



MENU



LA NOSTRA STORIA

La nostra storia comincia nel 1985, quando Piero, con il sostegno prezioso della sua famiglia, i genitori Teresa e Umberto, il fratello Raffaele e le sorelle Rossana e Antonella, decide di trasformare un sogno in realtà, rilevando la pizzeria in cui lavorava. Aveva solo 21 anni, ma già una visione chiara: creare un luogo autentico, fatto di semplicità, lavoro, passione e rispetto.

Fin dall'inizio, questo ristorante è stato un progetto di famiglia, ognuno con il proprio ruolo, tutti uniti dallo stesso obiettivo: accogliere gli ospiti con semplicità, qualità e calore.

Negli anni ci siamo rinnovati, cambiando spazi e stile, ma custodendo sempre la stessa anima: un posto dove ogni dettaglio conta, e dove l'ospitalità non è un gesto, ma un modo di essere.

BIBITE

APERITIVI

Spritz Bitter, Campari o Aperol	€ 3,50
Gingerino	€ 3,00
Sanbitter	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Campari Soda	€ 3,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua minerale	litro	€ 3,00
	1/2 litro	€ 2,00
Coca Cola lattina	33 cl.	€ 3,00
Aranciata lattina	33 cl.	€ 3,00
Sprite lattina	33 cl.	€ 3,00
Lemonsoda lattina		€ 3,00
The pesca e limone lattina		€ 3,00
Succhi di frutta		€ 3,50

VINI ALLA SPINA

Bianco e Rosso della Casa	litro	€ 7,00
	1/2 litro	€ 4,00
	1/4 litro	€ 2,50
Rabosetto e Bianco frizzante	1 litro	€ 8,50
	1/2 litro	€ 4,50
	1/4 litro	€ 3,00
Vini in bottiglia	lista dei vini	

Bibite

BIRRE ALLA SPINA

Hacker Pschorr bionda	20 cl.	€ 3,50	1
	40 cl.	€ 5,50	1
Hacker schor bionda non filtrata	20 cl.	€ 3,50	1
	40 cl.	€ 6,00	1
Menabrea rossa	20 cl.	€ 3,50	1
	40 cl.	€ 6,00	1

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra analcolica	€ 5,00	1
Becks	€ 6,00	1
Ceres chiara D.M.	€ 6,00	1
Corona extra	€ 6,00	1
Weiss-Bier	€ 6,50	1

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,00	
Caffè corretto	€ 2,50	
Caffè decaffeinato	€ 2,00	
Cappuccino	€ 2,50	7
Orzo	€ 2,50	1 - 7
Ginseng	€ 2,50	7
Liquori italiani	€ 4,50	
Whisky	€ 6,00	
Prime Uve, Nardini Storica	€ 6,00	



RISTORANTE

ANTIPASTI

Prosciutto crudo con bufala	€10,00	7
Tagliere di affettati con formaggi	€12,00	7
Bresaola, rucola e grana	€10,00	7
♣ Caprese di bufala	€10,00	7
♣ Bruschette (3 pz.)	€ 6,00	1

PRIMI

Bolognese	€ 9,00	1
Carbonara	€10,00	1-3-7
♣ Pappardelle ai porcini	€11,00	1-3
Pappardelle al ragù d'anatra	€10,00	1-3-7
Gnocchi (ragù, pomodoro, burro e salvia)	€10,00	1-3-7
♣ Panzerotti alle noci	€11,00	1-3 7-8
♣ Tagliatelle con verdure di stagione	€10,00	1

INSALATE

INSALATA TERRY: insalata, pomodoro, carote, mais, gamberetti, tonno, olive nere	€ 12,00	1-2-4
INSALATA MANU: insalata, pomodoro, carote, bufala, olive nere, bresaola, noci	€ 12,00	7-8
♣ INSALATA VEGANA: insalata, pomodoro, carote, fagioli, noci, carciofini	€ 10,00	8

PICCOLE SFIZIOSITÀ

Olive ascolane	€ 5,00	1-3-7
Verdure fritte	€ 5,00	1-3-7
Mozzarelline fritte	€ 6,00	1-3-7
Fritto misto (olive, mozzarelline, verdure fritte)	€ 8,00	1-3-7

SECONDI

Tagliata su letto di rucola e grana	€ 18,00	7
Tagliata ai porcini	€ 21,00	
Filetto manzo	€ 19,00	1
Filetto al pepe verde	€ 21,00	1-7
◆ Grigliata mista di carne	€ 14,00	
Cotoletta alla milanese con patate fritte	€ 13,00	1-3-7
Bistecche roast-beef	€ 13,00	
Petti di pollo ai ferri	€ 9,00	

