

MENU

I PRIMI

- (Pastas)**
- SPAGHETTI CON ARSELLE
(Spaghetti, clams)
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE
(Spaghetti, clams)
- SPAGHETTI MARE MARE
(Spaghetti, mixed seafood and cherry tomatoes)
- BAVETTE CON GLI SCAMPI
(Bavette, prawns)
- TAGLIATELLE CON CALAMARI E BOTTARGA DI MUGGINE
(Tagliatelle, squid and mullet roe)
- MACCHERONCINI ALLA TRABACCOLARA
(Maccheroncini, fish fillets and cherry tomatoes)
- PACCHERI CON POLPO E OLIVE
(Paccheri, octopus and olives)
- CARBONARA DI MARE
(Pasta with mixed seafood and egg)
- TORTELLI AL RAGÙ
(Tortelli with bolognese sauce)
- TROFIE AL PESTO CON BURRATA
(Trofie, pesto and burrata)
- SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO
(Spaghetti, fresh tomato and basil)
- PENNE AL RAGÙ
(Penne, bolognese sauce)

I SECONDI

- (Main courses)**
- INSALATA DI MARE CALDA
(Warm seafood salad)
- PESCE FRITTO CON VERDURE
(Mixed fried fish and vegetables)
- PESCE AL FORNO CON PATATE (branzino, orata, ombrina)
(Baked fish and potatoes)
- POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE IN FORNO
(Grilled octopus and baked potatoes)
- BACCALÀ ALLA LIVORNESE
(Coldfish and chickpeas)
- ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE
(Mussels and clams chowder)
- TONNO ALLA GRIGLIA CON VERDURE AL FORNO
(Grilled tuna fish and baked vegetables)
- GUAZZETTO DI SPARNOCCHI
(Stewed shrimps)
- FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE
(Grilled fillet steak from Piemonte)



LE SPECIALITÀ

- (Our special dishes)**
- AFFETTATI MISTI CON GIARDINIERA DI MORGAN
(A selection of cured meats with mixed pickles)
- FORMAGGI MISTI CON MOSTARDE
(A selection of cheeses with mustard jams)
- CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO
(Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil)
- CRUDO, BURRATA E FICHI*
(Cured ham, burrata cheese and figs)*
- BRESAOLA, STRACCHINO E RUCOLA
(Bresaola, stracchino cheese and rocket)
- MELONE* CON PARMA
(Melon with Parma ham)*
- ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO con beurre de Baratte d'excellence
(Anchovies from Cantabrian Sea with beurre de Baratte d'excellence)
- Focaccia Pane
(Focaccia bread)

LE INSALATE

- (Our salads)**
- NIZZARDA con salsa citronette
(with citrus dressing)
(Lattuga, fagiolini verdi, patate, uova, acciughe, pomodori, olive, tonno)
(Lettuce, green beans, potatoes, eggs, anchovies, tomatoes, olives, tuna fish)
- GRECA con salsa tzatziki
(with tzatziki dressing)
(Iceberg, olive, peperoni, cetrioli, cipolla, feta greca, pomodori)
(Iceberg, olives, peppers, cucumbers, onion, feta cheese and tomatoes)
- COMPOSTA con salsa caesar
(with caesar dressing)
(lattuga, rucola, tacchino, carote, emmenthal, sedano, pomodori, noci)
(Lettuce, rocket salad, turkey, carrots, emmenthal cheese, celery, tomatoes, walnuts)
- NORDICA con salsa agrumata
(with citrus dressing)
(Spinacino fresco, salmone affumicato, finocchi, pompelmo rosa, melograno, pistacchi)*
(Fresh baby spinach, smoked salmon, fennel, pink grapefruit, pomegranate, nuts)*
- ESOTICA con salsa citronette
(with citrus dressing)
(Avocado, mela verde, gamberi, arancia, misticanza, pinoli, ribes)
(Avocado, green apple, shrimps, orange, misticanza, pine nuts, currants)

