

VITA

— BAR —

RESTAURANT

PIZZERIA

HOTEL

LA CUCINA

UN INIZIO PASSIONALE

A PASSIONAL START

Tartare di manzo con crema di carciofi e pomodorini gialli confit
Beef tartare with artichoke cream and confit yellow cherry tomatoes

D

Insalata di puntarelle con purea di pera, mandorle e Castelmagno
Puntarelle salad with pear puree, almonds and Castelmagno Cheese

A, G, H, N

Burrata con alici del Cantabrico e coulis di pomodoro
Burrata with Cantabrian anchovies and coulis of tomato

D, N, A

Gambero pastellato con chutney al mango e salsa tzaziky
Battered prawn with Mango chutney and tzaziky sauce

A, B, G

Insalata di mare con olive taggiasche e pomodorini ciliegino
Seafood salad with Taggiasca olives and cherry tomatoes

A, D

I NOSTRI OSPITI SONO PREGATI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELLA COMANDA

OUR GUESTS ARE PLEASED TO COMMUNICATE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES AT THE TIME OF THE ORDER

I NOSTRI OSPITI SONO PREGATI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELLA COMANDA

OUR GUESTS ARE PLEASED TO COMMUNICATE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES AT THE TIME OF THE ORDER

VITA

— LA CUCINA —

UN PROSEGUIMENTO GUSTOSO
A DELICIOUS CONTINUATION

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e tartare di mazzancolla
Spaghetti with garlic, chilli oil and prawn tartare

A, C, B, I

Maccaroncini al salmi di cinghiale
Maccaroncini with wild boar salmi

A, C, G

Tagliatelle ai funghi porcini
Tagliatelle with porcini mushrooms

A, C, G

Casoncelli alla bresciana
Casoncelli at the bresciana

A, G, C, N

Risotto alla crema di limone con salsa verde
Risotto with lemon cream and green sauce

G, I, N,

Spaghetti allo scoglio
Reef spaghetti

A, C, D, P, N,

— LA CUCINA —

CONTINUARE NELLA TENTAZIONE
CONTINUING THE TEMPTATION

Branzino grigliato con verdure saltate
Grilled sea bass with vegetables

D, G

Tonno scaloppato con sesano zucchine alla griglia e aceto balsamico
Tuna cooked with sesame, grilled courgettes and balsamic vinegar

D, G

Fritto misto di pesce e verdure con maionese al lime*
*Mixed fried fish with lime mayonnaise**

A, C, D, B

Tagliata di diaframma di vitello con patate al forno e salsa di fondo bruno
Sliced calf diaphragm with baked potatoes and fondo bruno sauce

G, I

Filetto grigliato con funghi porcini tritolati
Grilled fillet with chopped porcini mushrooms

G, I

Fiorentina di angus con verdure grigliate e patate alle erbe
Angus florentine steak with grilled vegetables and herbed potatoes

(Circa 1kg. Porzione per due persone. Portion for two people)

— LA CUCINA —

I CONTORNI
THE CONTOURS

Caponata

Insalata mista
Mixed salad

Patate al forno
Baked potatoes

Verdure grigliate
Grilled vegetables

Patatine fritte
French fries



LA CUCINA



UN DOLCE FINALE

A SWEETFINALE

Tarte tatin con gelato

Tarte Tatin with ice cream

G, A

Ananas al forno con crumble al cacao e timo, e gelato alla vaniglia
Baked pineapple with cacao and timo crumble and vanilla ice cream

A, G

Terrina allo yogurt con pere caramellate

Yogurt terrine with caramelized pears

A, G

Tiramisù della tradizione

Traditional tiramisu

A, G, C

Tortino al cioccolato con coulis di frutti di bosco e panna montata

Chocolate cake with berry coulis and whipped cream

C, G, H

Panna cotta alla liquirizia con crumble allo zenzero

Licorice panna cotta with ginger crumble

* Il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato. *The product may be frozen or deep-frozen.*



VITA





LA PIZZERIA



L'ARTE CLASSICA NELLA PIZZA

CLASSICAL ART IN PIZZA

Marinara A

Pomodoro, aglio, basilico, origano

Tomato, garlic, basil, oregano

Margherita A, G

Pomodoro, mozzarella, origano

Tomato, mozzarella cheese, oregano

Capricciosa A, G

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes

Quattro stagioni A, G

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives

Bresaola A, G

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana

Tomato, mozzarella cheese, bresaola, rocket and parmesan

Calabrese A, G

Pomodoro, mozzarella, nduja, cipolle, pecorino a scaglie

Tomato, mozzarella cheese, nduja sauce, onions, leaves of pecorino

Salame piccante A, G

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarerella cheese, spicy salami

