



LE PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA (1,7)

15€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Fiordilatte, Basilico e Olio Evo
San Marzano Strianese DOP tomatoes, Fiordilatte, Basil and Evo

UMAMINARA (1,13)

15€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Origano Di Montagna, Pura Di Aglio Nero, Basilico, Olio Evo
San Marzano Strianese DOP Tomatoes, Black Garlic Cream, Mountain Oregano, Basil, Evo Oil

PARTENOPE (1,4,7,12,13)

17€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Provola Affumicata, Acciughe Del Cantabrico, Olive Nere Taggiasche, Polvere Di Capperi, Zest Di Limone, Origano Di Montagna, Basilico e Olio Evo
San Marzano Strianese PDO
San Marzano Strianese DOP Tomato, Smoked Provola, Cantabrian Anchovies, Taggiasca Black Olives, Caper Powder, Lemon Zest, Oregano, Basil, Evo Oil

BLOODY DIAVOLA (1,7,13)

17€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Fiordilatte, Spianata Piccante A Listarelle, Miele al Harissa Piccante, Basilico e Olio Evo
San Marzano Strianese DOP Tomato, Fiordilatte Cheese, Stripped Spicy Spianata Salami, Post-Bake Harissa Drops, Basil, Evo Oil

LA BUFALARA (1,7,13)

17€

Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Basilico e Olio Evo
Strianese San Marzano Tomato DOP, Campana Buffalo Mozzarella DOP, Basil, Evo Oil

VEGGIE SMOKE (1,7,13)

17€

Provola Affumicata, Melanzane al forno, Patate Novelle e Carote Al Forno, Crumble Di Peperone Crusco, Basilico e Olio Evo
Smoked provola, baked eggplant, baby potatoes, roasted carrots, crunchy sweet pepper crumble, basil Evo Oil





LE SPECIALITA' I 12 GATTI

I 12 GATTI (1,7)	21€
Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Burrata Pugliese DOP, Crudo di Parma stagionato 24 Mesi, Basilico Olio Evo <i>San Marzano Strianese DOP Tomatoes, Pugliese Burrata DOP, 24 Months aged Parma Ham Basil Olio Evo</i>	
CAPRICCIO DEL PIZZAIOLO (1,7,12,13)	18€
Pomodoro San Marzano Strianese DOP, Fiordilatte Dei Monti, Spalla Cotta, Salame Dolce, Funghi Trifolati, Carciofi Al Forno, Olive taggiasche, Basilico e Olio Evo <i>San Marzano Strianese PDO Tomato, Monti Lattari Mozzarella, Cooked Ham, Mild Salami, Sautéed Mushrooms, Roasted Artichokes, Taggiasca Olives, Basil, Evo Oil</i>	
LA PROIBITA (1,7,12,13)	18€
Provola Affumicata, Spalla Cotta "Proibita" Capitelli, Composta Di Cipolle Rosse e Aceto Balsamico, Basilico e Olio EVO <i>Smoked Provola Cheese, Capitelli 'Proibita' Cooked Ham, Red Onion and Balsamic Vinegar Compote, Basil, Evo Oil</i>	
D.O.P. AMINA (1,7,13)	18€
Fior di latte Dei Monti, Cimette Di Rapa, Pancetta Piacentina D.O.P, Miele al Harissa Piccante, Basilico e Olio EVO <i>Fior di Latte cheese from the Lattari Mountains, Turnip Greens, Piacentina Pancetta P.D.O., Chili-Infused Honey, Fresh Basil, Evo Oil</i>	
LA "UNDERDOG" (1,4,13)	21€
Vellutata Di Zucca, Salame Strolghino , Fonduta Di Ocelli Semistagionato Alle Vinacce, Crumble Di Salvia, Basilico e Olio EVO <i>Pumpkin Cream, Strolghino Salame, Chestnut Leaf-Aged Ocelli Cheese Fondue, Sage Crumble, Basil, Evo Oil</i>	
OGNI INGRIDIENTE AGGIUNTO	3€
"Each Added Ingredient."	
COPERTO	3€