PIZZE SPECIALI

- (Our pizzas)**
- WISH YOU WERE HERE (Pink Floyd)
(Pomodoro, acciughe, burrata, basilico)
(Tomato, anchovies, burrata cheese and basil)
- VINCERÒ (Giacomo Puccini Turandot)
(Pomodoro, crudo, porcini, bufala, rucola)
(Tomato, cured ham, porcini mushrooms, buffalo mozzarella cheese and rocket)
- INTO THE NIGHT (B.B. King)
(Pomodoro, mozzarella, cipolle, tonno, olive)
(Tomato, mozzarella cheese, onion, tuna fish, olives)
- LET IT BE (The Beatles)
(Mozzarella, gorgonzola, pere, noci)
(Mozzarella and gorgonzola cheese, pears and walnuts)
- JUMPING JACK FLASH (The Rolling Stones)
(Fiori di zucca, acciughe del mar cantabrico, mozzarella)
(Courgettes flowers, anchovies from Cantabric sea, mozzarella cheese)
- LIGHT MY FIRE (The Doors)
(Gorgonzola, salame piccante, peperoncino, pomodori secchi, peperoni)
(Gorgonzola cheese, spicy salami, dried tomatoes, chilli pepper and peppers)
- BOCCA DI ROSA (Fabrizio De André)
(Mozzarella, pomodorini, crudo, lattuga, scaglie di grana)
(Mozzarella cheese, cherry tomatoes, cured ham, lettuce and grana padana cheese flakes)
- ALBACHIARA (Vasco Rossi)
(Mozzarella, verdure miste julien, grana, bresaola, pomodori, rucola)
(Mozzarella cheese, thinly sliced mixed vegetables, parmesan cheese, bresaola, tomatoes and rocket)
- THE GIRL FROM IPANEMA (Gets/Gilberto)
(Mozzarella, melone, prosciutto di Parma)*
(Mozzarella cheese, melon, Parma ham)*



PIZZE CLASSICHE

- (Classic pizzas)**
- MARINARA
(Pomodoro, aglio, peperoncino, origano, basilico, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, garlic, chilli pepper, oregano, basil, extra virgin olive oil)
- MARGHERITA
(Pomodoro, mozzarella, basilico, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil)
- NAPOLI
(Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, oregano, extra virgin olive oil)
- COTTO E FUNGHI
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, origano, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, mozzarella cheese, baked ham, champignon mushrooms, oregano, extra virgin olive oil)
- PROSCIUTTO CRUDO O COTTO
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo o cotto, origano, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, mozzarella cheese, cured ham or baked ham, oregano, extra virgin olive oil)
- 4 STAGIONI
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, olive, carciofi, origano, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, mozzarella cheese, baked ham, champignon mushrooms, olives, artichokes, oregano, extra virgin olive oil)
- SPECK E MASCARPONE
(Pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, origano, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, mozzarella and mascarpone cheese, smoke cured ham, oregano, extra virgin olive oil)
- SALAMINO PICCANTE
(Pomodoro, mozzarella, salaminio piccante, origano, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oregano, extra virgin olive oil)
- VEGETARIANA
(Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio rosso, origano, olio extravergine d'oliva)
(Tomato, mozzarella cheese, courgettes, aubergines, peppers, red radicchio, oregano, extra virgin olive oil)
- CALZONE
(Mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, origano, pomodoro, olio extravergine d'oliva)
(Mozzarella cheese, ham, ricotta cheese, oregano, tomato, extra virgin olive oil)
(con l'aggiunta di mozzarella di bufala)
(adding buffalo mozzarella cheese)

FOCACCE RIPIENE

- (Stuffed flat breads)**
- PANE ARABO
(Mozzarella, pomodoro fresco, lattuga, prosciutto crudo, origano, olio extra vergine d'oliva)
(Mozzarella cheese, fresh tomato, lettuce, cured ham, oregano, extra virgin olive oil)
- COTTO E MOZZARELLA
(Prosciutto cotto, mozzarella, origano, olio extra vergine d'oliva)
(Baked ham, mozzarella cheese, oregano and extra virgin olive oil)
- PUNTA D'ANCA
(Bresaola, rucola, grana, olio extra vergine d'oliva)
(Bresaola, rocket salad, grana padana cheese, extra virgin olive oil)
- PINNA BLU
(Mozzarella, tonno, pomodoro fresco, lattuga, origano, olio extra vergine d'oliva)
(Mozzarella cheese, tuna fish, fresh tomato, lettuce, oregano, extra virgin olive oil)
- BOSCAIOLA
(Mozzarella, prosciutto crudo, porcini, olio extra vergine d'oliva)
(Mozzarella cheese, cured ham, porcini mushrooms, extra virgin olive oil)

Coperto
(Cover charge)

* prodotti stagionali (seasonal fruit)
Prezzi espressi in euro / Prices in Euros (€)

In mancanza di prodotto fresco, il pesce potrebbe essere congelato.
(Missing the fresh product, the seafood could be frozen)

C A F É

FAPPANI

