



LE PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA(1,7,5,13)

15.00€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Fiordilatte Dei Monti, Basilico e Olio Evo

San Marzano Strianese DOP Tomatoes, Mountain Fiordilatte,, Basil, and Extra Virgin Olive Oil

MARINARA(1,5,13)

15.00€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP (Schiacciato a mano), Olio All'aglio, Origano Di Montagna, Basilico, Olio Evo

Hand-crushed San Marzano Strianese DOP Tomatoes, Garlic Oil, Mountain Oregano, Basil, and Extra Virgin Olive Oil

NAPOLI2.0(1,4,5,7,13)

17.00€

Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Pomodorino Giallo Del Piennolo, Acciughe, Olive Nere Taggiasche, Origano Di Montagna, Basilico e Olio Evo

Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Yellow Piennolo Tomatoes, Anchovies, Taggiasca Black Olives, Mountain Oregano, Basil, and Extra Virgin Olive Oil

CAPRICCIO DEL PIZZAIOLO (1,5,7,13)

18.00€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Fiordilatte Dei Monti, Prosciutto Cotto, Funghi cardoncelli Saltati, Carciofini Sott'Olio, olive taggiasche, Basilico e Olio EVO

San Marzano Tomatoes Strianese DOP, Fiordilatte from Monti, Cooked Ham, Sautéed Cardoncelli Mushrooms, Artichokes in Oil, Taggiasca Olives, Basil, and Traditional Extra Virgin Olive Oil.

DIAVOLA 2.0 (1,5,7,13)

20.00€

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, N'duja di Spilinga, Spianata piccante, Basilico e Olio EVO

San Marzano Tomatoes, Fior di Latte Mozzarella, N'duja from Spilinga, Spicy Spianata Salami, Basil, and Extra Virgin Olive Oil.

LA VERACE (1,5,7,13)

17.00€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP (Schiacciato a Mano), Origano Di Montagna, Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Bocconcini Di Bufala, Basilico e Olio Evo

Hand-crushed San Marzano Strianese DOP Tomatoes, Mountain Oregano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Buffalo Bocconcini, Basil, and Extra Virgin Olive Oil

L'ORTO (1,5,7,13)

16.00€

Fior Di Latte Dei Monti, Provola Affumicata Vaccina 100% Campana, Verdure Di Stagione, Basilico e Olio Evo

Mountain Fior di Latte, 100% Campanian Smoked Cow's Provola Cheese, Seasonal Vegetables, Basil, and Extra Virgin Olive Oil



LE SPECIALE 12 GATTI

12 GATTI (1,5,7,13)

21.00€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Burrata Pugliese DOP, Crudo Di Parma Stagionato 24 Mesi, Basilico e Olio Evo

San Marzano Strianese DOP Tomatoes, Pugliese Burrata DOP, 24-Month Aged Parma Ham, Basil, and Extra Virgin Olive Oil

LA FRISELLA (1,5,7,8,13)

18.00€

Pomodoro San Marzano, Olive Nere Taggiasche, Pomodorino Pacchetelle Rosso, Acciughe, Burrata Pugliese, Crostini Di Pane, Basilico e Olio EVO

San Marzano Tomatoes, Taggiasca Black Olives, Cherry Tomatoes (Pacchetelle Rosso), Anchovies, Pugliese Burrata, Bread Croutons, Basil, and Extra Virgin Olive Oil.

POSEIDON(1,7,4,,5,8,13)

21.00€

Focaccia Con Burrata Pugliese Carpaccio Di Tonno Affumicato, Cipolle Rosse Caramellate, Zest Di Arancia, Basilico e Olio EVO

Focaccia with Pugliese Burrata, Smoked Tuna Carpaccio, Caramelized Red Onions, Orange Zest, Basil, and Extra Virgin Olive Oil.

LA FINOCCHIONA (1,7,5,11,13,10,8,6)

21.00€

Pomodoro San Marzano, Provola Affumicata Vaccina 100% Campana, Finocchiona IGP , Pecorino Al Barolo Ocelli, Basilico e Olio EVO

San Marzano Tomatoes, 100% Campana Smoked Provola Cheese, Finocchiona IGP (Fennel Salami), Pecorino with Barolo Wine by Ocelli, Basil, and Extra Virgin Olive Oil.

LA PIU BELLE (1,7,8,5)

21.00€

Fior Di Latte, Gorgonzola, Culatello Di Zibello , Fichi Secchi , Basilico e Olio EVO

Fior di Latte, Gorgonzola, Culatello di Zibello, Dried Figs, Basil, and Extra Virgin Olive Oil.

