





RISTORANTE GRILL

ANTIPASTI

CROSTINI ALL'AGLIO Croutes with Garlic and Oregano	4€ 
BRUSCHETTA AL POMODORO E TONNO SOTT'OLIO Bruschetta with Tomatoes and Tuna	6€  
MOZZARELLA ALLA CAPRESE Tomatoes, Mozzarella, Oil and Basil	10€ 
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE CANTALUPO Parma Ham with Melon	10€


PRIMI

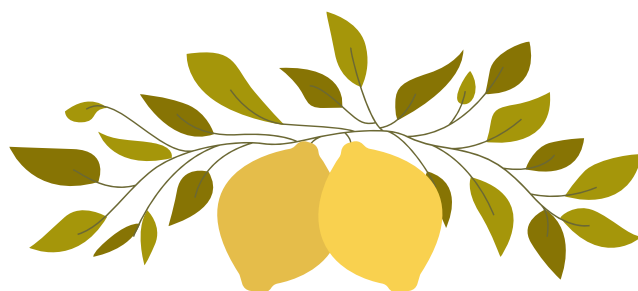
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Spaghetti with Garlic, Oil and Chili Pepper	11€ 
PASTA AL POMODORO FRESCO Pasta with Tomato Sauce	9€ 
PASTA DEL GIORNO Pasta of the Day	14€ 

INSALATE

INSALATA DI STAGIONE Mixed Salad	8€
ARLECCHINO Misticanza, Lattuga, Trevisana, Pomodoro, Carote Julienne, Mais, Cetrioli Mixed Salad, Lettuce, Trevisana, Tomato, Julienne Carrots, Corn, Cucumbers	11€
NIZZARDA Mista con Tonno, Uovo Sodo, Fagiolini, Mais, Pomodoro, Patate al Vapore, Olive Nere e Filetti di Alici Mixed with Tuna, Boiled Egg, Green Beans, Corn, Tomato, Steamed Potatoes, Black Olives and Anchovy	12€ 

SECONDI

GRIGLIATA DI PESCE Mixed Fish Grill of the Day	25€ 
GRIGLIATA DI CARNE Lamb, Sausage, Pork, Veal, Vegetables	18€
COTOLETTA DI VITELLO Veal Cutlet with Sidedish	18€ 
FILETTO DI MANZO GRIGLIATO Beef Grilled Fillet	18€



Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.
Coperto/Cover Charge 2€



RISTORANTE GRILL

POKÈ

POKÈ SALMON

Riso Bianco, Salmone Affumicato, Avocado, Pomodorini, Carote, Mais, Olio di Oliva Extravergine
White Rice, Smoked Salmon, Avocado, Cherry Tomatoes, Carrots, Corn, Olive Oil

14€



POKÈ CHICKEN

Riso Bianco, Pollo Grigliato, Avocado, Pomodorini, Carote, Mais, Olio Evo
White Rice, Grilled Chicken, Avocado, Cherry Tomatoes, Carrots, Corn, ExtraVirgin Olive Oil

13€

POKÈ VEGETARIANO

Riso Bianco, Pomodorini, Carote, Mais, Verdure Grigliate, Olio Evo
White Rice, Cherry Tomatoes, Carrots, Corn, Grilled Vegetables, Olive Oil

11€

TOAST & ...

TOAST RICCO

Prosciutto Cotto, Formaggio, Insalata, Pomodoro, Salsa Tartara
Ham, Cheese, Lettuce, Tomatoes, Tartare Sauce

10€



TOAST CLASSICO

Prosciutto Cotto, Formaggio
Ham, Cheese

7€



PATATINE FRITTE

French Fries

5€

DESSERTS

TARTUFO BIANCO / NERO

White or Dark Chocolate Truffle Ice Cream, with a soft Heart of Coffee Flavor Ice Cream

6€

COPPA DI GELATO

Cup of Artisanal Italian Gelato, available in various classic flavor

6€

FRUTTA DI STAGIONE

Mixed Seasonal Fruits

7€

PINZA



PINZA FOCACCIA

rosmarino, Erbe Aromatiche e Olio Evo
Rosemary, Aromatic Herbs, Evo Oil

7€

PINZA MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella e Basilico
Tomatoes, Mozzarella and Basil

9€



PINZA VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella, Verdure Grigliate
Tomatoes, Mozzarella, Grilled Vegetable

12€



PINZA VILLA SONIA

Finocchietto Selvatico, Pomodoro, Scaglie di Primo Sale, Salame Piccante
Wild Fennel, "Primo Sale" Cheese and Spicy Salami

12€



PINZA FANTASIA DI MOLA

Mozzarella, Pomodoro, Salsiccia, Funghi, Pistacchio
Mozzarella, Tomato, Sausage, Mushrooms, Pistachio

14€



Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.
Coperto/Cover Charge 2€



RISTORANTE GRILL

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

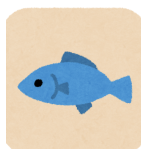
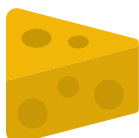
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il prodotto è stato sottoposto a trattamento termico secondo il regolamento CE 853/04.

Su richiesta, quando la ricetta lo consente, possiamo sostituire degli ingredienti con alternative senza glutine; tuttavia, l'ambiente unico della nostra cucina, nonostante la nostra massima attenzione, non può dare la possibilità di garantire l'assoluta mancanza della sostanza. Il consumo dei cibi è lasciato alla vostra libera scelta e ci solleva da ogni responsabilità.

*In base al periodo il prodotto potrebbe essere fresco o surgelato all'origine.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.



SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.
2. Crustaceans and products based on shellfish.
3. Eggs and by-products.
4. Fish and products based on fish.
5. Peanuts and peanut-based products.
6. Soy and soy-based products.
7. Milk and dairy products (lactose included).
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. Celery and products based on celery.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products.
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.
13. Lupine and lupine-based products.
14. Molluscs and products based on molluscs.

The product has been heat-treated in accordance with Regulation EC 853/04.

Upon request, when the recipe allows, we can substitute some ingredients with gluten-free alternatives; however, the unique environment of our kitchen, despite our utmost attention, cannot guarantee the absolute absence of the substance. The consumption of food is left to your free choice, and we are relieved of all responsibility.

*Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.