**LE NOSTRE PROPOSTE DI CUCINA
ANTIPASTI (APPETIZERS)**

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON FOCACCIA AL SALE (1,5) <i>Mixed Cured Meats, Platter with Salted Focaccia</i>	23€
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI (1,7) <i>Mixed cheese Platter</i>	23€
POLPETTE DI FASSONA AL SUGO CON FOCACCIA (1,3,5,7) x2Persons Trita di Manzo, Aglio, Parmigiano, Uova, Prezzemolo <i>Ground Beef, Garlic, parmesan, Eggs, Parsley</i>	20€
FRITTATINE DI PASTA (1,3,5,6,7,8,9,12) Bucatini, Besciamella, Trita di manzo, Pan grattato, Grana grattugiato <i>Fried pasta Fritters. Bucatini, Bechamel sauce, minced beef, breadcrumbs, grated Grana Padano</i>	16€
BATTUTA DI FASSONA (1,5,7) Battuta di Fassona condita con ricioli di stracciatella e zucchine alla scapece <i>Fassona Beef Tartara with stracciatella shavings and marinated zucchini in scapece</i>	20€





PRIMI PIATTI (FIRST COURSE)

SCIALATIELLI, COZZE* e CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (1,7,14)	20€
Scialatielli di pasta fresca, cozze*, fagioli, olio evo, aglio <i>Scialatielli pasta with mussels and Cannellini bean cream</i>	
SPAGHETTONE ALLA CHITARRA (1,3,5,7)	18€
Ragù di pacchettelle, basilico, Cacioricotta <i>Ragù made with pacchettelle tomatoes, basil and cacioricotta cheese</i>	
MACCHERONCINI CREMA DI PECORINO E GUANCIALE (1,7)	18€
Maccheroncini di Pasta fresca, pecorino, guanciale stagionato <i>Maccheroncini pasta, with Pecorino cheese cream and Guanciale Pork</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE (7)	20€
Riso Carnaroli, parmigiano, burro, zafferano <i>Risotto Milanese style with Zaffron</i>	

SECONDI PIATTI (MAIN COURSE)

TRANCIO DI SPADA* SPADELLATO, PATATE, PISELLI* E PORRO FRITTO (4,5)	29€
Pesce spada, patate smash, piselli spadellati, porro e aglio <i>Sword Fish, with Potatoes, Green Beans and Fried Leek</i>	
TAGLIATA DI MANZO, SCALOGNO E PATATE AL BURRO NOCCIOLA (1,5,7)	29€
Scottona di Manzo, Fondo di Carne, Scalogno appassito, Patate al Burro <i>Sliced Beef Steak with Softened Shallots and Buttered Potatoes</i>	
MILANESINE DI VITELLO (1,3,5)	32€
Milanesine di vitello con patate saltate rucola e pomodoro fresco <i>Veal Milanesine with Sautéed Potatoes</i>	
GRIGLIATA MISTA DI CARNE E VERDURE (5)	35€
<i>Mixed Grilled Meat with vegetables</i>	





CONTORNO

INSALATA VERDE 6€
Iceberg, rucola

PATATE SAUTE' (5) 7€

PATATINE FRITTE * (5) 7€
French fries

INSALATE (SALADS)

CAESAR SALAD (1,5,7,10,13) 16€
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€
Pomodoro cherry, Mozzarella di bufala 125G, Basilico olio Evo
Cherry Tomatoes, 125g Buffalo Mozzarella, Basil, Olio Evo

INSALATONA RUCOLA (1,7) 16€
Battuta di pomodoro e Stracciatella 125g
Large Salad with arugula, Chopped Tomatoes, 125g Burrata





