

## SOFT DRINK

Val Flat 25 cl.	€ 2,20
Val Flat 75 cl.	€ 6,00
Val Bruisend 25 cl.	€ 2,20
Val Bruisend 75 cl.	€ 6,00
San Pellegrino 25 cl.	€ 2,50
Val Arancia	€ 2,50
Val Limone	€ 2,50
Val Tonica	€ 2,50
Val Bitter Limone	€ 2,50
Val Tè Freddo	€ 2,50
Pepsi Cola	€ 2,50
Pepsi Max	€ 2,50
Looza Arancia	€ 2,80
Looza Mela	€ 2,80
Looza Pompelmo	€ 2,80
Spremuta d'Arancia	€ 5,00



## BEER

Primus	€ 2,50
Straffe Hendrik Q	€ 4,50
Tongerlo Blond	€ 3,50
Tongerlo Bruin	€ 3,50
Menabrea (ITA)	€ 3,80
Brugse Zot Bruin	€ 3,80

## BEER ON TAP

Brugse Zot Blonde	€ 4,00
Straffe Hendrik Tripel	€ 4,50



## HOT DRINKS

Caffè Espresso	€ 2,00
Caffè Americano	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,50
Caffè Decaffeinato	€ 2,50
Tè Twinings Selezioni	€ 2,50

## LIQUORS

Limoncello	€ 5,00
Passito	€ 5,00
Amaro	€ 5,00
Sambuca Molinari	€ 5,00
Grappa	€ 5,00
Cognac Courvoisier	€ 6,00
Grappa Barrigue	€ 8,00
Whiskey Jack Daniel's	€ 6,00
Amaretto	€ 6,00
Mirto Piloni	€ 8,00



## APERITIF

Spritz brut, bitter, Aperol	€ 7,00
Negroni bitter, gin, Martini Rosso	€ 8,00
Negrosky bitter, vodka, Martini Rosso	€ 8,00
Martini Cocktail gin, Martini Dry	€ 8,00
Manhattan whisky canada, Martini Rosso	€ 8,00
Prosecco	€ 6,00
Bellini brut, pesca	€ 8,00
Rossini brut, fragola	€ 8,00
Martini Bianco	€ 6,00
Martini Rosso	€ 6,00

## COCKTAIL

Margarita tequila, cointreau, lime	€ 8,00
Pink Flash vodka, rum, cocco, fragola, lime	€ 8,00
Golden Boy vodka, rum, cocco, kiwi, lime	€ 8,00
Daiquiri light rum, granatina, lime	€ 8,00
Mojito rum, menta fresca, lime, tonic, zucchero di canna	€ 8,00
Caipirinha cachaca, lime, zucchero di canna	€ 8,00
Capiroska vodka, lime, zucchero di canna	€ 8,00
Caipipassion cachaca, lime, zucchero, frutto della passione	€ 9,00
Cosmopolitan vodka, cointreau, lime, mirtillo rosso	€ 8,00
Jaco cocco, succo di pompelmo, succo d'ananas	€ 7,00
San José succo tropicale, cocco, fragola	€ 7,00
Virgin Mojito menta fresca, lime, tonic, zucchero di canna	€ 7,00

## FROZEN DRINKS

Piñacolada rum, ananas, cocco	€ 8,00
Margarita Frozen tequila, cointreau, lime	€ 8,00
Daiquiri Fruits rum, lime, frutta	€ 8,00
Passion Frozen rum, lime, naracuja	€ 9,00

## LONG DRINKS

Whiskey & Cola Jack Daniel's, Coca Cola	€ 8,00
Rum & Cola light rum, Coca Cola	€ 8,00
Vodka Lemon vodka, lemon tonic	€ 8,00
Gin Lemon gin, lemon tonic	€ 8,00
Gin Tonic gin, tonic	€ 8,00
Gin Hendrick's (SCO)	€ 11,00
Gin Mare (SPA)	€ 11,00
Gin Bombay (ENG)	€ 8,00
Gin Ginju (ITA)	€ 13,00
Gin Boigin (ITA)	€ 11,00
Gin Pigskin (ITA)	€ 12,00



## BY THE GLASS

ROSSI	
Cavit Norico	€ 5,00
Nino Negri Valtellina sup. ris. v.	€ 9,00
Aglanico del Vulture Emozioni	€ 6,00
Villa Canestrari Amarone v.	€ 13,00
BIANCHI	
Castelli di Spessa Segre v.	€ 11,00
Cavit Norico Bianco	€ 5,00
Cavit Norico Rosé	€ 5,00
Jermann Chardonnay v.	€ 8,00
Jermann Sauvignon v.	€ 8,00

I VINI AL BICCHIERE SONO SOGGETTI A CAMBIAMENTI IN BASE ALLE PROPOSTE SETTIMANALI.



