Fresh Bigoli, San Marzano Tomato, Red Datterino and Pra Basil</i>
<b>PAPPARDELLE AI FUNGHI</b> .....13
<i>Fresh homemade egg pasta, Cardoncelli mushrooms, Roquefort cheese</i>
<b>RAVIOLI LE MERAVIGLIE</b> .....13
<i>Handmade egg ravioli, stuffed with goat's ricotta and Crunchy Bacon</i>
<b>ORECCHIETTE DI MARE</b> .....15
<i>Fresh orecchiette with red shrimp, Adriatic cuttlefish, Tarantine Mussels and Prà Basil</i>
<b>GNOCCHETTI AL GAMBERO ROSSO</b> .....16
<i>Homemade Potato Gnocchi, Red Prawns and Basil</i>

<b>SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)</b> .....14 pp
<i>Fresh Bigoli alla "Carbonara" Guanciale of Norcia and Pecorino D'amatrice PGI served in the form of Pecorino Romano</i>
<b>TAGLIOLINI AL RAGÙ</b> .....13
<i>Egg tagliolini with Piedmontese Fassona White Ragù and Trombetta Zucchini</i>
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> .....17
<i>Fresh Tagliolini and Black Truffle</i>
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> .....13
<i>Meracinqe Rice with Saffron Pistils</i>
<b>RISOTTO AI PORCINI</b> .....14
<i>Meracinqe Rice with Porcini Mushrooms and Pistachio of Bronte</i>

## MAIN COURSES

<b>SALMONE E CORNO</b> .....16
<i>Plated Salmon, Grilled Spring Onion and Horn Pepper</i>
<b>DIRTY BURGER</b> .....17
<i>Salad, Beef Tomato, Datterino Sauce, Caramelized Onion, 180g Fassona Hamburger, Melted Provolone del Monaco and Baked Potatoes</i>
<b>TARTAR DI FASSONA</b> .....19
<i>Sirloin Tartar (200g), Leccine Olives and Extra Virgin Oil</i>
<b>CATALANA AI FRUTTI DI MARE</b> .....23
<i>Red Prawns, Adriatic Cuttlefish, Steamed Octopus, Celery, Tropea Red Onions, Camone Tomato and Sorrento Lemon</i>
<b>CALAMARI ALLA ROMANA</b> .....16
<i>Atlantic squid in batter with chives, Mayonnaise with lime and Sorrento lemon</i>

### FROM THE GRILL

<b>FILETTO</b> .....23
<i>O' Connor Fillet, Purple Artichoke and Demi Glacé</i>
<b>TAGLIATA</b> .....21
<i>Grilled Limousine Tagliata alla Robespierre with Borettane onions</i>
<b>FIorentina 1,2kg served for 2</b> .....58
<i>Grilled Fiorentina di Scottona 1.2kg and Aromatic bunch</i>
<b>LA SUPER COSTOLETTA servito per 2/3</b> .....55
<i>Veal Cutlet with Double Bone, Baked Cherry Tomatoes, Aromatic Potatoes and Sorrento Lemon</i>
<b>POLPO</b> .....23
<i>Grilled Octopus Accompanied by Horn Pepper, Potatoes, Leccine Olives and Green Bath</i>

### SIDE DISHES 5

BAKED / FRIED POTATOES  
SEASONAL GRILLED VEGETABLES  
SALAD

TOMATOES AND ONION / TOMATOES AND RUCOLA

**BLACK TRUFFLE 7**  
In addition to all dishes (6 / 7gr)

# Le Meraviglie

PIZZERIA

## LA PIZZA

### THE CLASSICS

<b>MARGHERITA LE MERAVIGLIE</b> .....	10
<i>San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Fresh Basil, Extra Virgin Oil, Bufala Campana DOP not cooked</i>	
<b>LA BUFALA</b> .....	12
<i>San Marzano dop, Bufala Campana DOP, Fresh Basil and Muraglia Oil</i>	
<b>LA VEGETARIANA DI SANTORINI</b> .....	12
<i>San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Greek Feta, Leccine Olives, Datterini Tomatoes and Chives</i>	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> .....	13
<i>Mozzarella Fiordilatte, Smoked Scamorza, Artisan Sausage of Norcineria, Friarielli and Extra Virgin Oil</i>	
<b>LA PICCANTE</b> .....	12
<i>San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Spicy Salami, Calabrian chilli</i>	
<i>Addition of Burrata +6€ or Stracciatella +3€</i>	
<b>COTTO E FUNGHI</b> .....	12
<i>San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Fresh Champignon Mushrooms, Cooked Ham and Extra Virgin Oil</i>	
<i>Addition of Scaglie di Grana +1€ or Burrata +6€</i>	
<b>ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO</b> .....	12
<i>Piennolo Yellow Tomato Puree, Fiordilatte Mozzarella, Cetara Anchovies, Taggiasca Olives, Zucchini Flowers, Fresh Basil and Extra Virgin Oil</i>	
<b>NIENTE CICCIA</b> .....	11
<i>Mozzarella Fiordilatte, Cream of Zucchini, Aubergines, Salted Ricotta, Fresh Basil and Extra Virgin Oil</i>	

### THE GOURMET

<b>FUORI DI ZUCCA</b> .....	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Ricotta dell'Agropontina, Brown Bacon, Zucchini Flowers, Dried Cherry Tomato Crystals and Extra Virgin Oil</i>	
<b>TI PESTO IL PISTACCHIO</b> .....	14
<i>Bronte Pistachio Pesto, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Mortadella Bologna, Confit Cherry Tomatoes and Fresh Basil</i>	
<b>TONNO ROSSO DA TROPEA</b> .....	14
<i>Fiordilatte Mozzarella, Piennolo Yellow Tomato Puree, Red Tuna, Tropea Stewed Onion, Taggiasca Olives, Yellow Datterino and Extra Virgin Oil</i>	
<b>TI BRUCIA IL Q</b> .....	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, San Marzano dop, Taggiasca Olives, Datterini Tomatoes, Spilinga Nduja and Ricotta</i>	
<b>CRUDO E STRACCIATELLA</b> .....	15
<i>Mozzarella Fiordilatte, Raw Parma Ham 24 months Ferrari, Stracciatella, Datterini Tomatoes, Hazelnut Grains and Extra Virgin Oil</i>	
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> .....	17
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Bed of Pumpkin Flowers, Cantabrian Anchovies, Antico Frantoio Extra Virgin Oil</i>	
<b>TARTUFO &amp; AMORE</b> .....	18
<i>Smoked scamorza, seasonal mushrooms and black truffle</i>	
<b>PIZZA &amp; PATA NEGRA</b> .....	19
<i>Mozzarella Caseificio nobili e Bellota Iberico from Pata Negra Matured for 20 months</i>	

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> .....	6
<b>TIRAMISÙ DELLA CASA</b> .....	8
<i>Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda direttamente a Tavola</i>	
<b>TORTE DEL GIORNO</b> .....	7

<b>IL SORBETTO DELLA CASA</b> .....	6pp
<i>Mantecato al tavolo, Min. 2 persone</i>	
<b>TAGLIATA DI FRUTTA</b> .....	8
<b>GELATO ALLA CREMA</b> .....	5

CAFFÈ SHAKERATO 7

DIGESTIVI & AMARI 3,5

## DRAFT BEER

**LA BIONDA ARTIGIANALE** .....6  
*Hop is Back*

**LA ROSSA ARTIGIANALE** .....7  
*Hibu Eil*

Coperto  
2,5

Acqua  
2,5

Caffè  
2

Ginseng  
2,5

Soft Drinks  
4



SU RICHIESTA È DISPONIBILE IL REGISTRO ALLERGENI. RIVOLGERSI AL PERSONALE