

# Caffè Italiano



MENÙ

# Antipasti

## **La Bruschetta al pomodoro <sup>1</sup>**

*Crostini bread with chopped tomatoes and basil*

7

## **Crostini tipici toscani <sup>1,4,9</sup>**

*Crostini with chicken liver pate*

8

## **Caprese di bufala <sup>7</sup>**

*Buffalo mozzarella caprese*

14

## **Prosciutto & Melone**

*Raw ham & Melon*

14

## **Prosciutto crudo e bufala <sup>7</sup>**

*Raw ham and buffalo mozzarella*

16

## **Antipasto Toscano**

*Selezione di salumi tipici toscani con crostini al fegatino*

*Selection of tuscan cold cuts with crostini with chicken liver patè*

16

## **Selezione di pecorini toscani e miele <sup>7</sup>**

*Selection of Tuscan pecorino cheeses and honey*

18

## **Carpaccio di manzo rucola e grana <sup>7</sup>**

*Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese*

20

## **Batuta di manzo con burrata e pomodori secchi <sup>7</sup>**

*Beef tartare with burrata and dry tomatoes*

18

# Primi piatti

## **Spaghetti pomodoro fresco e burrata <sup>1,7</sup>**

*Spaghetti with fresh tomatoes & burrata*

13

## **Paccheri con melanzane, ricotta salata , pomodorini e mentuccia <sup>1,7</sup>**

*Pasta with eggplant, ricotta, cherry tomatoes and mint*

14

## **Tagliatelle al ragù bianco <sup>1,3</sup>**

*Fresh pasta with meat sauce*

15

## **Pici cacio pepe <sup>1,7</sup>**

*Pasta with cheese and black pepper*

13

## **Risotto con crema di zucchine e pancinetta crocante <sup>1,7</sup>**

*Risotto with Zucchini cream and crispy bacon*

14

## **Le pappardelle al cinghiale <sup>1,3,9</sup>**

*Pappardelle with wild boar sauce*

16

# Secondi piatti

## **Rosticciana con salsa verde fatta in casa**

*Pork ribs with home-made green sauce*

18

## **Galletto schiacciato alla diavola**

*Grilled spicy cockerel*

20

## **Filetto al Pepe Verde**

*Fillet mignon with green pepper sauce*

28

## **Filetto alla griglia con patate**

*Grilled fillet mignon with potatoes*

26

## **Filetto di manzo al vino rosso e crema di patate <sup>7</sup>**

*Beef fillet with red wine and potato cream*

28

## **Tagliata di manzo rucola e grana <sup>7</sup>**

*Sirloin steak with rocket salad and parmesan cheese*

22

## **Costata di Bistecca <sup>500/600 gr</sup>**

*Grilled rib eye steak*

26

## **Bistecca alla fiorentina**

*Grilled Florentine T-Bone steak*

*all'etto 5,5€ min 1.2 con filetto*

*0.22 LBS 5,5€*

## **Grigliata mista di carne x 2 persone**

*(Galletto, salsiccia, tagliata di manzo, rosticciana)*

*Mixed grilled meat x 2 pax*

46

# Pizze

## le classiche

- Margherita** <sup>1,7</sup> 8  
Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico  
*Mozzarella, tomato and basil*
- Napoli** <sup>1,4,7</sup> 9  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi di pantelleria, acciughe del mediterraneo, origano.  
*Tomato, fior di latte mozzarella, pantelleria capers, anchovies from the Mediterranean and oregano.*
- Bufala** <sup>1,7</sup> 10  
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e basilico.  
*Tomato, buffalo mozzarella from Campania DOP and basil.*

## le alternative

- Calabrese** <sup>1,7</sup> 11  
Pomodoro, fior di latte, nduja calabrese, scamorza affumicata, olive e pomodori secchi.  
*Tomato, mozzarella, Calabrian spicy nduja, smoked scamorza cheese, olives and dry tomatoes*
- Capricciosa** <sup>1,7</sup> 12  
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive.  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives.*
- Salamino Piccante** <sup>1,7</sup> 9  
Pomodoro, fior di latte e salamino piccante  
*Tomato, mozzarella fior di latte and spicy salami*

## le special

- Amalfi** <sup>1,4,7</sup> 13  
Pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala, olive, aglio, acciughe del Mediterraneo e origano.  
*Yellow tomatoes, buffalo mozzarella, olives, garlic anchovies from the Mediterranean and oregano.*
- Andata e Ritorno** <sup>1,7,8</sup> 14  
Fior di latte, mortadella, mousse di ricotta, granella di pistacchio e basilico.  
*Mozzarella, mortadella ham, ricotta cheese mousse, pistachios and basil.*
- Pizza Caffè Italiano** <sup>1,7</sup> 15  
Covaccino, prosciutto crudo, pomodorini, rucola e burrata  
*Raw ham, cherry tomato, rocket salad and burrata cheese*
- 4 Formaggi** <sup>1,7</sup> 12  
Fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola e grana  
*Mozzarella, smoked scamorza cheese, gorgonzola, and parmesan cheese.*

# Contorni

---

7

## **Patate al forno**

*Roasted potatoes*

## **Insalata mista**

*Mixed salad*

## **Fagioli all'olio**

*Beans in olive oil*

## **Verdure alla griglia**

*Mixed grilled vegetables*

# Dolci

---

## **Cantucci e vin santo** <sup>1,3,8</sup>

*Traditional Tuscan almond biscuits with  
sweet Vin Santo wine*

8

## **Tiramisù** <sup>1,3,7</sup>

*Traditional tiramisù*

7

## **Cheese cake** <sup>1,7</sup>

*Cheese cake*

7

## **Flan al cioccolato** <sup>1,7</sup>

*Chocolate flan*

7

# Specialità dello chef

---

## mare

### Antipasti

**Gamberi in pastella con fonduta di parmigiano** <sup>2,\*</sup>

*Prawns in batter with Parmesan cheese fondue*

16

**Polpette di tonno su crema di cipolle** <sup>4,1,7\*</sup>

*Fried tuna balls and onion cream*

13

**Insalata di polpo con verdure croccanti** \*

*Octopus salad with crunchy vegetables*

14

### Primi piatti

**Linguine con ragù di polpo** <sup>1,\*</sup>

*Linguine with octopus*

14

**Risotto nero di seppia , tartare di tonno e lime** <sup>2,4,\*</sup>

*Squid ink risotto, tuna tartare and lime*

18

**Paccheri con crema di crostacei e pistacchio** <sup>1,2,8\*</sup>

*Paccheri with shellfish cream and pistachio*

16

### Secondi

**Polpo arrostito su purea di mare\***

*Roasted octopus on mashed potatoes*

22

**Tagliata di tonno rucola pomodorini** <sup>4,\*</sup>

*Sliced tuna, rocket salad and cherry tomatoes*

20

**Filetto di spigola crema di piselli e chips di melanzane** <sup>4,\*</sup>

*Sea bass fillet, peas cream and aubergine chips*

26

# Birra

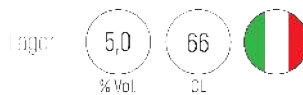
## MÖNCHSHOF ORIGINAL 7€

l'originale Pils del birrifico Monchshof  
Aspetto limpido, colore giallo paglierino  
e schiuma fine.



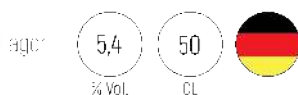
## PEDAVERNA 7€

leggera nota luppolata ed eccezionale  
persistenza della schiuma.  
Colore dorato e gusto pieno ed aromatico



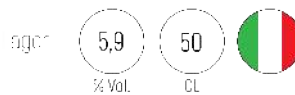
## MÖNCHSHOF KELLER 7€

lieviti naturali, aspetto opalescente,  
dal colore ambrato, schiuma compatta e persistente.



## PEDAVERNA SPECIALE 7€

caratterizzata dai lunghi tempi di fermentazione  
che ne esaltano l'aroma di luppolo pregiato.



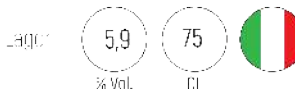
## KAPUZINER WEIBBIER 7€

delicata e profumata. Sono presenti aromi fruttati.  
Corpo tra leggero e rotondo.



## DOLOMITI SPECIALE 12€

chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza  
per il gusto rotondo di frutta matura.



# Bevande

Acqua	3
Water	
Caffè	2
Cappuccino	3
Spremuta d'arancia	7
Sprite	4
Coca Cola	4
Coca Cola Zero	4
Fanta	4
Succo d'arancia	3.5
Succo ACE	3.5



# Bevande/ Cocktails

## I Classici

Aperol Spritz	8
Campari Spritz	8
Negroni	8
Americano	7
Tanqueray Tonic	10
Rum & Cola	8
Vodka Lemon	8
Margarita	8

## Liquori

Amaro del capo	4
Montenegro	4
Limoncello	4
Grappa bianca	4
Grappa Barrique	6
Sambuca	4

## Whiskey

Johnnie Walker red	6
Jack Daniels	7
Johnnie Walker black	9
Oban	12

## Rum

Barcelo	9
Diplomatico	10
Zacappa	13
Don Papa	12

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce  
5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio  
9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo  
12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

\* Prodotti che possono essere congelati, abbatutti in origine o in loco

[www.caffeitaliano.it](http://www.caffeitaliano.it)

Pane e coperto /Cover charge per person 2