# STARTERS

- Millefeuille aubergines en bufala € 13,00
- Salade met Burrata kaas, gebakken pachino, pijnboompitten en eigengemaakt pesto € 13,00
- Selectie van vleeswaren € 12,00
- Selectie van kaas € 15,00
- Selectie van kaas en vleeswaren € 20,00
- Bruschetta met tomaat, basilicum en olijfolie € 10,00
- Aardappelcrème met gekruid worst (Umbria) en truffels € 13,00
- Carpaccio van Scottona filet € 15,00

# PIZZA



- Margherita € 11,00
- Margherita met buffelmozzarella € 13,00
- Eroica € 13,50  
mozzarella, tomaat, salami
- San Daniele € 14,50
- Quattro Formaggi € 15,00  
mozzarella, gorgonzola, parmesaan en taleggio kaas
- Roma € 14,50  
aardappelen, rosmarijn, mozzarella en gorgonzola kaas
- Nina € 14,50  
speek, stracchino kaas, rucola
- 45 € 13,50  
mozzarella, pesto, pijnboompitten, tomaat
- Sofia € 15,00  
courgettes, bacon, mozzarella
- Tartufo € 16,50  
champignons, zwarte truffel, mozzarella
- Osteria € 17,00  
ham, mozzarella, truffelorel, champignons
- Boscaiola Piccante € 16,00  
worst, n'duja, champignon, mozzarella
- Vegetariana € 14,00  
artisaanjok, tomaat, courgettes, aubergines, mozzarella
- Primavera € 14,50  
rucola, pachino, grana schilfers, mozzarella
- Calzone € 13,00  
mozzarella, gerookte ham, tomaat
- Campagnola € 16,00  
tomaat, mozzarella, olijven, gerookte kaas, champignon

# MAIN

## PASTA



- Tagliatelle met truffels € 19,00
- Paccheri met Burrata kaas, pachino tomaten en basilicum € 17,00
- Bigoli met basilicum pesto, olijven van Gaeta en semi-droge tomaten € 15,00
- Ravioli ricotta en spinazie met tomatensaus en worst Siena € 18,00
- Gnocchi met tomatensaus en basilicum € 10,00
- Raviolo met Alto Adige boter, salie en Parmezaan 30 maanden oud € 16,00

## VLEES



- Scottona filet (ITA) € 34,00
- Entrecôte van Scottona (ITA) € 36,00

All meats are served with baked potatoes and mixed salad.

# SALADES

- Mediterranea € 14,00  
pachino tomat, wortel, gedroogde tomaten, olijven van Gaeta, feta kaas
- Nettuno € 15,00  
pachino tomaat, wortel, olijven, buffelmozzarella, ham
- Romana € 16,00  
venkel, speck, appel, walnoten, noten en bouillon van truffel balsamico
- Nordica € 17,00  
konkommer, wortel, tomaat, buffelmozzarella, tonijnfiletjes

# DESSERTS

- Tiramisù espresso € 7,00
- Birramisù met bier Straffe Hendrik Quadrupel € 7,00
- Sbriciolata met bosvruchten € 7,00
- Sbriciolata met Nutella € 7,00
- Tarte confiture € 5,00

ONE TABLE ONE BILL.



# STARTERS

- Eggplant millefeuille with bufala € 13,00
- Salad with Burrata cheese, baked pachino, pine nuts and homemade pesto € 13,00
- Cold cuts assortment € 12,00
- Cheeses assortment € 15,00
- Cheeses and cold cuts assortment € 20,00
- Bruschetta with tomato, basil and extra virgin olive oil € 10,00
- Potato cream with half-seasoned sausage (Umbria) and truffle € 13,00
- Scottona beef fillet carpaccio € 15,00

# PIZZA



- Margherita € 11,00
- Margherita with bufala € 13,00
- Eroica € 13,50  
mozzarella, tomato, salami
- San Daniele € 14,50
- Quattro Formaggi € 15,00  
mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio
- Roma € 14,50  
potatoe, rosemary, mozzarella, gorgonzola
- Nina € 14,50  
speck, stracchino, rocket salad
- 45 € 13,50  
mozzarella, pesto, pine nuts, tomatoes
- Sofia € 15,00  
zucchini, baked ham, buffalo mozzarella
- Tartufo € 16,50  
mushrooms, black truffle, mozzarella
- Osteria € 17,00  
ham, mozzarella, truffle's cream, mushrooms
- Boscaiola Piccante € 16,00  
sausage, n'duja, champignon, mozzarella
- Vegetariana € 14,00  
artichokes, tomatoes, zucchini, eggplants, mozzarella
- Primavera € 14,50  
rocket salad, pachino tomatoes, shavings of grana padano, mozzarella
- Calzone € 13,00  
stuffed pizza with mozzarella, ham, tomatoes
- Campagnola € 16,00  
tomatoes, mozzarella, olives, smoked scamorza, champignon