SPECIALITÀ

PAELLA	€ 20,00	1-2 4-14
--------	---------	-------------



Ristorante

SPECIALITÀ DI PESCE

ANTIPASTI

Insalata di mare	€ 15,00	2-4-14
Saltata di cozze e vongole	€ 16,00	2-4-14
★ Baccalà mantecato	€ 15,00	4-7
Cocktail di gamberi	€ 15,00	2-4
◆ Antipasto di pesce	€ 20,00	2-4-14
Sarde in saor	€ 10,00	4

SECONDI ✦

Frittura mista	€ 18,00	4
◆ Grigliata mista di pesce	€ 21,00	2-4-14
Filetto di branzino	€ 17,00	4
Filetto di orata	€ 17,00	4

RISTORANTE

CONTORNI

Patate fritte	€ 4,50	
Crocchette di patate	€ 5,00	1-3
Insalata mista	€ 4,50	
Piselli	€ 5,00	

PRIMI ✦

Spaghetti alla Marinara: cozze e vongole	€ 17,00	1-2 4-14
◆ Spaghetti alla Scogliera: cozze vongole, gamberi, piovra, calamari con pomodoro	€ 19,00	1-2 4-14
Gnocchi al granchio	€ 15,00	1-2 3-4-7
Risotto alla pescatora (min. 2 porzioni)	€ 18,00	2-4 7-14
Tagliolini vongole e porcini	€ 19,00	1-2-3 4-14

Spinaci	€ 5,00	7
Funghi misti trifolati	€ 6,00	
Porcini trifolati	€ 7,00	
Verdure ai ferri	€ 7,00	
Verdure cotte miste	€ 12,00	
Patate al forno	€ 5,00	

COPERTO € 2,50



PIZZERIA

LE NOSTRE PROPOSTE

ALBERT pomodoro, mozzarella, brie, noci, speck	€ 10,50	1-7-8
ALICE pomodoro, mozzarella, brie, speck, grana (tutto in cottura)	€ 10,50	1-7
APPETITOSA pomodoro, brie, salame piccante, grana, origano, aglio	€ 9,00	1-7
ARRABBIATA pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, funghi, peperoncino	€ 9,50	1-7
CACIO E PEPE mozzarella, cacio e pepe, chiodini, salsiccia	€ 13,00	1-7
CAVALIERE pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	€ 11,00	1-7
CONTADINA pomodoro, mozzarella, funghi misto bosco, sopressa	€ 11,50	1-7
DELLA CASA pom, mozz, prosc, funghi, melanzane, peperoni, tonno, cipolla, olive, salame picc	€ 13,00	1-7
ENNIO pom, aglio, gorgonzola dolce, olive nere, ciliegini, origano, bufala (a fine cottura)	€ 11,50	1-7
GRIGLIATA pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine,	€ 10,50	1-7-8

LELE pom, mozz, brie, gorgonzola, salame piccante, pomodoro fresco, pesto alla genovese	€ 12,00	1-7-8
LISA pomodoro, mozzarella, bufala, melanzane, ricotta affumicata	€ 11,00	1-7
MAURO pomodoro, mozzarella, porcini, uovo, guanciale	€ 12,00	1-3-7
MONTANARA pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini	€ 10,00	1-7
PIERO pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, prociutto, piselli	€ 10,50	1-7
SOAVE pomodoro, mozzarella, brie, rucola, ciliegini	€ 10,00	1-7
TIROLESE pomodoro, mozzarella, funghi, panna, speck	€ 11,00	1-7
TIZIANO pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi, porchetta	€ 11,00	1-7
VALSUGANA pomodoro, mozzarella, scamorza, speck	€ 9,50	1-7
VERDURE pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, piselli, asparagi, spinaci	€ 12,00	1-7

LE MARINARE

ALLE COZZE pomodoro, mozzarella, cozze, vongole verac	€ 11,00	1-2-4 7-14
◆ FRUTTI DI MARE ◆ pom., mozz., frutti di mare	€ 12,50	1-2-4 7-14
◆ GAMBERETTI pomodoro, mozzarella, gamberetti	€ 9,00	1-2-7
GRANCHIO BLU pomodoro, mozzarella, polpa di granchio, ciliegini (in cottura)	€ 12,50	1-2-7

LE BIANCHE

CARBONARA mozz, guanciale, crema di uovo e pecorino, scaglie di grana.	€ 11,50	1-3-7
FIOR DI BOSCO mozzarella, funghi misto bosco, rucola, grana	€ 11,50	1-7
GIOVI mozzarella, crema di carciofi, stracchino	€ 10,50	1-7
STIFEL gorgonzola dolce, cipolla, pancetta, grana, origano	€ 9,50	1-7
VALTELLINA mozzarella, bresaola, rucola, grana, pomodoro fresco	€ 12,00	1-7



