

# Antipasti

<b>Bruschette Toscane</b> (con patè di fegato)( bruschetta with liver patè )	€	<b>6,00</b>
<b>Bruschette Pomodoro</b>	€	<b>6,00</b>
<b>Crostini caldi</b>	€	<b>6,00</b>
<b>*Olive ascolane o mozzarelle fritte</b>	€	<b>6,50</b>

## Antipasti di Pesce

<b>Antipasto di Mare</b>	€	<b>19,50</b>
<b>*Cappesante Grattinate</b> 4 pezzi (scallops)	€	<b>15,00</b>
<b>Insalata di Mare</b> (sea food salad)	€	<b>13,00</b>
<b>Souté di Cozze</b> (mussels)	€	<b>14,00</b>
<b>*Salmone Marinato agli Agrumi</b> (Salmon marinated with citrus fruit)	€	<b>13,00</b>

Coperto € 1,50

# Primi

<b>*Ravioli Tartufati</b> (Homemade Ravioli with mushrooms e truffle sauce )	€	<b>10,00</b>
<b>*Ravioli burro e Salvia</b> ( spinach homemade ravioli with butter and sage)	€	<b>10,00</b>
<b>*Tagliatelle al ragù di Cinghiale</b> (Home made tagliatelle with wild boar ragout)	€	<b>10,00</b>
<b>*Ravioli di patate al ragù bianco di Manzo</b> (Home made ravioli with beaf ragù)	€	<b>10,00</b>

## Primi di pesce

<b>Tagliatelle al Salmone</b> ( homemade tagliatelle with Salmon)	€	<b>10,00</b>
<b>Spaghetti allo Scoglio</b> ( Spaghetti with seafood ) ( piccanti -slightly spicy )	€	<b>14,00</b>
<b>Spaghetti alle Vongole</b> ( spaghetti with clams. ( con peperoncino -slightly spicy )	€	<b>14,00</b>
<b>Spaghetti alla Sorrentina</b> cozze, acciughe, capperi e peperoncino. ( Mussels, anchovies, capers and chili peppers )	€	<b>14,00</b>
<b>*Ravioli di pesce</b> (Homemade fish ravioli )	€	<b>10,00</b>

## *Secondi di carne*

<b>Tagliata di vitellone alla griglia</b> ( sliced grilled beef ) s.q. (hg) x	€ 4,50
<b>Stinco di maiale al forno, marinato con birra rossa</b> ( pork shank )( varkensvlees schenkel )	€ 14,00

## *Secondi di pesce*

<b>*Frittura di mare</b> fried calamari and shrimps	€ 17,00
<b>Orata al forno</b> (oven baked Gilthead sea bream), (dorada)	€ 17,00

## *Contorni*

<b>Cipolle fritte</b> (fried onions)	€ 4,50
<b>Insalata mista</b> (Mixed salad)	€ 4,50
<b>*Patate fritte</b> (French fries)	€ 4,50
<b>*Spinaci</b> ( spinach, spinat, spinazie )	€ 5,00

## Vini Bianchi

<i>Camattole</i>	Cantina Gentili	chardonnay	75cl	€ 20,00
<i>Bianco Vecchio Mulino</i>			75cl	€ 10,00

## Vini Rossi

<b>Rosso Vecchio mulino</b>	Gentili	Sangiovese e merlot		€ 10,00
<b>Chianti riserva</b>	Gentili	sangiovese cabernet sauvignon		€ 18,00
<b>Sinibaldo</b>	Gentili	sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot		€ 18,00
<b>Rosso di Montefalco</b>	Le favorite			€ 18,00
1/4 lt. <b>Vecchio mulino</b>	(bianco o rosso)			€ 3,50

## Bevande

<i>Acqua</i>				€ 2,00
<i>Pepsi, cola zero, Aranciata, Sprite, Thè, (Lattina)</i>				€ 2,50
<i>Birra spina (bionda) piccola</i>				€ 3,00
<i>Birra spina (bionda) media</i>				€ 5,00
<i>Poretti 6 luppoli (rossa)</i>				€ 4,00
<i>Moretti la Bianca (Weiss italiana non filtrata)</i>				€ 3,50
<i>Ichnusa (non filtrata)</i>		50cl		€ 5,00
<i>Succo di frutta pera, mela, arancia rossa</i>				€ 2,50
<i>Spritz</i>				€ 4,50

## Dolci e Frutta

Crema catalana	€ 4,50
Tiramisù	€ 4,50

## Spumanti e Passiti

Spumante secco Bottiglia 0,75 Cl	€ 14,00
----------------------------------	---------

## Caffè e Liquori

<i>Caffè</i>	€ 1,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,00

[www.trasimenomeer.com](http://www.trasimenomeer.com)

# Per conoscere nel dettaglio in quali alimenti del nostro menu' sono presenti i diversi allergeni rivolgersi direttamente a: **Fatigati Raffaele/ Fatigati Tommaso.**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, <u>kamut</u> )	<b>Frutta a guscio e loro prodotti</b> (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, <u>nocimacadamia</u> )
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	<b>Senape e prodotti a base di senape</b>
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	<b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</b>
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	<b>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</b>
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	<b>Lupini e prodotti a base di <u>lupin</u></b>
<b>Latte e prodotti a base di latte</b>	<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>

Alle pizza's worden standard bereid met tomaat, mozzarella en oregano, indien niet anders vermeld. Wij bakken onze pizza's met grote zorg en oog voor detail. Wij vragen u een beetje geduld, zodat wij uw pizza op de juiste wijze kunnen bereiden.

Als u gerechten bestelt die in de keuken bereid moeten worden en daarnaast gerechten die in de pizzeria bereid moeten worden, kunnen wij u helaas niet garanderen dat deze gerechten gelijktijdig geserveerd worden.

Elk uur komen er ongeveer 40 pizza's uit onze oven. Kleine (baby) pizza's hebben dezelfde prijs als gewone pizza's.

Mocht u een extra ingrediënt op uw pizza willen, berekenen wij hiervoor 1 euro per ingrediënt.

Tutte le pizze si intendono con pomodoro mozzarella e origano dove non specificato diversamente.

Quando si ordinano cibi in cucine e in pizzeria, non possiamo garantirVi che escano contemporaneamente.

le paste fresche da noi preparate, sia ripiene che non, vengono successivamente abbattute in negativo per preservarne la freschezza e le qualità organolettiche.