**DOLCE
(DESSERT)**

TIRAMISU' (1,3,7)	14€
Mascarpone, tuorlo di uovo, zucchero, caffè, Savoiardi e cacao <i>Mascarpone, egg yolk, sugar, ladyfingers and cacao powder</i>	
GELATO TRE GUSTI (1,3,7,8)	10€
Crema, Cioccolato e Limone <i>Custard, Chocolate and Lemon</i>	
AFFOGATO GOLOSO AL PISTACCHIO (1,3,7,8,)	14€
Gelato al Pistacchio, Biscotto, Nutella, Crema al Pistacchio, Mascarpone, Caffè <i>Pistachio Ice Cream, Biscuits, Nutella, Sweet Pistachio Cream, Mascarpone cheese, Coffee</i>	
ESSENZA DI CACAO 2.0 (1,3,7,8,12)	14€
Cioccolato fondente, uovo, mascarpone, granella di nocciola, marmellata di arance candite, biscotto <i>Dark chocolate, eggs, mascarpone, chopped hazelnuts, candied orange marmelade, sugar, biscuits</i>	
SOFFICE DI FORMAGGIO (1,3,7,8)	14€
Crema di formaggio montata, pere caramellate, noci, miele <i>Whipped cream cheese, caramelized pears, walnuts, honey</i>	

IN CASO DI PIATTI PRIVI DI ALLERGENI, NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE CONTAMINAZIONE.
PERTANTO VI CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI COMUNICARLO ANTICIPATAMENTE AL PERSONALE DI SALA 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 TP CONSULT THE ALLERGEN REGISTER (REG UE
1169/2011)

ALL PRICES ARE EXPRESSED IN EURO AND INCLUDED VAT





LE NOSTRE BIRRE

PORETTI 4 LUPPOLI 5% VOL (0,33) (1)	€ 7
PORETTI 6 LUPPOLI 7,0% VOL (0,33) (1)	€ 8
PORETTI 9 IPA LUPPOLI 5,9% VOL (0,33) (1)	€ 9
PORETTI ANALCOLICA (0,33) (1)	€ 7
BIRRA MEDIA (0,4CL) (1)	€ 9
BIRRA PICCOLA (0,3CL) (1)	€ 7
AMARI	€ 7
SOFT DRINK - ACQUA	€ 5
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, LIMONATA, ARANCIATA, CHINOTTO	
LEMONSODA, ACQUA TONICA, GINGER BEER	

COCKATAIL LIST I 12 GATTI

CLASSIC COCKTAIL

APEROL SPRITZ (12)	€ 12
<i>APEROL PROSECCO D.O.C.G. SODA</i>	
CAMPARI SPRITZ (12)	€ 12
<i>CAMPARI PROSECCO D.O.C.G. SODA</i>	
LIMONCELLO SPRITZ (12)	€ 12
<i>LIMONCELLO PROSECCO D.O.C.G. SODA</i>	
NEGRONI	€ 12
<i>1/3 BITTER CAMPARI 1/3 MARTINI ROSSI 1/3 GIN</i>	





VINI BIANCHI

CHARDONNAY SAN SIMONE (12)	€ 8	€ 32
FALANGHINA DEL SANNIO DOC TERRE DEL SOLE (12)		€ 35
LUGANA DOC MAYA (12)		€ 38

BOLLICINI

PROSECCO EXTRA DRY DOC VIGNAN (12)	€ 8	€35
------------------------------------	-----	-----

ROSATO

LA PIU' BELLE ROSE' CACHAPOAL VALLEY (12)		€ 40
IL PUMO IGP SALENTO SAN MARZANO (12)		€ 35

VINO ROSSO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC VIGNANA (12)	€ 8	€ 35
REFOSCO DAL PEDUNCOLO DOC SAN SIMONE (12)	€ 8	€ 35
CHIANTI CORNIOLETA (12)		€ 45
VALPOLICELLA ANTICHELLO (12)		€ 45
VIK A MILLAHUE VALLEY (12)		€ 40
MILLA CALA MILLAHUE VALLEY (12)		€ 55

