

ANTIPASTI
APETIZERS

BRUSCHETTA Toasted bread with tomato and onions	€ 2,00	
CHELE DI GRANCHIO* Fried crab claws	€ 5,00	
COCKTAIL DI GAMBERETTI* Shrimps with cocktail sauce	€ 9,00	
OSTRICHE Oysters	€ 3,00	l'una piece
BRESAOLA "AL PASSEGGERO" CON RUCOLA E GRANA Curred raw beef "Al Passeggero style with rocket and cheese	€ 7,50	
INSALATA DI MARE "AL PASSEGGERO" (FREDDA) Seafood salad "al Passeggero" style	€ 18,00	
ANTIPASTO DI MARE CALDO* Warm Seafood salad "al Passeggero" style	€ 13,50	
MOZZARELLA DI BUFALA Buffalo's mozzarella cheese	€ 6,00	
PROSCIUTTO E MELONE (IN STAGIONE) Raw ham with yellow mellon (in season only)	€ 9,50	
INSALATONA Big salad	€ 8,00	
SALAME FELINO Salami "Felino" (From Parma)	€ 6,00	
INSALATA DI POLIPO* Octopus salad	€ 10,00	
SALMONE AFFUMICATO Smoked salmon	€ 9,50	
SPECK CON TOAST E BURRO Smoked ham with toasted bread and butter	€ 6,00	
AFFETTATO MISTO Plate with different sorts of ham and salami	€ 8,50	
IMPEPATA DI COZZE ALLA MARINARA Peppered mussels	€ 10,00	
COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA Dish with mussels and clams	€ 12,00	
CANNOLICCHI GRATINATI Razor clams au gratin	€ 14,00	

Per motivi stagionali alcuni ingredienti possono essere congelati
Out of season some ingredients can be frozen

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

GNOCCHI "AL PASSEGGERO" Dumplings "Al Passeggero" style	€ 9,00
GNOCCHI SORRENTINA Dumplings "Sorrentina" style (with tomato sauce and mozzarella)	€ 7,50
GNOCCHI AI 4 FORMAGGI E NOCI Dumplings with 4 cheese and walnuts sauce	€ 9,50
LINGUINE "AL PASSEGGERO" CON COZZE E VONGOLE Little flat spaghetti "Al Passeggero" style (with clams and mussels)	€ 8,50
SPAGHETTI ALL'ASTICE* Little flat spaghetti with lobster	€ 18,00
MACCHERONI "AL PASSEGGERO" (pomodoro., prosc. e panna) Macaroni "Al Passeggero" style (with tomato, ham and cream)	€ 8,00
LINGUINE CON GRANCHIO Little flat spaghetti with crab	€ 13,50
BUCATINI ALL'AMATRICIANA Big spaghetti Amatriciana style (with tomato, onions and bacon)	€ 7,50
PENNE ALLA SICILIANA Pasta Sicily's style (Tomato, aubergines and mozzarella cheese)	€ 7,50
PENNE ALL'ARRABBIATA Pasta with hot tomato sauce	€ 6,00
PAPPARDELLE ALLA BOSCAIOLA Big flat noodles with cream, mushrooms and a little tomato sauce	€ 8,50
PAPPARDELLE PANNA E FUNGHI Big flat noodles with cream, mushrooms	€ 7,50
RISOTTO ALLA MILANESE Rice Milanese style (With saffron)	€ 7,50
RISOTTO PRIMAVERA Rice springtime style (with vegetables)	€ 6,50
RISOTTO ALLA PARMIGIANA Rice with parmesan cheese	€ 5,00
RISOTTO MARE E MONTI Rice with seafood and mushrooms	€ 12,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Rice with seafruits	€ 10,50
RISOTTO CON ASPARAGI Rice with asparagus	€ 6,50
RISOTTO CON GAMBERI E SCAMPI* Rice with shrimps and scampi	€ 12,00

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Rice with porcini mushrooms	€ 10,00
SPAGHETTI AL POMODORO Spaghetti with tomato sauce	€ 5,00
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Spaghetti with garlic, oil and chili peppers	€ 6,00
SPAGHETTI CON GAMBERETTI E ZUCCHINE Spaghetti with shrimps and courgette	€ 9,00
SPAGHETTI MARE E MONTI Spaghetti with seafood and mushrooms	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA TIROLESE (Con panna speck e zafferano) Spaghetti "Tirolo" style (With cream, smoked ham and saffron)	€ 8,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti "Carbonara" style (With cream, smoked ham and egg.)	€ 8,50
SPAGHETTI ALLA MARINARA Spaghetti with seafruits	€ 11,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with clams	€ 12,50
SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA Spaghetti with seafruits "scogliera" style	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA "GALLEONE" Spaghetti with seafruits "Galleone" style	€ 15,00
SPAGHETTI AL CARTOCCIO Spaghetti with sea fruits "cartoccio" style	€ 13,50
SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA Spaghetti with Rock Lobster	€ SQ.
TAGLIATELLE SCAMPI E ASPARAGI Flat noodles with asparagus and scampi	€ 12,00
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA Flat noodles with shrimps, rocket and cream/curry sauce)	€ 8,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ Flat noodles with bolognese sauce	€ 8,50
TAGLIATELLE AL SALMONE Flat noodles with salmon	€ 9,50
TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI Flat noodles with as and shrimps	€ 9,50
PACCHERI ALLA MILANESE CON PORCINI, PANNA E PANCETTA Paccheri "Milano style" with porcini mushrooms, cream and bacon	€ 12,50
MINISTRONE DI VERDURE Vegetables soup	€ 5,00
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO Tortellini (pasta filled with meat) with cream and ham	€ 8,50

(*) Prodotti surgelati – Frozen product

SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT DISHES

CARPACCIO CON GRANA E RUCOLA Thin slices of raw meat with parmesan cheese and rocket	€ 15,00
BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA Grilled beef steak	€ 9,50
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA Grilled sirloin steak	€ 16,00
COTOLETTA ALLA MILANESE Coutlet "milano" style (Wiener schnitzel)	€ 11,50
COTOLETTA PRIMAVERA Wiener schnitzel with tomato and rocket	€ 12,50
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE Wiener schnitzel "Bolognese" style	€ 12,50
FILETTO DI BUE ALLA GRIGLIA Grilled fillet of beef	€ 16,00
FILETTO DI BUE ALLA VORONOFF fillet of beef "Voronoff" style	€ 17,00
FILETTO AL CORDON BLEU Fillet of beef "Cordon Bleu" style	€ 17,00
FILETTO AL PEPE VERDE Fillet of beef with cream and green pepper	€ 17,50
ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA Grilled veal entrecôte	€ 14,50
FIORENTINA ALLA GRIGLIA Florentine T-bone steak	€ 48,00
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA Sliced grilled beef with rocket and parmesan cheese	€ 14,50
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Grilled chicken breast	€ 8,50
MISTO DI CARNE "AL PASSEGGERO" Mixed grilled meat "Al Passeggero" style	€ 12,00
NODINO DI VITELLO ALLA SASSI Veal loin "Sassi" style	€ 14,00
NODINO ALLA GRIGLIA Grilled veal loin	€ 12,00
TAGLIATA ALLA ROBESPIERRE Sliced grilled beef "Robespierre" Style	€ 18,00
NODINO DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI Veal loin with porcini mushrooms	€ 19,50
SCALOPPINE AL LIMONE Escalopes with lemon sauce	€ 7,50
SCALOPPINE AI FUNGHI Escalope with mushrooms	€ 9,00

SECONDI PIATTIDI PESCE
FISH DISHES

MEZZO ASTICE ALLA MONTECARLO Half lobster Montecarlo style	€ 16,00
FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA Grilled tuna fillet	€ 15,00
BRANZINO ALLA GRIGLIA Grilled Sea Bass	€ 15,00
BRANZINO AL SALE Sea bass cooked in salt	€ 16,50
BRANZINO "ALLO CHEF" Sea Bass Chef style	€ 16,50
GAMBERONI AL COGNAC* Praws with Cognac	€ 12,00
SPIEDINI DI GAMBERI ALLA GRIGLIA* Grilled shrimp skewer	€ 9,50
ORATA ALLA GRIGLIA Grilled sea bream	€ 14,00
ORATA CON PATATE AL FORNO Sea bream baked in oven with potatoes	€ 16,00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA Grilled sole	€ 13,50
FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI* Fried shrimps and squid slices	€ 12,50
GAMBERONI ALLA GRIGLIA* Grilled prawns	€ 12,00
MISTO PESCE ALLA GRIGLIA* Mixed grilled fish	€ 16,50
SCAMPONI ALLA GRIGLIA* Grilled scampi	€ 14,00
SEPPIOLINE ALLA GRIGLIA Grilled little cuttlefishes	€ 10,00
TAGLIATA DI PESCE SPADA CON RUCOLA* Sliced swordfish with rocket	€ 12,00
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA* Grilled slice of swordfish	€ 11,00
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA LIVORNESE* Slice of swordfish "Livornese" style	€ 13,50
ZUPPA DI PESCE Fish chowder	€ 22,00
PESCE ROMBO Brill fish	€ SQ
PESCE AL CARTOCCIO (BRANZINO O ORATA) Fish baked in foil (Sea bass or Sea bream)	€ 24,00

(*) Prodotti surgelati – Frozen product

CONTORNI
SIDE DISHES

INSALATA MISTA Mixed salad	€ 3,00
TREVISANA ALLA GRIGLIA Grilled red chicory salad	€ 5,00
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	€ 5,00
PATATINE FRITTE* French fries	€ 4,00
SPINACI SALTATI sauteed spinach	€ 5,00
PATATE AL FORNO Baked potatoes	€ 5,00
BROCCOLI SALTATI sauteed broccoli	€ 6,00

FORMAGGI
CHEESE

FORMAGGI MISTI Mixed cheese sorts	€ 8,00
SCAMORZA CON VERDURE Scamorza (smoked cheese) with vegetables	€ 7,00

(*) Prodotti surgelati – Frozen product

PIZZERIA

PIZZA

CALZONE (pomodoro, mozzarella prosciutto) Calzone pizza (tomato, mozzarella and ham)	€ 6,00
CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi e funghi) Stuffed calzone (tomato, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms)	€ 8,00
CONCHIGLIA (mozzarella, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo) Shell pizza (Mozzarella, fresh tomatoes, rocket, raw ham)	€ 9,00
FOCACCIA BIANCA Flat bread with origan	€ 2,00
FOCACCIA AL ROSMARINO CON PATATE Flat bread with rosemary and potatoes	€ 3,50
FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO Flat bread with Parma ham	€ 4,50
PIZZA MARGHERITA (Pomodoro, mozzarella, foglia di basilico) Pizza Margherita (tomato, mozzarella, basil)	€ 5,00
PIZZA MARINARA (pomodoro, aglio, origano) Pizza marinara style (Tomato, garlic, origan)	€ 4,50
PIZZA PUGLIESE (pomodoro, cipolle, origano, olive) Pizza Apulia style (tomato, onions, origan, olives)	€ 4,50
PIZZA AI FRUTTI DI MARE (pomodoro, mozzarella, frutti di mare) Seafood pizza (tomato, mozzarella, seafood)	€ 9,50
PIZZA ORTOLANA (pomodoro, mozzarella, verdure) Pizza with vegetables (tomato, mozzarella, vegetables)	€ 7,00
PIZZA AI 4 FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) 4 cheese pizza (tomato, mozzarella, assorted cheeses)	€ 7,50
PIZZA AL GORGONZOLA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola) Pizza with gorgonzola (Tomato, mozzarella, Gorgonzola blue cheese)	€ 6,50

PIZZERIA

PIZZA

PIZZA AL SALMONE (pomodoro, mozzarella, salmone affumicato) Smoked salmon pizza (tomato, mozzarella, smoked salmon)	€ 8,50
PIZZA "AL PASSEGGERO" (mozzarella, pomodori freschi, prosciutto crudo, rucola) Pizza "Al Passeggero" style (mozzarella, fresh tomatoes, parma ham, rocket)	€ 8,00
PIZZA PRIMAVERA (mozzarella, pomodoro fresco, bresaola, rucola, scaglie di grana) Springtime Pizza (mozzarella, fresh tomatoes, dried Valtellina beef, rocket, parmesan cheese)	€ 8,50
PIZZA GAMBERETTI E RUCOLA (pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola) Pizza with shrimps and rocket (tomato, mozzarella, shrimps, rocket)	€ 9,50
PIZZA TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck, scaglie di grana) Pizza Tirol style (tomato, mozzarella, Tirol smoked ham, Parmesan cheese)	€ 7,50
PIZZA SORPRESA Special surprise pizza	€ 9,50
PIZZA BUFALA (pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala) Buffalo's pizza (tomato, mozzarella, buffalo's milk mozzarella)	€ 8,00
PIZZA SICILIANA (pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano) Pizza Sicily style (tomato, anchovies, olives, capers, origan)	€ 4,50
PIZZA ROMANA (pomodoro, mozzarella, olive, capperi, origano) Pizza Roman style (tomato, mozzarella, capers, origan)	€ 6,50
PIZZA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) Pizza Naples style (tomato, mozzarella, anchovies, origan)	€ 6,00
PIZZA 4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi) Four season pizza (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)	€ 7,50
PIZZA CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, acciughe, carciofini) Pizza caprice style (tomato, mozzarella, ham, olives, anchovies, artichokes)	€ 6,50

PIZZERIA

PIZZA

PIZZA CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, acciughe, carciofini) Pizza caprice style (tomato, mozzarella, ham, olives, anchovies, artichokes)	€ 7,50
PIZZA REGINA (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto) Queen's pizza (tomato, mozzarella, mushrooms, ham)	€ 6,50
PIZZA AI FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi) Mushrooms pizza (tomato, mozzarella, mushrooms)	€ 6,00
PIZZA ALLA DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) Devil's pizza (tomato, mozzarella, hot sausage)	€ 6,50
PIZZA AI WÜRSTEL (pomodoro, mozzarella, salame würstel) Pizza with Frankfurter (tomato, mozzarella, Frankfurter sausage)	€ 6,50
PIZZA BISMARCK (pomodoro, mozzarella, prosciutto uovo) Pizza Bismark style (tomato, mozzarella, ham egg)	€ 7,50
PIZZA CON RUCOLA (pomodoro, mozzarella, rucola) Pizza with rocket (tomato, mozzarella, rocket)	€ 5,50
PIZZA CON TONNO E CIPOLLE (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle) Tuna and onions pizza (tomato, mozzarella, tuna fish, onions)	€ 7,00
PIZZA ALLA PASSEGGERO DUE (pomodoro, mozzarella, funghi, tonno) Pizza Passeggero style (tomato, mozzarella, mushrooms, tuna fish)	€ 9,50
PIZZA SPECIALE (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti) Special Pizza (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, shrimps)	€ 10,00

SPECIALITÀ CINESI
CINEESE DISHES

NUVOLE DI DRAGO Shrimp chips (krupuk)	€ 3,50
INVOLTINI PRIMAVERA (2pz.)* Spring rolls (2 pieces)	€ 2,50
RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA Meat dumplings grilled	€ 4,00
RAVIOLI DI GAMBERI AL VAPORE Steamed shrimps dumplings	€ 4,00
SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE Soy spaghetti with vegetables	€ 4,50
SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE Rice spaghetti with vegetables	€ 4,50
SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON GAMBERI Sauteed rice spaghetti with shrips	€ 6,00
GNOCCHI DI RISO Rice dumplings	€ 5,00
RISO SALTATO AL CURRY Sauteed rice with curry	€ 4,00
RISO ALLA CANTONESE Canton style rice	€ 4,50
RISO CON GAMBERI Rice with shrimps	€ 5,00
POLLO FRITTO CINESE Chineese fried chicken	€ 6,50
POLLO CON MANDORLE Chicken with almonds	€ 6,50
POLLO IN AGRO-DOLCE Chicken in sweet-sour sauce	€ 7,00
POLLO PICCANTE Spicy chicken	€ 6,50
POLLO CON ANANAS Chicken with pineapple	€ 6,50
POLLO AL LIMONE Chicken with lemon sauce	€ 6,50
POLLO ALLA PIASTRA Chicken on hot iron plate	€ 9,00
MAIALE AI TRE GUSTI Pork three flavors style	€ 8,50
CARNE DI VITELLO CON BAMBOO E FUNGHI Veal with bamboo and mushrooms	€ 7,00

(*) Prodotti surgelati – Frozen product

SPECIALITÀ CINESI
CINEESE DISHES

CARNE DI MANZO CON CIPOLLE Beef with onions	€ 6,00
CARNE DI VITELLO ALLA PIASTRA Veal on hot iron plate	€ 8,50
CALAMARI SALTATI CON PEPERONI Sauteed squid with peppers	€ 8,00
GAMBERI PICCANTI Shrimps in spicy sauce	€ 7,00
GAMBERONI ALLA PIASTRA Prawns on hot iron plate	€ 9,50
GAMBERI CON PISELLI Shrimps with green peas	€ 7,00
ZUPPA DI ASPARAGI CON POLPA DI GRANCHIO Asparagus soup with crabmeat	€ 4,50
ZUPPA PECHINESE Soup beijing style	€ 4,50
ZUPPA CON POLLO E MAIS Chicken soup with corn	€ 4,50
GELATO FRITTO Fried ice cream	€ 4,00
TÈ CINESE (IN TEIERA) Chineese tea (kettle)	€ 2,50
BIRRA CINESE (66 CL.) Chineese beer	€ 4,00
LATTE DI SOIA (100 CL.) Soy milk (100 cl.)	€ 4,00
SAKE' GIAPPONESE Japanese Sake'	€ 3,00

DESSERT

ANANAS FRESCO (PORZIONE) Fresh pineapple (portion)	€ 3,00
SORBETTO AL LIMONE Lemon sherbet	€ 3,00
AFFOGATO AL CAFFÈ Ice cream with coffee	€ 5,00
COPPA GELATO COCCO Ice cream coconut	€ 5,00
LIMONE RIPIENO Lemon filled with lemon ice	€ 5,00
MILLEFOGLIE Millefoglie: puff pastry with vanilla cream	€ 4,50
MENEGHINA ALLA GRIGLIA Grilled meneghina cake	€ 4,00
PROFITEROLES Profiteroles cake	€ 4,00
TIRAMISU' Tiramisu' cake	€ 4,00
CREMA CATALANA Crème brûlée	€ 5,00
PROFITEROLES Profiteroles cake	€ 4,00
SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO OPERA' Chocolate parfait "Opéra" style	€ 4,50
TORRONCINO AL CAFFÈ Nougat ice with coffee	€ 5,00
TARTUFO (Bianco o nero) Ice truffle (White or dark)	€ 5,00
TORTA DELLA NONNA Grandma's Cake	€ 3,50
TORTA AL LIMONE Lemon cake	€ 3,50

BEVANDE
BEVERAGES

ACQUA MINERALE (ca. 50 cl.) Mineral water (still or sparkling 50 cl.)	€ 1,50
ACQUA MINERALE (ca. 100 cl.) Mineral water (still or sparkling 100 cl.)	€ 3,00
BIBITE IN LATTINA Soft drinks (canned)	€ 2,50
BIRRA IN LATTINA Can of beer	€ 2,50
BIRRA BECK'S in bottiglia (cl.33) Beck's beer (bottle 33 cl.)	€ 3,00
BIRRA HEINEKEN in bottiglia (cl. 66 Heineken beer (bottle 66 cl.)	€ 4,00)
BIRRA MORETTI (cl. 66) Moretti beer (bottle 66 cl.)	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA MORETTI piccola Draft beer Moretti small	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA MORETTI media Draft beer Moretti medium	€ 4,50
VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO (1/4) Housewine white or red (25 cl.)	€ 2,50
VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO (1/2) Housewine white or red (50 cl.)	€ 4,50
VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO (1 litro) Housewine white or red (100 cl.)	€ 8,00
CAFFÈ Espresso coffee	€ 1,00
LIQUORI NAZIONALI Italian liqueurs and spirits	€ 2,00
WHISKY	€ 3,50
COPERTO Cover charge	€ 1,50

**VINI D.O.C.
BEVERAGES**

VINI BIANCHI:

PINOT GRIGIO	€ 10,00
PINOT GRIGIO ½ BOTTIGLIA	€ 6,00
CHARDONNAY	€ 12,00
CHARDONNAY ½ BOTTIGLIA	€ 6,00
VERDICCHIO DI JESI	€ 12,00
VERMENTINO "ARAGOSTA"	€ 14,00
FALANGHINA	€ 18,00
TOSCANA BIANCO BORGOBRUNO	€ 12,00
CORVO BIANCO "DUCA DI SALAPARUTA"	€ 14,00
CORVO BIANCO "DUCA DI SALAPARUTA" ½ BOTTIGLIA	€ 7,50
CORVO GLICINE	€ 15,00
SPUMANTE	€ 10,00
CHAMPAGNE FRANCESE (BRUT SANS ANNÉE)	€ 45,00
CHAMPAGNE FRANCESE (MILLESIMÉE E RISERVE)	€ S.Q.

VINI ROSSI

BONARDA	€ 12,00
BARBERA	€ 10,00
NEBBIOLO LANGHE	€ 18,00
CHIANTI	€ 10,00
CHIANTI ½ BOTTIGLIA	€ 6,50
MORELLINO DI SCANSANO ½ BOTTIGLIA	€ 9,50
CHIANTI CLASSICO DOCG	€ 16,00
MORELLINO DI SCANSANO	€ 16,00
PRIMITIVO DI MANDURIA	€ 10,00
DOLCETTO	€ 10,00
CORVO ROSSO	€ 14,00
AMARONE	€ 35,00
BAROLO	€ 35,00
AMARONE SARTORI	€ 32,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 32,00

Disponiamo inoltre di numerose bottiglie di alto-gamma – chiedete ai camerieri
We have other high range wines – pls ask the waiters