Wurstel A, G

Pomodoro, mozzarella, Wurstel

Tomato, mozzarella cheese, salami type milano, peppers

Romana A, D, G

Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano

Tomato, mozzarella cheese, wurstel

PIZZE REALIZZATE CON LIEVITO MADRE

PIZZAS MADE WITH SOURDOUGH



VITA





LA PIZZERIA

Quattro formaggi A, D, G

Pomodoro, mozzarella, salsa di formaggi, grana, robiola, gorgonzola
Tomato, mozzarella cheese, cheese sauce with grana padano, robiola cheese, gorgonzola

Tonno e cipolle A, D, G, N

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato, mozzarella cheese, onions, tuna fish

Vegetariana A, G

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni
Tomato, mozzarella cheese, aubergines, zucchini, peppers

Parmigiana A, G

Pomodoro, melanzane, prosciutto crudo, grana
Tomato, eggplant, parma ham, grana padano

La Pescatora A, N, D

Pomodoro, frutti di mare, ciuffi, calamari, cozze, gamberoni
Tomato, seafood, tufts, calamari, mussels, prawns

Sottobosco A, G, H

Mozzarella, pancetta, funghi freschi, burrata, crema di tartufo e noci
Mozzarella, bacon, fresh mushrooms, burrata, truffle cream and walnuts

Meridione A, G

Pomodoro, mozzarella, anduja, burrata, liquirizia, pecorino, gocce di limone
Tomato, mozzarella, anduja, burrata, liquorice, pecorino, lemon drops

Salodiana A, G, H

Mozzarella, pere, gorgonzola, crema di tartufo, funghi freschi e noci
Mozzarella, pears, gorgonzola, trufflecreeam, fresh mushrooms and walnuts

Stocolma A, G

Mozzarella, datteri, pancetta, burrata, polvere di caffè
Mozzarella, dates, bacon, burrata, coffee powder

Vista A, B, D, G

Mozzarella, burrata, salsa guacamola, gambero rosso, scorze di lime
Mozzarella, burrata, guacamola sauce, red prawn, lime peel

PIZZE REALIZZATE CON LIEVITO MADRE

PIZZAS MADE WITH SOURDOUGH



LA PIZZERIA



Indiavolata A, G, N

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, gorgonzola
Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, onions, gorgonzola

Carbonara A, C, G, N

Mozzarella, pancetta affumicata, pancetta piacentina, grana, panna, uovo, pepe
Tomato, mozzarella cheese, smoked bacon from piacenza, grana padano, cream, egg, pepper

Amatriciana A, G, N

Pomodoro, mozzarella, guanciale, pancetta piacentina, cipolle, pecorino a scaglie
Tomato, mozzarella cheese, pork cheek, smoked bacon from piacenza, onions, leaves of pecorino

Friarielli e salsiccia A, G

Mozzarella, friarielli, salsiccia, grana
Mozzarella cheese, friarielli, sausage grana padano

Mortadella A, G

Mozzarella, carciofi, grana, mortadella
Mozzarella cheese, artichokes, grana padano, mortadella

Genovese A, G, H, N

Mozzarella di bufala, pesto alla genovese, pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche, patate lesse, fagiolini
Bufala mozzarella cheese, genovese pesto, red and yellow cherry tomatoes
taggiasca olives, boiled potatoes, green beans

Regina Margherita A, G

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico, origano
Tomato, bufala mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, oregano

Trevigiana A, G

Mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola
Mozzarella cheese, red radish, gorgonzola

Tirolese A, G

Pomodoro, mozzarella, funghi, speck, brie
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, speck, brie, cheese

PIZZE REALIZZATE CON LIEVITO MADRE

PIZZAS MADE WITH SOURDOUGH



VITA





ALLERGENI

ALLERGENI-regolamento UE n.1169

Ai sensi di quanto previsto dal regolamento UE n.1169 sono di seguito elencati gli allergeni con una lettera identificativa. In corrispondenza di ogni piatto vi sono delle lettere maiuscole: ognuna di esse indica un allergene specifico, ovviamente non si può escludere anche la presenza in minima quantità di allergeni di altro tipo oltre a quelli specificatamente elencati per un dato alimento.

ELENCO ALLERGENI

A - CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamutR ecc.)

B - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

C - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

D - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

E - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

F - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

G - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso Lattosio)

H - FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

I - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

L - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

M - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

N - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

O - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

P - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

ALLERGEN LIST

A - CEREALS CONTAINING GLUTEN

(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamutR etc.)

B - CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN-BASED PRODUCTS

C - EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS

D - FISH AND FISH-BASED PRODUCTS

E - PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS

F - SOYA AND SOYA-BASED PRODUCTS

G - MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (including lactose)

H - NUTS (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)

I - CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS

L - MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS

M - SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS

N - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

O - LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS

P - MOLLUSC AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS