



# VICOLO 5 IBIZA

Cocina Italiana Hecha Con Amor

## Menú



Escanea el QR

**Vicolo 5 Ibiza**  
+34 611 518 609  
Carrer de Sa Xeringa, 5 Casco Antiguo,  
07800 Ibiza



# VICOLO 5 IBIZA

## Lista de alérgenos

Reg. (UE) n. 1169/2011

#	Español	#	Deutsch	#	English	#	Français	#	Italiano
1	Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus cepas productos híbridos y derivados	1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und KhorasanWeizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1	Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1	Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales	1	Cereali contenenti glutine cioè grano (come farro e frumento Khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e basati su prodotti di questi cereali
2	Crustáceos y productos del marisco de crustáceos	2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2	Crustaceans and products thereof	2	Crustacés et produits à base de crustacés	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Huevos y ovoproductos	3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3	Eggs and products thereof	3	Œufs et produits à base d'œufs	3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pescado y productos pesqueros	4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4	Fish and products thereof	4	Poissons et produits à base de poissons	4	Pesce e prodotti ittici
5	Maní y productos de maní	5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5	Peanuts and products thereof	5	Arachides et produits à base d'arachides	5	Arachidi e prodotti a base di Arachide
6	Soja y productos de soja	6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6	Soybeans and products thereof	6	Soja et produits à base de soja	6	Soia e prodotti a base di soia
7	Leche y productos lácteos (incluida lactosa)	7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7	Milk and products thereof (including lactose)	7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Nueces: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), nueces (Carya illinoensis) Wangenh K. Koch), nueces Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia o nueces de queensland (Macadamia ternifolia) y otros productos	8	Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8	Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	8	Fruits à coque: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	8	Noci: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), anacardi (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noce Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), Noci di macadamia o Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti base di questi frutti
9	Apio y productos a base de él. apio	9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9	Celery and products thereof	9	Céleri et produits à base de céleri	9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Mostaza y productos a base de mostaza	10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10	Mustard and products thereof	10	Moutarde et produits à base de moutarde	10	Senape e prodotti base senape
11	Semillas de sésamo y productos derivados de las semillas de sésamo.	11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11	Sesame seeds and products thereof	11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Dióxido de azufre y sulfitos. > 10 mg/kg o 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12	Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12	Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12	Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO <sub>2</sub>
13	Altramucos y productos de altramuz	13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13	Lupin and products thereof	13	Lupin et produits à base de lupin	13	Lupini e prodotti a base di lupino
14	Mariscos y productos del mar de moluscos	14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14	Molluscs and products thereof	14	Mollusques et produits à base de mollusques	14	Molluschi e prodotti base di molluschi

Vicolo 5 Ibiza

+34 611 518 609

Carrer de Sa Xeringa, 5 Casco Antiguu,  
07800 Ibiza

**SOFT DRINKS**

---

AGUA SIN GAS 0.50 LT	€	3,50
AGUA CON GAS 0.50 LT	€	3,50
TONICA	€	3,50
COCA COLA 0.33 LT	€	4,00
COCA COLA ZERO 0.33 LT	€	4,00
FANTA NARANJA 0.33 LT	€	4,00
FANTA LIMON 0.33 LT	€	4,00
NESTEA LIMON	€	4,00
SPRITE	€	4,00
AQUARIUS NARANJA	€	4,00
AQUARIUS LIMON	€	4,00
ZUMO MANZANA	€	3,00
ZUMO NARANJA	€	3,00
ZUMO MELOCOTON	€	3,00
ZUMO PINA	€	3,00
ZUMO NARANJA NATURAL	€	6,00

**CERVEZAS DE BARRIL Y BOTTILLIN**

---

ESTRELLA CANA 0.33 4,8% vol.	€	3,50
ESTRELLA CANA 0.50 4,8% vol.	€	6,00
SIN ALCHOOL BOTT. 0% vol.	€	4,00
HEINEKEN BOTT. 5% vol.	€	4,00
CORONA BOTT. 4,5% vol.	€	4,50
ALHAMBRA BOTT. 6,4% vol.	€	4,50
ICHNUSA sin filtrar 5% vol.	€	4,50
BUDWEISER 5% vol.	€	4,50
LEFFE BRUNE Brown Ale 6,5 vol.	€	4,50

**VERMUT**

---

VERMUT ROJO ESPINALER	€	4,50
VERMUT BLANCO	€	4,50
MARTINI ROSSO	€	5,50
MARTINI BIANCO	€	5,50

**\*\*NO SE HACE CUENTA POR SEPARADO\*\***



## SANGRIAS

---

COPA SANGRIA TINTO	€ 6,00
MAXI COPA FROZEN SANGRIA TINTO	€ 10,00
COPA SANGRIA BLANCO	€ 6,50
COPA SANGRIA CAVA	€ 7,00
SANGRIA TINTO 1L	€ 24,00
SANGRIA BLANCO 1L	€ 26,00
SANGRIA CAVA 1L	€ 28,00

## COCKTAILS

---

APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
BLOODY MARY	€ 10,00
BLOODY MARIA	€ 12,00
ESPRESSO MARTINI	€ 12,00
CAIPIROSKA	€ 10,00
CAIPIRINIA	€ 10,00
MOJITO	€ 10,00
PINA COLADA	€ 10,00
MARGARITA	€ 10,00
CUBALIBRE	€ 10,00
AMERICANO	€ 10,00
NEGRONI	€ 10,00
DAIQUIRI FROZEN FRESA	€ 10,00
DAIQUIRI FROZEN PASSION FRUIT	€ 10,00

## COMBINADOS

---

GIN Y VODKA Y RON CON SOFT DRINK	€ 10,00
LICORES PREMIUM CON SOFT DRINK	€ 14,00



## VINOS BLANCOS ITALIANOS

	COPA	BOTELLA
CHARDONNAY LUNARDI	€ 5,00	€ 20,00
PINOT GRIGIO LUNARDI	€ 5,00	€ 20,00
SILEI Toscana	€ 6,00	€ 26,00
PINOT BLANCO LAGEDER		€ 36,00
GEWURZTRAMINER TIEFENBRUNNER		€ 38,00
LUGANA CA DEI FRATI		€ 38,00
PINOT GRIGIO FELLUGA		€ 52,00
SAUVIGNON FELLUGA		€ 52,00
SHARIS FELLUGA		€ 43,00
GAVI DEI GAVI LA SCOLCA ETICHETTA NERA		€ 75,00

## VINOS ROSADO ITALIANOS

	COPA	BOTELLA
PINOT GRIGIO ROSATO	€ 5,00	€ 20,00
LAMBRUSCO ROSATO		€ 20,00
ROSÉ CA DEI FRATI		€ 38,00
ROSÉ LIVIO FELLUGA		€ 50,00

## VINOS TINTOS ITALIANOS

	COPA	BOTELLA
MONTEPULCIANO 968 Abruzzo	€ 5,50	€ 22,00
NERO D'AVOLA CALEO Sicilia	€ 5,00	€ 20,00
LAMBRUSCO CECI		€ 20,00
MERLOT LUNARDI		€ 20,00
CHIANTI FRESCOBALDI CASTIGLIONI		€ 25,00
VALPOLICELLA RIPASSO CASALFORTE		€ 30,00
BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO		€ 70,00
AMARONE CASALFORTE		€ 70,00
BRUNELLO DI MONTALCINO UGOLFORTE		€ 95,00

\*\*NO SE HACE CUENTA POR SEPARADO\*\*

## VINOS BLANCOS ESPAÑOLES

	COPA	BOTELLA
CAUTO VERDEJO	€ 6,00	€ 22,00
ALBARINO VALTEA	€ 7,00	€ 30,00
BLANCO CAN RICH IBIZA	€ 6,00	€ 24,00

## VINOS TINTOS ESPAÑOLES

	COPA	BOTELLA
RIOJA DINASTIA DE REYES CRIANZA	€ 5,00	€ 20,00
RIBERA DEL DUERO ASOMO	€ 6,00	€ 28,00
RIOJA MARQUES DE ARVIZA		€ 28,00

## VINOS BLANCOS FRANCÉS

		BOTELLA
POULLY FUME' LOIRE Sauvignon		€ 40,00
CHABLIS DOMAINE LUPE-CHOLET		€ 56,00

## VINOS ROSADO FRANCÉS

	COPA	BOTELLA
PALM CHATEAU L'ESCARELLE, BIO Grenache, Cinsault, Syrah	€ 6,00	€ 25,00
LE ROSÉ D'AZUR COTES DE PROVENCE		€ 27,00
PETAL DE ROSÉ		€ 40,00
LES DEUX ANGES CHATEAU L'ESCARELLE Syrah, Grenache, Murvedre		€ 40,00

## VINOS TINTOS FRANCÉS

		BOTELLA
TENTATION de la MARQUISE VALLEE du RHONE, BIO Shiras y Grenace Noire		€ 34,00
BOURGOGNE COMTE DE LUPE PINOT NERO		€ 50,00

## VINOS ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
BRUT BOTTER	€ 5,00	€ 20,00
PROSECCO DIVICI ORGANIC	€ 6,00	€ 24,00
PROSECCO VALDOBBIADONE BOTTER		€ 27,00
BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT '61		€ 60,00
CHAMPAGNE FABRICE BERTEMES RACINES		€ 80,00

## VINOS ESPUMOSOS ROSADO

		BOTELLA
BERLUCCHI FRANCIACORTA ROSÉ '61		€ 70,00

**ENTRANTES**

BURRATA D.O.P. CON TOMATE Y RUCULA <small>Allergenos: 7</small>	€ 12,00
PARMESANA DE BERENJENA <small>Allergenos: 7</small>	€ 12,00
VITELLO TONNATO <small>Allergenos: 3, 4</small>	€ 15,00
MEJILLONES EN SALSA PICANTE <small>Allergenos: 12, 14</small>	€ 16,00
TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y TOMATE CHERRY <small>Allergenos: 1, 4</small>	€ 21,00
PULPO A LA PARRILLA CON CEBOLLA ROJA <small>Allergenos: 4</small>	€ 21,00
ENSALADA DE PULPO TEMPLADO <small>Allergenos: 4, 8</small>	€ 21,00

**PRIMEROS**

LINGUINI DE GRAGNANO CON TOMATE Y ALBAHACA <small>Allergenos: 1</small>	€ 16,00
ESPAGUETIS A LA CARBONARA <small>Allergenos: 1, 3, 7</small>	€ 17,00
TAGLIATELLA (PASTA FRESCA) ALLA BOLOGNESE <small>Allergenos: 1, 3, 8, 9, 12</small>	€ 19,00
LASAÑA CASERA CON RAGÙ O LASAÑA VEGETARIANA <small>Allergenos: 1, 3, 7, 8, 9, 12</small>	€ 20,00
LINGUINI DE GRAGNANO CON TOMATE Y ALBAHACA Y BURRATA <small>Allergenos: 1, 7</small>	€ 24,00
RAVIOLI (PASTA FRESCA) RELLENOS DE BURRATA Y TOMATE, EN SALSA DE BERENJENA <small>Allergenos: 1, 3, 7</small>	€ 24,00
ESPAGUETIS CON ALMEJAS <small>Allergenos: 1, 12, 14</small>	€ 24,00
PACCHERI (PASTA FRESCA) PISTACHO Y GAMBAS <small>Allergenos: 1, 2, 8, 12</small>	€ 25,00
RAVIOLI RELLENOS (PASTA FRESCA) DE LANGOSTA EN SALSA DE MARISCO <small>Allergenos: 1, 3, 4, 7, 12, 14</small>	€ 26,00
LINGUINI DI GRAGNANO Y BOGAVANTE <small>Allergenos: 1, 2, 12</small>	€ 30,00

**SEGUNDOS**

FRITURA MIXTA DE MAR <small>Allergenos: 1, 2, 4</small>	€ 24,00
BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA ROJA Y ENSALADA <small>Allergenos: 1, 3, 4, 12</small>	€ 24,00
ATÚN EN COSTRA DE PISTACHOS CON ESPINACAS FRESCAS <small>Allergenos: 1, 4, 8, 11</small>	€ 26,00
MUSLO DE POLLO NOSTRANO EN SALSA DEL CHEF Y VERDURA A LA PLANCHA <small>Allergenos: 12</small>	€ 19,00
MILANESE DE TERNERA O MILANESE DE POLLO, RUCULA Y TOMATE CHERRY <small>Allergenos: 1, 3</small>	€ 20,00
ENTRECOTE A LA PLANCHA CON ENSALADA <small>Allergenos: //</small>	€ 25,00

**ENDSALADAS DE LA CASA**

VERDURA A LA PLANCHA Verdura de temporada a la plancha. <small>Allergenos: //</small>	€ 10,00
ENSALADA VEGANA Ensalada de temporada, tomate, olivas, nueces, tomate seco y quinoa. <small>Allergenos: 8</small>	€ 16,00
ENSALADA NIZZARDA Ensalada mixta, tomate, olivas, huevo, atun, alubias y queso de cabra. <small>Allergenos: 3, 4, 7</small>	€ 16,00

## BRUSCHETTE

### TRICOLORE

Mozzarella, tomate cherry, albahaca, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Allergenos: 1, 7

### SERRANO

Jamon Serrano, crema de queso de vaca y cabra al vino tinto, tomates cherry, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Allergenos: 1, 7, 12

### NORVEGINO

Tartare de salmon ahumado, tomate cherry, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Allergenos: 1, 4

### SCAPECE

Calabacin alla Scapece, crema de queso de vaca y cabra al vino tinto, tomates cherry, anchoas en aceite, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Allergenos: 1, 4, 7, 12

### PISTACCHIOSA

Mortadella, burrata, crema di pistacho, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Allergenos: 1, 7, 8

### PATTY

Gorgonzola DOP (queso azul italiano), salchicha de cerdo, cebolla morada, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Allergenos: 1, 7

## TAPAS

### MIX CROQUETAS 6 unidad

Allergenos: 1, 3, 4, 7

### MOZZARELLA FRITA CON TOMATE SECO Y ANCHOAS

Allergenos: 1, 3, 4, 7

### ALBONDIGAS DE TERNERA y CERDO EN SALSAS DE TOMATE

Allergenos: 1, 3, 7

### PATATINAS FRITAS

Allergenos: cocinado en aceite que puede haber tenido contacto con alergen

### PATATAS BRAVAS CON SALSAS DEL CHEF

Allergenos: 3, 12 cocinado en aceite que puede haber tenido contacto con alergen

### TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA

Allergenos: 3

### ANCHOAS DEL CANTABRICO

Allergenos: 4

### GAMBAS AL AJILLO

Allergenos: 2

### PULPO A LA GALLEGA

Allergenos: 4

### ALIOLI Y ACETUNA p.p.

Allergenos: 7

### PROVOLETAS AL HORNO

Allergenos: 7

### TABLA DE EMBUTIDOS: JAMON SERRANO, MORTADELLA, TOCINO Y SALAMI

Allergenos: 7

### TABLA DE QUESOS: SEMICURADOS, MOZZARELLA, SOAVE Y PECORINO

Allergenos: 7

### TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS

Allergenos: 7

### PAN CASERO

Allergenos: 1

## PARA LOS MAS PEQUENOS

### PENNE (PASTA CORTA) CON TOMATE Y ALBAHACA

Allergenos: 1

### MILANESE DE POLLO CON PATATAS FRITAS

Allergenos: 1, 3



Lista de alérgenos

**\*\*NO SE HACE CUENTA POR SEPARADO\*\***



## ANTIPASTI

BURRATA D.O.P. CON POMODORO E RUCOLA <small>Allergeni: 7</small>	€ 12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE <small>Allergeni: 7</small>	€ 12,00
VITELLO TONNATO <small>Allergeni: 3, 4</small>	€ 15,00
COZZE IN SALSA PICCANTE <small>Allergeni: 12, 14</small>	€ 16,00
TARTARE DI TONNO CON AVOCADO E POMODORINI <small>Allergeni: 1, 4</small>	€ 21,00
POLPO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA ROSSA <small>Allergeni: 4</small>	€ 21,00
INSALATA DI POLPO TIEPIDA <small>Allergeni: 4, 8</small>	€ 21,00

## PRIMO

LINGUINE DI GRAGNANO CON POMODORO E BASILICO <small>Allergeni: 1</small>	€ 16,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <small>Allergeni: 1, 3, 7</small>	€ 17,00
TAGLIATELLA (PASTA FRESCA) ALLA BOLOGNESE <small>Allergeni: 1, 3, 8, 9, 12</small>	€ 19,00
LASAGNE FATTE IN CASA AL RAGÙ O LASAGNE VEGETARIANE <small>Allergeni: 1, 3, 7, 8, 9, 12</small>	€ 20,00
LINGUINE DI GRAGNANO CON POMODORO E BASILICO E BURRATA <small>Allergeni: 1, 7</small>	€ 24,00
RAVIOLI (PASTA FRESCA) RIPIENI DI BURRATA E POMODORO, IN SALSA DI MELANZANE <small>Allergeni: 1, 3, 7</small>	€ 24,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE <small>Allergeni: 1, 12, 14</small>	€ 24,00
PACCHERI (PASTA FRESCA) PISTACCHIO E GAMBERI <small>Allergeni: 1, 2, 8, 12</small>	€ 25,00
RAVIOLI RIPIENI (PASTA FRESCA) CON ARAGOSTA IN SALSA AI FRUTTI DI MARE <small>Allergeni: 1, 3, 4, 7, 12, 14</small>	€ 26,00
LINGUINE DI GRAGNANO E ASTICE <small>Allergeni: 1, 2, 12</small>	€ 30,00

## SECONDI

FRITTURA MISTA DI MARE <small>Allergeni: 1, 2, 4</small>	€ 24,00
BACCALÀ IMPANATO CON CIPOLLA ROSSA E INSALATA <small>Allergeni: 1, 3, 4, 12</small>	€ 24,00
TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON SPINACI FRESCHI <small>Allergeni: 1, 4, 8, 11</small>	€ 26,00
COSCIA DI POLLO NOSTRANO IN SALSA DELLO CHEF E VERDURE GRIGLIATE <small>Allergeni: 12</small>	€ 19,00
MILANESE DI MANZO O MILANESE DI POLLO, RUCOLA E POMODORINO <small>Allergeni: 1, 3</small>	€ 20,00
ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON INSALATA <small>Allergeni: //</small>	€ 25,00

## INSALATE CASALINGHE

VERDURE GRIGLIATE Verdure di stagione grigliate. <small>Allergeni: //</small>	€ 10,00
INSALATA VEGANA Insalata di stagione, pomodoro, olive, noci, pomodori secchi e quinoa. <small>Allergeni: 8</small>	€ 16,00
INSALATA NIZZARDA Insalata mista, pomodoro, olive, uovo, tonno, fagioli e formaggio caprino. <small>Allergeni: 3, 4, 7</small>	€ 16,00

## BRUSCHETTE

### TRICOLORE

Mozzarella, pomodorino, basilico, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Allergeni: 1, 7

€ 8,50

### SERRANO

Prosciutto serrano, crema di formaggio vaccino e caprino al vino rosso, pomodorini, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Allergeni: 1, 7, 12

€ 9,00

### NORVEGINO

Tartare di salmone affumicato, pomodorino, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Allergeni: 1, 4

€ 9,00

### SCAPECE

Zucchine alla scapece, crema di formaggi vaccini e caprini al vino rosso, pomodorini, acciughe sott'olio, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Allergeni: 1, 4, 7, 12

€ 8,50

### PISTACCHIOSA

Mortadella, burrata, crema di pistacchio, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Allergeni: 1, 7, 8

€ 9,00

### PATY

Gorgonzola DOP (formaggio blu italiano), salsiccia di maiale, cipolla rossa, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Allergeni: 1, 7

€ 9,00

## TAPAS

### CROCCHETTE MIX 6 UNITÀ

Allergeni: 1, 3, 4, 7

€ 12,00

### MOZZARELLA FRITTA CON POMODORI SECCHI E ACCIUGHE

Allergeni: 1, 3, 4, 7

€ 12,00

### POLPETTE DI MANZO E MAIALE IN SALSA DI POMODORO

Allergeni: 1, 3, 7

€ 10,00

### PATATINE FRITTE

Allergeni: cotti in oli che potrebbero essere venuti a contatto con allergeni

€ 5,00

### PATATE BRAVAS CON SALSA DELLO CHEF

Allergeni: 3, 12 cotti in olio che potrebbero essere venuti a contatto con allergeni

€ 7,00

### FRITTATA DI PATATE E CIPOLLE

Allergeni: 3

€ 8,00

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Allergeni: 4

€ 12,00

### GAMBERI ALL' AGLIO

Allergeni: 2

€ 10,00

### POLPO GALIZIANO

Allergeni: 4

€ 12,00

### AIOLI E OLIVE P.P.

Allergeni: 7

€ 3,00

### PROVOLETA AL FORNO

Allergeni: 7

€ 8,00

### TAGLIERE DI SALUMI: PROSCIUTTO SERRANO, MORTADELLA, PANCETTA E SALAME

Allergeni: 7

€ 16,00

### TAGLIERE DI FORMAGGI: SEMISTAGIONATI, MOZZARELLA, SOAVE E PECORINO

Allergeni: 7

€ 16,00

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Allergeni: 7

€ 16,00

### PANE FATTO IN CASA

Allergeni: 1

€ 1,50

## PER I PIÙ PICCOLI

### PENNE CON POMODORO E BASILICO

Allergeni: 1

€ 8,00

### MILANESE DI POLLO CON PATATE FRITTE

Allergeni: 1, 3

€ 10,00



**\*\* NON VENGONO EFFETTUATI CONTI SEPARATI \*\***

Elenco degli allergeni

**STARTERS**

BURRATA D.O.P. WITH TOMATO AND RUCULA <small>Allergens: 7</small>	€ 12,00
EGGPLANT PARMISAN <small>Allergens: 7</small>	€ 12,00
VITELLO TONNATO <small>Allergens: 3, 4</small>	€ 15,00
MUSSELS IN SPICY SAUCE <small>Allergens: 12, 14</small>	€ 16,00
TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND CHERRY TOMATO <small>Allergens: 1, 4</small>	€ 21,00
GRILLED OCTOPUS WITH RED ONION <small>Allergens: 4</small>	€ 21,00
TEMPERED OCTOPUS SALAD <small>Allergens: 4, 8</small>	€ 21,00

**FIRST**

GRAGNANO LINGUINI WITH TOMATO AND BASIL <small>Allergens: 1</small>	€ 16,00
SPAGHETTI CARBONARA <small>Allergens: 1, 3, 7</small>	€ 17,00
TAGLIATELLA (FRESH PASTA) ALLA BOLOGNESE <small>Allergens: 1, 3, 8, 9, 12</small>	€ 19,00
HOMEMADE LASAGNA WITH RAGÙ OR VEGETARIAN LASAGNA <small>Allergens: 1, 3, 7, 8, 9, 12</small>	€ 20,00
GRAGNANO LINGUINI WITH TOMATO AND BASIL AND BURRATA <small>Allergens: 1, 7</small>	€ 24,00
RAVIOLI (FRESH PASTA) STUFFED WITH BURRATA AND TOMATO, IN EGGPLANT SAUCE <small>Allergens: 1, 3, 7</small>	€ 24,00
SPAGHETTI WITH CLAMS <small>Allergens: 1, 12, 14</small>	€ 24,00
PACCHERI (FRESH PASTA) PISTACHIO AND PRAWNS <small>Allergens: 1, 2, 8, 12</small>	€ 25,00
RAVIOLI STUFFED (FRESH PASTA) WITH LOBSTER IN SEAFOOD SAUCE <small>Allergens: 1, 3, 4, 7, 12, 14</small>	€ 26,00
LINGUINI DI GRAGNANO AND LOBSTER <small>Allergens: 1, 2, 12</small>	€ 30,00

**SECONDS**

MIXED SEA FRYING <small>Allergens: 1, 2, 4</small>	€ 24,00
BATTERED COD WITH RED ONION AND SALAD <small>Allergens: 1, 3, 4, 12</small>	€ 24,00
TUNA IN PISTACHIO CRUST WITH FRESH SPINACH <small>Allergens: 1, 4, 8, 11</small>	€ 26,00
NOSTRANO CHICKEN THIGH IN CHEF'S SAUCE AND GRILLED VEGETABLES <small>Allergens: 12</small>	€ 19,00
BEEF MILANESE OR CHICKEN MILANESE, RUCULA AND CHERRY TOMATO <small>Allergens: 1, 3</small>	€ 20,00
GRILLED ENTRECOTE WITH SALAD <small>Allergens: //</small>	€ 25,00

**HOME SALADS**

GRILLED VEGETABLES Grilled seasonal vegetables. <small>Allergens: //</small>	€ 10,00
VEGAN SALAD Seasonal salad, tomato, olives, walnuts, dried tomato and quinoa. <small>Allergens: 8</small>	€ 16,00
NIZZARD SALAD Mixed salad, tomato, olives, egg, tuna, beans and goat cheese. <small>Allergens: 3, 4, 7</small>	€ 16,00

## BRUSCHETTE

---

### TRICOLORE

Mozzarella, cherry tomato, basil, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Allergens: 1, 7

### SERRANO

Serrano ham, cow and goat cheese cream with red wine, cherry tomatoes, parsley, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Allergens: 1, 7, 12

### NORVEGINO

Smoked salmon tartare, cherry tomato, parsley, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Allergens: 1, 4

### SCAPECE

Zucchini alla Scapece, cow and goat cheese cream with red wine, cherry tomatoes, anchovies in oil, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Allergens: 1, 4, 7, 12

### PISTACCHIOSA

Mortadella, burrata, pistachio cream, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Allergens: 1, 7, 8

### PATTY

Gorgonzola DOP (Italian blue cheese), pork sausage, red onion, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Allergens: 1, 7

## TAPAS

---

### MIX CROQUETTES 6 UNIT

Allergens: 1, 3, 4, 7

### FRIED MOZZARELLA WITH DRIED TOMATO AND ANCHOVIES

Allergens: 1, 3, 4, 7

### BEEF AND PORK MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

Allergens: 1, 3, 7

### FRENCH FRIES

Allergens: cooked in oil that may have come into contact with allergens

### BRAVAS POTATOES WITH CHEF'S SAUCE

Allergens: 3, 12 cooked in oil that may have come into contact with allergens

### POTATO AND ONION OMELETTE

Allergens: 3

### CANTABRIAN ANCHOVIES

Allergens: 4

### GARLIC PRAWNS

Allergens: 2

### GALICIAN OCTOPUS

Allergens: 4

### AIOLI AND OLIVE P.P.

Allergens: 7

### BAKED PROVOLETAS

Allergens: 7

### SAUSAGE BOARD: SERRANO HAM, MORTADELLA, BACON AND SALAMI

Allergens: 7

### CHEESE BOARD: SEMI-CURED, MOZZARELLA, SOAVE AND PECORINO

Allergens: 7

### SAUSAGES AND CHEESE BOARD

Allergens: 7

### HOMEMADE BREAD

Allergens: 1

## FOR THE SMALLEST

---

### PENNE (SHORT PASTA) WITH TOMATO AND BASIL

Allergens: 1

### CHICKEN MILANESE WITH FRENCH FRIES

Allergens: 1, 3



List of allergens

**\*\* NO SEPARATE ACCOUNTS ARE MADE \*\***

**ENTRÉES**

BURRATA D.O.P. AVEC TOMATE ET ROCULE <small>Allergènes : 7</small>	€ 12,00
PARMISAN AUBERGINE <small>Allergènes : 7</small>	€ 12,00
VITELLO TONNATO <small>Allergènes : 3, 4</small>	€ 15,00
MOULES À LA SAUCE ÉPICÉE <small>Allergènes : 12, 14</small>	€ 16,00
TARTARE DE THON À L'AVOCAT ET À LA TOMATE CERISE <small>Allergènes : 1, 4</small>	€ 21,00
POULPE GRILLÉ À L'OIGNON ROUGE <small>Allergènes : 4</small>	€ 21,00
SALADE DE POULPE TEMPÉRÉE <small>Allergènes : 4, 8</small>	€ 21,00

**D'ABORD**

LINGUINI GRAGNANO À LA TOMATE ET BASILIC <small>Allergènes : 1</small>	€ 16,00
SPAGHETTI CARBONARA <small>Allergènes : 1, 3, 7</small>	€ 17,00
TAGLIATELLA (PÂTES FRAÎCHES) ALLA BOLOGNESE <small>Allergènes : 1, 3, 8, 9, 12</small>	€ 19,00
LASAGNES MAISON AU RAGÙ OU LASAGNES VÉGÉTARIENNES <small>Allergènes : 1, 3, 7, 8, 9, 12</small>	€ 20,00
GRAGNANO LINGUINI À LA TOMATE ET BASILIC ET BURRATA <small>Allergènes : 1, 7</small>	€ 24,00
RAVIOLIS (PÂTES FRAÎCHES) FARCIS À LA BURRATA ET TOMATE, À LA SAUCE AUBERGINE <small>Allergènes : 1, 3, 7</small>	€ 24,00
SPAGHETTI AUX PALOURDES <small>Allergènes : 1, 12, 14</small>	€ 24,00
PACCHERI (PÂTES FRAÎCHES) PISTACHES ET CREVETTES <small>Allergènes : 1, 2, 8, 12</small>	€ 25,00
RAVIOLIS FARCIS (PÂTES FRAÎCHES) AU HOMARD À LA SAUCE AUX FRUITS DE MER <small>Allergènes : 1, 3, 4, 7, 12, 14</small>	€ 26,00
LINGUINI DI GRAGNANO ET HOMARD <small>Allergènes : 1, 2, 12</small>	€ 30,00

**SECONDES**

FRITURE DE MER MIXTE <small>Allergènes : 1, 2, 4</small>	€ 24,00
MORUE BATTUÉE AVEC OIGNON ROUGE ET SALADE <small>Allergènes : 1, 3, 4, 12</small>	€ 24,00
THON EN CROÛTE DE PISTACHES AUX ÉPINARDS FRAIS <small>Allergènes : 1, 4, 8, 11</small>	€ 26,00
CUISSE DE POULET NOSTRANO À LA SAUCE DU CHEF ET LÉGUMES GRILLÉS <small>Allergènes : 12</small>	€ 19,00
BŒUF MILANAIS OU POULET MILANAIS, ROCULE ET TOMATE CERISE <small>Allergènes : 1, 3</small>	€ 20,00
ENTRECOTE GRILLÉE AVEC SALADE <small>Allergènes : //</small>	€ 25,00

**SALADES MAISON**

LÉGUMES GRILLÉS Légumes de saison grillés. <small>Allergènes : //</small>	€ 10,00
SALADE VÉGÉTALIENNE Salade de saison, tomate, olives, noix, tomate séchée et quinoa. <small>Allergènes : 8</small>	€ 16,00
SALADE DE NIZZARDS Salade composée, tomate, olives, œuf, thon, haricots et fromage de chèvre. <small>Allergènes : 3, 4, 7</small>	€ 16,00

## BRUSCHETTES

### TRICOLORE

Mozzarella, tomate cerise, basilic, huile d'olive extra vierge, sel et poivre.

Allergènes : 1, 7

### SERRANO

Jambon Serrano, crème de fromage de vache et de chèvre au vin rouge, tomates cerises, persil, huile d'olive extra vierge, sel et poivre.

Allergènes : 1, 7, 12

### NORVÉGINO

Tartare de saumon fumé, tomate cerise, persil, huile d'olive extra vierge, sel et poivre.

Allergènes : 1, 4

### SCAPÈCE

Courgettes alla Scapece, crème de fromage de vache et de chèvre au vin rouge, tomates cerises, anchois à l'huile, huile d'olive extra vierge, sel et poivre.

Allergènes : 1, 4, 7, 12

### PISTACHIOSA

Mortadelle, burrata, crème de pistache, huile d'olive extra vierge, sel et poivre.

Allergènes : 1, 7, 8

### PATTY

Gorgonzola DOP (fromage bleu italien), saucisse de porc, oignon rouge, huile d'olive extra vierge, sel et poivre.

Allergènes : 1, 7

## TAPAS

### MÉLANGE DE CROQUETTES 6 UNITÉS

Allergènes : 1, 3, 4, 7

### MOZZARELLA FRIT AVEC TOMATE SÉCHÉE ET ANCHOIS

Allergènes : 1, 3, 4, 7

### BOULETTES DE VIANDE DE BOEUF ET DE PORC À LA SAUCE TOMATE

Allergènes : 1, 3, 7

### PATATINES FRITES

Allergènes : cuits dans de l'huile ayant pu entrer en contact avec des allergènes

### POMMES DE TERRE BRAVAS À LA SAUCE DU CHEF

Allergènes : 3, 12 cuits dans de l'huile ayant pu entrer en contact avec des allergènes

### OMELETTE POMMES DE TERRE ET OIGNONS

Allergènes : 3

### ANCHOIS CANTABRES

Allergènes : 4

### CREVETTES À L'AIL

Allergènes : 2

### POULPE GALICIEN

Allergènes : 4

### AÏOLI ET OLIVE P.P.

Allergènes : 7

### PROVOLETAS AU FOUR

Allergènes : 7

### PLATEAU DE SAUCISSÉS : JAMBON SERRANO, MORTADELLE, BACON ET SALAMI

Allergènes : 7

### PLATEAU DE FROMAGES: SEMI-SURCI, MOZZARELLA, SOAVE ET PECORINO

Allergènes : 7

### PLATEAU DE SAUCISSÉS ET FROMAGES

Allergènes : 7

### PAIN MAISON

Allergènes : 1

## POUR LES PLUS PETITS

### PENNE (PÂTES COURTES) À LA TOMATE ET AU BASILIC

Allergènes : 1

### POULET MILANAISE AUX POMMES DE TERRE FRITES

Allergènes : 1, 3

\*\* AUCUN COMPTE SÉPARÉ N'EST CRÉÉ \*\*



Liste des allergènes



## VORSÄTZE

BURRATA D.O.P. MIT TOMATEN UND RUCULA <small>Allergene: 7</small>	€ 12,00
AUBERGINE PARMISAN <small>Allergene: 7</small>	€ 12,00
VITELLO TONNATO <small>Allergene: 3, 4</small>	€ 15,00
MUSCHELN IN WÜRZIGER SAUCE <small>Allergene: 12, 14</small>	€ 16,00
THUNFISCH-TARTAR MIT AVOCADO UND KIRSCHTOMATE <small>Allergene: 1, 4</small>	€ 21,00
GEGRILLTER OKTOPUS MIT ROTEN ZWIEBELN <small>Allergene: 4</small>	€ 21,00
GEHÄRTETER OKTOPUS-SALAT <small>Allergene: 4, 8</small>	€ 21,00

## ERSTE

GRAGNANO LINGUINI MIT TOMATEN UND BASILIKUM <small>Allergene: 1</small>	€ 16,00
SPAGHETTI CARBONARA <small>Allergene: 1, 3, 7</small>	€ 17,00
TAGLIATELLA (FRISCHE PASTA) ALLA BOLOGNESE <small>Allergene: 1, 3, 8, 9, 12</small>	€ 19,00
HAUSGEMACHTE LASAGNE MIT RAGÙ ODER VEGETARISCHER LASAGNE <small>Allergene: 1, 3, 7, 8, 9, 12</small>	€ 20,00
GRAGNANO LINGUINI MIT TOMATEN UND BASILIKUM UND BURRATA <small>Allergene: 1, 7</small>	€ 24,00
RAVIOLI (FRISCHE PASTA) GEFÜLLT MIT BURRATA UND TOMATEN, IN AUBERGINENSAUCE <small>Allergene: 1, 3, 7</small>	€ 24,00
SPAGHETTI MIT MUSCHELN <small>Allergene: 1, 12, 14</small>	€ 24,00
PACCHERI (FRISCHE PASTA) PISTAZIEN UND GARNELEN <small>Allergene: 1, 2, 8, 12</small>	€ 25,00
RAVIOLI GEFÜLLT (FRISCHE PASTA) MIT HUMMER IN MEERESFRÜCHTSSOSSE <small>Allergene: 1, 3, 4, 7, 12, 14</small>	€ 26,00
LINGUINI DI GRAGNANO UND HUMMER <small>Allergene: 1, 2, 12</small>	€ 30,00

## SEKUNDEN

GEMISCHTES MEERBRATEN <small>Allergene: 1, 2, 4</small>	€ 24,00
GEBACKENER KABELJAU MIT ROTEN ZWIEBELN UND SALAT <small>Allergene: 1, 3, 4, 12</small>	€ 24,00
THUNFISCH IN PISTAZIENKRUSTE MIT FRISCHEM SPINAT <small>Allergene: 1, 4, 8, 11</small>	€ 26,00
NOSTRANO-HÄHNCHENSCHNITZEN IN CHEF-SAUCE UND GEGRILLETEN GEMÜSE <small>Allergene: 12</small>	€ 19,00
MILANESE MIT RIND ODER HÜHNCHEN MILANESE, RUCULA UND KIRSCHTOMATEN <small>Allergene: 1, 3</small>	€ 20,00
GEGRILLTES ENTRECOTE MIT SALAT <small>Allergene: //</small>	€ 25,00

## HAUSSALAT

GEGRILLTES GEMÜSE <i>Gegrilltes Gemüse der Saison.</i> <small>Allergene: //</small>	€ 10,00
VEGANER SALAT Salat der Saison, Tomaten, Oliven, Walnüsse, getrocknete Tomaten und Quinoa. <small>Allergene: 8</small>	€ 16,00
NIZZARD-SALAT Gemischter Salat, Tomate, Oliven, Ei, Thunfisch, Bohnen und Ziegenkäse. <small>Allergene: 3, 4, 7</small>	€ 16,00

## BRÜSCHE

### TRICOLOR

Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, natives Olivenöl extra, Salz und Pfeffer.

Allergene: 1, 7

€ 8,50

### SERRANO

Serrano-Schinken, Kuh- und Ziegenkäsecreme mit Rotwein, Kirschtomaten, Petersilie, natives Olivenöl extra, Salz und Pfeffer.

Allergene: 1, 7, 12

€ 9,00

### NORVEGINO

Tatar vom geräucherten Lachs, Kirschtomaten, Petersilie, natives Olivenöl extra, Salz und Pfeffer.

Allergene: 1, 4

€ 9,00

### LANDSCHAFT

Zucchini alla Scapece, Kuh- und Ziegenkäsecreme mit Rotwein, Kirschtomaten, Sardellen in Öl, natives Olivenöl extra, Salz und Pfeffer.

Allergene: 1, 4, 7, 12

€ 8,50

### PISTACCHIOSA

Mortadella, Burrata, Pistaziencreme, natives Olivenöl extra, Salz und Pfeffer.

Allergene: 1, 7, 8

€ 9,00

### PATY

Gorgonzola DOP (italienischer Blauschimmelkäse), Schweinswurst, rote Zwiebeln, extra natives Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Allergene: 1, 7

€ 9,00

## TAPAS

### KROKETTEN MISCHEN 6 EINHEITEN

Allergene: 1, 3, 4, 7

€ 12,00

### GEBRATENER MOZZARELLA MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND SARDELLEN

Allergene: 1, 3, 4, 7

€ 12,00

### RIND- UND SCHWEINEFLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE

Allergene: 1, 3, 7

€ 10,00

### GEBRATENE PATATINEN

Allergene: In Öl gekocht, das möglicherweise mit Allergenen in Kontakt gekommen ist

€ 5,00

### BRAVAS-KARTOFFELN MIT CHEF-SAUCE

Allergene: 3, 12 in Öl gekocht, die möglicherweise mit Allergenen in Kontakt gekommen sind

€ 7,00

### KARTOFFEL-ZWIEBEL-OMELETTE

Allergene: 3

€ 8,00

### KANTABRISCHE SARDELLEN

Allergene: 4

€ 12,00

### KNOBLAUCHGARNELEN

Allergene: 2

€ 10,00

### GALIZISCHER KRAKEN

Allergene: 4

€ 12,00

### AIOLI UND OLIVE P.P.

Allergene: 7

€ 3,00

### GEBACKENE PROVOLETAS

Allergene: 7

€ 8,00

### WURSTBRETT: SERRANO-SCHINKEN, MORTADELLA, SPECK UND SALAMI

Allergene: 7

€ 16,00

### KÄSEPLATTEN: HALBGEHÄRTER, MOZZARELLA, SOAVE UND PECORINO

Allergene: 7

€ 16,00

### WÜRSTE UND KÄSEBRETT

Allergene: 7

€ 16,00

### HAUSGEMACHTES BROT

Allergene: 1

€ 1,50

## FÜR DIE KLEINSTEN

### PENNE (KURZE PASTA) MIT TOMATEN UND BASILIKUM

Allergene: 1

€ 8,00

### HÜHNCHEN MILANESE MIT BRATKARTOFFELN

Allergene: 1, 3

€ 10,00



Liste der Allergene

**\*\* ES WERDEN KEINE SEPARATEN KONTEN ERSTELLT \*\***

**CAFES**

---

CAFE ESPRESSO	€	2,00
CAFE CORTADO	€	2,50
CAFE DOBLE	€	4,00
CAFE SOLO LARGO	€	2,00
CAFE SOLO CON HIELO	€	2,50
CAFE AMERICANO	€	2,50
CAFE DESCAFEINADO	€	2,50
CAFE DESCAFEINADO CON LECHE	€	3,00
CAFE CON LECHE	€	3,00
CAFE CAPUCCINO	€	3,00
CAFE CARAJILLO	€	4,00
LATTE MACCHIATO	€	3,00
ICE COFFEE	€	4,00
CAFE SHAKERATO CON LICORES	€	5,00
INFUSIONES, MANZANILLA, MENTA POLEO	€	3,00
TE' VERDE, TE' NEGRO	€	3,00

**DIGESTIVOS**

---

CHUPITO	€	3,00
CHUPITO PREMIUM	€	5,00
COPA LICORES	€	7,00



## POSTRES CASEROS

---

TIRAMISU DE LA CASA	€ 7,00
Allergenos: 1, 3, 7	
FLAÒ	€ 7,00
Tarta ibicenca con queso, menta y azúcar	
Allergenos: 1, 3, 7	
COULANT DE CHOCOLATE	€ 7,00
Allergenos: 1, 3, 7	
COULANT DE PISTACHO	€ 7,00
Allergenos: 1, 3, 7	
PANNA COTTA CON FRUTOS DE BOSQUE	€ 7,00
Allergenos: 4, 7	
PANNA COTTA CON CHOCOLATA	€ 7,00
Allergenos: 4, 7	
PANNA COTTA CAMEL	€ 7,00
Allergenos: 4, 7	
SORBETE AL LIMON	€ 5,00
Allergenos: //	
SORBETE AL LIMON CON CAVA	€ 6,00
Allergenos: 12	
SORBETE VODKA	€ 6,00
Allergenos: //	