PIZZERIA

LE CLASSICHE

Pizzeria

ASPARAGI e UOVA pomodoro, mozzarella, asparagi, uova	€ 8,50	1-3-7
BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, funghi misto bosco	€ 9,50	1-7
BUFALA pomodoro, bufala	€ 8,00	1-7
CALZONE pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi	€ 8,50	1-7
CALZONE ALLE VERDURE pom, mozz, melanzane, peperoni, piselli, asparagi, spinaci	€ 11,00	1-7
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi	€ 8,00	1-7
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 7,00	1-7
FORMAGGI pom, mozzarella, parmigiano, emmenthal, gorgonzola, asiago	€ 8,50	1-7
FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi	€ 7,00	1-7
GORGONZOLA e SPECK pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck	€ 9,00	1-7
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	€ 6,00	1-7
MARINARA pomodoro, aglio	€ 5,50	1
NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 8,00	1-7
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano	€ 8,50	1-7
PATATE FRITTE pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 8,00	1-7
PORCINI e BRIE pomodoro, mozzarella, porcini, brie	€ 10,00	1-7

PROSCIUTTO e FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	€ 7,50	1-7
PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 7,00	1-7
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 7,00	1-7
RUCOLA e GRANA pomodoro, mozzarella, rucola, grana	€ 8,00	1-7
SAN DANIELE pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 9,00	1-7
SICILIANA pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe, capperi, olive	€ 10,00	1-7
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive	€ 8,50	1-7
TEDESCA pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte	€ 9,50	1-7
TONNO e CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 9,00	1-7
VIENNESE pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,00	1-7
ZUCCHINE e BRIE pomodoro, mozzarella, zucchine, bri	€ 8,50	1-7

AGGIUNTE

burrata	€ 3,50
affettati, misto bosco, bufala, porcini	€ 3,00
chiodini, gamberetti, patate fritte, asparagi, tonno, crema di carciofi	€ 2,50
Aggiunta di tutti gli altri ingredienti	€ 1,50
Battute	€ 3,00

...ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE



LEGGENDA DEI SIMBOLI



Vegetariano



solo in stagione



I piatti indicati con il simbolo contengono anche prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.



Gli ingredienti possono variare in base alla disponibilità.



Può contenere occasionalmente lische o frammenti ossei dovuti alla lavorazione artigianale del prodotto.



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE	1	(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
CROSTACEI E DERIVATI	2	(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
UOVA	3	(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
PESCE E DERIVATI	4	(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
ARACHIDI E DERIVATI	5	(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
SOIA E DERIVATI	6	(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
LATTE E DERIVATI	7	(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	8	(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
SEDANO E DERIVATI	9	(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
SENAPE E DERIVATI	10	(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
SEMI DI SESAMO E DERIVATI	11	(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	12	(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
LUPINO E DERIVATI	13	(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
MOLLUSCHI E DERIVATI	14	(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta il personale e a disposizione per ulteriori informazioni

In caso di intolleranze alimentari vi preghiamo di contattare il nostro personale.



Pizzeria

LE SPECIALI

LE BURRATINE

NICO
pomodoro, mozzarella, porcini, ciliegini,
burrata (a fine cottura) € 10,50
1-7

CIANO
pomodoro, mozzarella, zucchine, brie,
salamino piccante, burrata (a fine cottura) € 11,00
1-7

SIMO
pomodoro, mozzarella, crudo, rucola,
burrata (a fine cottura) € 9,00
1-7

TONY
pomodoro, mozzarella, pomodori secchi,
burrata (a fine cottura) € 10,50
1-7

CAPITANO
mozzarella, crema di pistacchio, mortadella
granella di pistacchio e burrata (a fine cottura) € 10,50
1-7

LE ESTIVE STAGIONALI

ANTARES
schiacciata, gamberetti, rucola, bufala
cruda € 10,50
1-7



Ristorante

SPECIAL MENU

ANTIPASTI

Insalata di piovra con verdure	€16,00	4
★ Bis di mantecato (baccalà e dentice)	€17,00	4-7
Saltata di granchio blu con crostini	€15,00	4-2

PRIMI

Ravioli con burrata, ciliegini e basilico	€ 13,00	1-7
Paccheri con crema di pistacchio e ragù di mazzancolla	€16,50	1-2-7
Ravioli cacio e pepe con guanciale	€14,00	1-7

SECONDI

Tagliata di tonno con pistacchi	€ 20,00	4-10
Costicine di maiale cotte a bassa temperatura	€12,00	

DAL 1985

DA PIERO

RISTORANTE & PIZZERIA

E così la storia continua:

*tra sapori sinceri, ingredienti scelti e
un'idea di cucina che guarda avanti senza
dimenticare da dove viene.*

RISTORANTE & PIZZERIA

DA PIERO
1985