PIZZA DEL GIORNO (PIZZA OF THE DAY)

18.00€

(CHIEDE ALLO STAFF DI SALA)



LE NOSTRE PROPOSTE DI CUCINA

ANTIPASTI (APPETIZERS)

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON "Focaccia Al Sale" (1,5,)	23.00€
Mixed Cured Meats Platter with "Salted Focaccia"	
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI (1,5,7)	23.00€
Mixed Cheese Platter	
POLPETTE DI FASSONA AL SUGO CON FOCCACIA (1,5,3,7)	20.00€
Trita Di manzo, Aglio, Parmigiano, Uova, Prezzemolo Ground Beef, Garlic, Parmesan, Eggs, Parsley	
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,5,7,13)	16.00€
Melanzane, Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano, Basilico e Olio Evo	
BATTUTA DI FASSONA CONDITA CON RICIOLI DI STRACCIATELLA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE (1,5,4,7,10)	18.00€
Fassona Beef Tartare with Stracciatella Shavings and Marinated Zucchini (Alla Scapece).	

INSALATE (SALADS)

Insalatona rucola , battuto di pomodoro e burrata 125G (1,5,7)	16.00€
Large Salad with Arugula, Chopped Tomatoes, and 125g of Burrata	
CAESAR salad(1,5,7,10,13)	16.00€
Insalata iceberg, Pollo Grigliato, Pomodoro cherry, Salsa Caesar e Crostini Di Pane Scaglie Di Grana,	
Iceberg Lettuce, Grilled Chicken, Cherry Tomatoes, Caesar Dressing, and Croutons Shaved Parmesan	
CAPRESE (7)	16.00€
Pomodoro cherry, Mozzarella Di Bufala 125G, Basilico e Olio Evo Cherry Tomatoes, 125g Buffalo Mozzarella, Basil, and Extra Virgin Olive Oil	



PRIMI PIATTI (FIRST COURSE)

Scialatielli alla Ghiotta , (1,3,5,7,9) Ragù di Salsiccia, Burrata e Pecorino "Sausage Ragù with Burrata and Pecorino"	18.00€
Spaghettone alla Chitarra (1,3,5,7,9) Ragù Di Pacchetelle, Finocchietto Selvatico e Cacio Ricotta Ragù made with Pacchetelle Tomatoes, Wild Fennel, and Cacio Ricotta Cheese	18.00€
Maccheroncini Freschi Alla Amatriciana(1,5,7,9) Sugo di pomodoro, guanciale, pecorino, pepe Tomato Sauce, Guanciale, Pecorino, Pepper	20.00€
RISOTTO ALLA MILANESE (5,7) Riso Carnaroli Parmigiano, Burro e Zafferano Carnaroli Rice, Parmesan, Butter, and Saffron	20.00€

SECONDI PIATTI (MAIN COURSE)

Filetto di Branzino in guazzetto di verdure al pomodoro e menta mediterranea (4,5,9) Seabass Fillet in a Tomato and Vegetable Stew with Mediterranean Mint.	29.00€
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA (5,7) Sliced Beef with Arugula and Grana Padano	29.00€
MILANESINE Di Vitello Con Patate Saltate Rucola e Pomodorino fresco (1,3,5) Veal Milanese with Sautéed Potatoes	32.00€
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON VERDURE (5) Mixed Grilled Meat with Vegetables	35.00€

CONTORNI

Patatine fritte(5,6, 8)	7.00€
Insalata Verde	6.00€
Patate Sautè (5, 6, 8)	7.00€



DOLCE (DESSERT)

TIRAMISU' (1,3,7)

12.00€

Mascarpone, tuorlo di uovo, zucchero, caffè, Savoiardi e cacao

Mascarpone, egg yolk, sugar, coffee, ladyfingers, and cocoa powder

ARABIAN MOUSSE (1,3,7,8)

12.00€

Cioccolato bianco, uova, mascarpone, zucchero, pistacchio, kataifi, cioccolato al latte

White chocolate, eggs, mascarpone, sugar, pistachio, kataifi, milk chocolate

GELATO TRE GUSTI (1,3,7,8)

10.00€

Crema, Cioccolato e limone

"Custard, Chocolate, and Lemon"

ESSENZA DI CACAO (3,7,8,)

12.00€

Cioccolato fondente, uova, Mascarpone, granella di nocciole, fichi secchi, zucchero, sale

"Dark chocolate, eggs, mascarpone, chopped hazelnuts, dried figs, sugar, salt"

VELOURS DI FORMAGGIO (1,3,7,8)

12.00€

Crema di formaggio montata, Ananas caramellato Crumble di biscotto alla cannella

"Whipped cream cheese, caramelized pineapple, cinnamon cookie crumble"

COPERTO

3.00€

Cover

IN CASO DI PIATTI PRIVI DI ALLERGENI NON POSSIAMO GARANTIRNE LA TOTALE CONTAMINAZIONE PER TANTO VI CHIEDIAMO CORTESAMENTE DI COMUNICARLO ANTICIPATAMENTE AL PERSONALE E DI CONSULTARE LA TABELLA INFORMATIVA (Reg.UE 1169/2011)

*ALIMENTI CONGELATI ALL'ORIGINE

Tutti i prezzi sono espressi in euro e sono inclusi di IVA

Some raw materials are frozen at the origin, the spectator is invited. customers with allergies to

contact the dining room staff to consult the Allergen Register (Reg.UE 1169 / 2011)



CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

Lugana DOC 2021 – Maya		€35
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC-2021		€ 30
Falanghina DOOC 2021-Farro	€ 7	€ 28
Chardonnay DOC 2021-San Simone	€ 7	€ 27
Soave Classico DOC 2021 -Mastia	€ 7	€ 24

BOLLICINI

Prosecco Extra Dry DOC, Vignana	€ 7	€ 28
---------------------------------	-----	------

CHAMPAGNE

Brimoncourt Extra Brut Grand Cru		€ 80
Brimoncourt Brut Rosè		€ 80

ROSATO

Rosato Negroamaro IGP 2021- Vitti		€ 30
La Più Belle Rosè "Cachapoal Valley"		€ 35

ROSSO

Milla Calla 2015 "Millahue Valley"		€ 50
Cabernet Sauvignon Vik A 2020 "Millahue Valley"	€ 7	€ 30
Valpolicella superiore DOC- 2019		€ 45
Chianti Classico DOC- 2021 – Renzo Masi		€ 30
Refosco dal Peduncolo Rosso DOC- 2021- San Simone	€ 7	€ 30



LE NOSTRE BIRRE

PORETTI 4 LUPPOLI 5% VOL (0,33)

6.00€

UNA BIRRA LAGER GENEROSAMENTE LUPPOLATA, CARATTERIZZATA DA UN CORPO ROTONDO E DA UNA PIACEVOLE ARMONIA FRA LA FRAGRANZA DEL MALTO E I PROFUMI DEL LUPPOLO.

PORETTI 5 LUPPOLI 6,5% VOL (0,33)

6.00€

CON LA RICETTA AI 5 LUPPOLI, DA UNA AROMA MALTATO E DA UN AMARO MODERATO.

PORETTI 6 LUPPOLI 7,0% VOL (0,33)

7.00€

BOCK ROSSA, CON LA RICETTA AI 6 LUPPOLI HANNO CREATO UNA CORPOSA BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO.

PORETTI 7 LUPPOLI 5,3% VOL(0,50CL)

9.00€

BLANCHE, UN BIRRA NON FILTRATA CARATTERIZZATA DA 7 VARIETA' DI LUPPOLO CHE LE DONANO PROFUMI E AROMI FLOREALI.

PORETTI 8 LUPPOLI 4,6% VOL (0,50)

9.00€

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE CARATTERIZZATA DA AROMI SPEZIATI DONATI DALLE 8 VARIETA' DI LUPPOLO

PORETTI 9 LUPPOLI 5,9%VOL (0,33 CL)

9.00€

UNA BIRRA NON FILTRATA AD ALTA FERMENTAZIONE CARATTERIZZATA DA UNO SPECIALE BOUQUET DI LUPPOLO.

BIRRA ALLA SPINA SPINA

MEDIA (0,4 CL)

8.00€

SPINA PICCOLA (0,2 CL)

6.00€

SOFT DRINK

5.00€



COCKTAIL LIST 12 GATTI

CLASSIC COCKTAIL

12.00€

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, D.O.C.G, SODA

CAMPARI SPRITZ

CAMPARI, PROSECCO, D.O.C.G, SODA

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO, PROSECCO, D.O.C.G, SODA

GIN & TONIC

DRY GIN, ACQUA TONICA, LIMONE

VODKA & TONIC

VODKA, ACQUA TONICA, LIMONE NEGRONI 1/3 BITTER CAMPARI, 1/3 MARTINI ROSSO, 1/3 GIN

NEGRONI

CAMPARI, VERMOUTH, BOMBAY

MILANO- TORINO

CAMPARI, VERMOUTH

COCKTAIL (ANALCOLICI)

ORCHIDEA TONIC

SUCCO ANANAS (INFUSO DI MENTA, CETERIOLO)

RUSH HOUR

SUCCO POMPELMO, GINGER BEER FEVER TREE

SI PREGA DI INFORMARE IL NOSTRO BARMAN IN CASO DI INTOLLERANZE