# MAIN

## PASTA



- Tagliatelle pasta with truffle € 19,00
- Paccheri with burrata cheese, pachino tomatoes and basil € 17,00
- Bigoli pasta with Basil pesto, Gaeta Olives and semidry tomatoes € 15,00
- Ravioli with ricotta cheese and spinach with tomato sauce and Siena sausage € 18,00
- Gnocchi with tomato sauce and basil € 10,00
- Raviolo with Alto Adige butter, sage and Parmesan 30 month aged € 16,00

## MEAT



- Scottona beef fillet (ITA) € 34,00
- Entrecôte of Scottona (ITA) € 36,00

All meats are served with baked potatoes and mixed salad.

# SALADS

- Mediterranea € 14,00  
pachino, carrots, dry tomatoes, olives of Gaeta, feta
- Nettuno € 15,00  
pachino, carrots, olives, bufala, ham
- Romana € 16,00  
fennel, speck, apples, walnuts, balsamic vinegar cream with truffles
- Nordica € 17,00  
cucumber, carrots, tomatoe, mozzarella di bufala, tuna fillets

# DESSERTS

- Tiramisù espresso € 7,00
- Birramisù with Straffe Hendrik Quadrupel € 7,00
- Sbriciolata with forest fruits € 7,00
- Sbriciolata with Nutella € 7,00
- Tart with jam € 5,00

ONE TABLE ONE BILL.



## ANTIPASTI

- Millefoglie di parmigiana con bufala € 13,00
- Insalatina con burrata pugliese, pachino al forno, pinoli e pesto fatto in casa € 13,00
- Selezione di affettati € 12,00
- Selezione di formaggi € 15,00
- Selezione di affettati e formaggi € 20,00
- Bruschetta con pomodoro, basilico e olio EVO € 10,00
- Crema di patate con salsiccia semistagionata (Umbria) e tartufo € 13,00
- Carpaccio di filetto di Scottona € 15,00

## PIZZA



- Margherita € 11,00
- Margherita with bufala € 13,00
- Eroica € 13,50  
mozzarella, pomodoro, salame
- San Daniele € 14,50
- Quattro Formaggi € 15,00  
mozzarella, gorgonzola, parmigiano, taleggio
- Roma € 14,50  
patate, rosmarino, mozzarella, gorgonzola
- Nina € 14,50  
speck, stracchino, rucola
- 45 € 13,50  
mozzarella, pesto, pinoli, pomodori
- Sofia € 15,00  
zucchine, prosciutto affumicato, mozzarella di bufala
- Tartufo € 16,50  
funghi, tartufo nero, mozzarella
- Osteria € 17,00  
prosciutto, mozzarella, crema di tartufo, funghi
- Boscaiola Piccante € 16,00  
salsiccia, n'duja, champignon, mozzarella
- Vegetariana € 14,00  
carciofini, pomodori, zucchine, melanzane, mozzarella
- Primavera € 14,50  
rucola, pachino, scaglie di grana padano, mozzarella
- Calzone € 13,00  
mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro
- Campagnola € 16,00  
pomodori, mozzarella, olive, scamorza affumicata, champignon

## MAIN

### PASTA



- Tagliatelle al tartufo € 19,00
- Paccheri con burrata, pachino e basilico € 17,00
- Bigoli al pesto di basilico fatto in casa con battuta di olive di Gaeta e pomodori semi-dry € 15,00
- Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro con salsiccia di Siena € 18,00
- Gnocchi al pomodoro fresco e basilico € 10,00
- Raviolo con burro dell'Alto Adige, salvia e Parmigiano Reggiano invecchiato 30 mesi € 16,00

### MEAT



- Filetto di Scottona (ITA) € 34,00
- Entrecôte di Scottona (ITA) € 36,00

Tutta la carne è servita con patate al forno e insalata mista.

## INSALATE

- Mediterranea € 14,00  
pachino, carote, pomodori secchi, olive di Gaeta, feta
- Nettuno € 15,00  
pachino, carote, olive, bufala, prosciutto
- Romana € 16,00  
finocchi, speck, mele, noci, glassa di aceto balsamico al tartufo
- Nordica € 17,00  
cetriolo, carote, pomodori, mozzarella di bufala, filetti di tonno

## DOLCI

- Tiramisù espresso € 7,00
- Birramisù con Straffe Hendrik Quadrupel € 7,00
- Sbriciolata con frutti di bosco € 7,00
- Sbriciolata con Nutella € 7,00
- Crostata € 5,00

UN CONTO PER TAVOLO.



## SOFT DRINK

Val Flat 25 cl	€ 2,20
Val Flat 75 cl	€ 6,00
Val Buisend 25 cl	€ 2,20
Val Buisend 75 cl	€ 6,00
San Pellegrino 25 cl	€ 2,50
Val Orange	€ 2,50
Val Citroen	€ 2,50
Val Tonic	€ 2,50
Val Bitter Lemon	€ 2,50
Val Ice Tea	€ 2,50
Pepsi Cola	€ 2,50
Pepsi Max	€ 2,50
Loozza Orange	€ 2,80
Loozza Apple	€ 2,80
Loozza Pompel	€ 2,80
Fresh Orange Juice	€ 5,00



## BEER

Primus	€ 2,50
Straffe Hendrik Q	€ 4,50
Tongerlo Blond	€ 3,50
Tongerlo Bruin	€ 3,50
Menabrea (ITA)	€ 3,80
Brugse Zot Bruin	€ 3,80

## BEER ON TAP

Brugse Zot Blonde	€ 4,00
Straffe Hendrik Tripel	€ 4,50



## HOT DRINKS

Espresso	€ 2,00
Coffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,50
Deca	€ 2,50
Tea Twinings Selection	€ 2,50

## LIQUORS

Limoncello	€ 5,00
Passito	€ 5,00
Amaro	€ 5,00
Sambuca Molinari	€ 5,00
Grappa	€ 5,00
Cognac Courvoisier	€ 6,00
Grappa Barrigue	€ 8,00
Whiskey Jack Daniel's	€ 6,00
Amaretto	€ 6,00
Mirto Pilloni	€ 8,00



## APERITIF

Spritz brut, bitter, Aperol	€ 7,00
Negroni bitter, gin, red Martini	€ 8,00
Negrosky bitter, vodka, red Martini	€ 8,00
Martini Cocktail gin, Martini Dry	€ 8,00
Manhattan whisky canada, red Martini	€ 8,00
Prosecco	€ 6,00
Bellini brut, fresh peach	€ 8,00
Rossini brut, fresh strawberry	€ 8,00
Martini Bianco	€ 6,00
Martini Rosso	€ 6,00

## COCKTAILS

Margarita tequila, cointreau, lime	€ 8,00
Pink Flash vodka, rum, coconut, strawberry, lime	€ 8,00
Golden Boy vodka, rum, coconut, kiwi, lime	€ 8,00
Daiquiri light rum, granatina, lime	€ 8,00
Mojito rum, fresh mint, lime, tonic, brown sugar	€ 8,00
Caipirinha cachaca, lime, brown sugar	€ 8,00
Capirooska vodka, lime, brown sugar	€ 8,00
Caipipassion cachaca, lime, sugar, passion fruit	€ 9,00
Cosmopolitan vodka, cointreau, lime, cranberry	€ 8,00
Jaco coconut, grapefruit juice, pineapple juice	€ 7,00
San José tropical juice, coconut, strawberry	€ 7,00
Virgin Mojito fresh mint, lime, tonic, brown sugar	€ 7,00

## FROZEN DRINKS

Piñacolada rum, pineapple, coconut	€ 8,00
Margarita Frozen tequila, cointreau, lime	€ 8,00
Daiquiri Fruits rum, lime, fruits	€ 8,00
Passion Frozen rum, lime, naranaja	€ 9,00

## LONG DRINKS

Whiskey & cola Jack Daniel's, Coca Cola	€ 8,00
Rum & Cola light rum, Coca Cola	€ 8,00
Vodka Lemon vodka, lemon tonic	€ 8,00
Gin Lemon gin, lemon tonic	€ 8,00
Gin Tonic gin, tonic	€ 8,00
Gin Hendrick's (SCO)	€ 11,00
Gin Mare (SPA)	€ 11,00
Gin Bombay (ENG)	€ 8,00
Gin Ginju (ITA)	€ 13,00
Gin Boigin (ITA)	€ 11,00
Gin Pigskin (ITA)	€ 12,00



## BY THE GLASS

RED	
Cavit Norico	€ 5,00
Nino Negri Valtellina sup. ris. V	€ 9,00
Aglianico del Vulture Emozioni	€ 6,00
Villa Canestrari Amaroni V	€ 13,00

WHITE	
Castelli di Spessa Segre V	€ 11,00
Cavit Norico Bianco	€ 5,00
Cavit Norico Rosè	€ 5,00
Jermann Chardonnay V	€ 8,00
Jermann Sauvignon V	€ 8,00

WINES BY THE GLASS ARE SUBJECT TO CHANGE BASED ON WEEKLY PROPOSALS.