

VIAGGIO della Regina



Crea il tuo percorso e viaggia alla scoperta dei prodotti e delle ricette italiane

Create your own experience and travel to discover Italian products and recipes

1 DRINK

Pick your perfect Cocktail, Wine, Beer or Soft Drink?

SCEGLI IL DRINK PERFETTO.



...L'ANTIPASTO DA CONDIVIDERE

Select an appetizing

STARTER to SHARE 2

Mangia

Continue your experience choosing your favorite dish between

3 PASTA SECONDI PIZZA

...IL TUO PIATTO PRINCIPALE...

...UNO DEI NOSTRI DELIZIOSI DOLCI...

Enjoy a delicious homemade

4 DESSERT



5 AFTER DINNER

End with an Italian tradition! a bold amaro or a cocktail

CONCLUDI CON UN DIGESTIVO O UN COCKTAIL

- 1 Cover Charge included COPERTO INCLUSO
- 2 A complimentary Bottle of Prosecco (EACH 2 PEOPLE) UNA BOTTIGLIA DI PROSECCO IN OMAGGIO (UNA OGNI 2 PAX)
- 3 -20% discount on merchandise

* All guests of the table have to complete the fasting journey
Tutto il tavolo deve completare il percorso degustativo

Coperto / Fee Service charge 3€ PER PERSON - Prezzi riportati in Euro

A "coperto" is a fee mandatory per person cost at primarily restaurants in Italy. The coperto is covering not only the service being provided to you but also everything that is essential for your dining

2 STARTERS to SHARE

Scegli uno dei nostri piatti da condividere
Choose one of our dish to share

Gusta le migliori eccellenze italiane servite con la nostra focaccia
... taste the best Italian excellences served with our focaccia bread

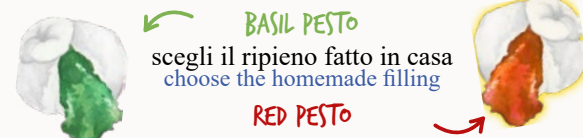
signature dish



Cuore Ligure

MIN 2 PEOPLE / 12€ PER PERSON
1,7,8

BURRATA pugliese IGP Caseificio Montrone con cuore di PESTO della casa e pomodorini siciliani
Creamy BURRATA cheese stuffed with home-made PESTO and served with sicilian cherry tomatoes



BASIL PESTO

scegli il ripieno fatto in casa
choose the homemade filling

RED PESTO

+

MIN 2 PEOPLE / 9€ PER PERSON
1,7,8

Prosciutto crudo di Parma DOP, Prosciutto Cotto e Mortadella con pistacchio di Bronte
Seasoned raw Parma ham, Cooked ham and Mortadella with Bronte pistachios

Formaggi Italiani

MIN 2 PEOPLE / 13€ PER PERSON
1,7

Formaggi stagionati e confettura della casa
Italian cheese selection and homemade jam

+

MIN 2 PEOPLE / 9€ PER PERSON
1,7,8

Selezione di salumi italiani
Selection of italian "charcuterie"

La Regina di Manarola

MIN 4 PEOPLE / 14€ PER PERSON
1,7,8

BURRATA pugliese IGP Caseificio Montrone con cuore di PESTO della casa, mozzarella di BUFALA campana DOP, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Prosciutto cotto, Mortadella, Pomodorini siciliani

Creamy BURRATA cheese stuffed with homemade PESTO and served with Sicilian cherry tomatoes, BUFFALO MOZZARELLA cheese, seasoned raw Parma ham, Mortadella, Cooked ham

BEST VALUE



PASTA 3

Le Trofie della Regina 16

1,3,4,6,7,8,10

Trofie fresche servite con pesto della casa
Trofie pasta dressed with homemade pesto sauce

Per i colli Bolognesi 18

1,12,3,6,10

Strozzapreti freschi al ragù della nostra tradizione
Fresh short pasta dressed with homemade bolognese sauce

Carbonara Romana 20

ORIGINAL RECIPE 1, 3, 7

Spaghetti mantecati con una crema al rosso d'uovo e pecorino romano con aggiunta di guanciale croccante, pepe e pecorino romano
Spaghetti with a creamy egg yolk and pecorino romano sauce, crispy guanciale bacon, pepper, and pecorino romano flakes

Dalla Sicilia with Love 22

1,4,9,12

Linguine di Gragnano "Pastificio di Martino" servite con ragù di pesce, pomodorini e scorza di limone
Linguine pasta with fish ragout, cherry tomatoes and lemon zest



3 SECONDI Main courses

Caesar Salad 20

1, 3, 7, 10

Insalata verde, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e salsa Caesar.
Mixed salad, chicken breast, croutons, flakes of Parmigiano Reggiano DOP and Caesar dressing.

La Cala del mar 22

1,4,14

Frittura di calamari e verdure di stagione in pastella
Deep Fried squids and seasonal vegetables in batter

In Fondo al Mar... 25

2,7,10,11

Gamberi al forno serviti su vellutata di patate alla paprika e zest di agrumi
Baked shrimps served on a creamy potato velouté with paprika and citrus zest

Giro Giro Tonno 26

4,6,11,12

Tonno scottato in crosta di semi, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, riduzione ai frutti rossi
Seed crusted seared tuna fish served with sweet and sour red Tropea's onions and red fruit reduction

Entrecôte Supreme 32

9

Controfiletto di carne pregiata con patate e verdure di stagione
Premium beef entrecote served with potatoes and seasonal vegetables

Catalana Imperiale di Crostacei 150

RECOMMENDED 2/3 PEOPLE

2,9,12

Crostacei serviti con verdure fresche in pinzimonio e citronette
1 Astice, 8 Gamberoni, 8 Scampi
Crustaceans, served with raw vegetables in citronette dip and citronette
1 Lobster, 8 Prawns, 8 Scampi

as well available as a starter



CONTORNI Side Dishes

Patate al Forno 8
Baked Potatoes

Verdure cotte 8
Cooked Vegetables
melanzane, zucchine, peperoni
aubergines, courgettes, peppers

Rucola e Pomodorini 8
Rocket salad and cherry tomatoes

IT IS! ..OR (CAN BE) without an ingredient

CAN BE Vegan

Vegetarian

Siete pregati di informare il nostro staff di eventuali allergie e intolleranze alimentari prima di ordinare.
1.Glutine 2.Crostacei e derivati 3.Uova e derivati 4.Pesce e derivati 5.Arachidi e derivati 6.Soya 7.Latte e latticini 8.frutta e guscio 9.sedano 10.Senape e derivati 11.Semi di sesamo e derivati 12.amidride solforosa e solfiti 13.Lupini e derivati 14.Molluschi e derivati
Before ordering please inform our staff of any food allergies and intolerances.
1.Gluten 2.Shellfish and derivatives 3.Eggs and derivatives 4.Fish and derivatives 5.Peanuts and derivatives 6.Soy 7.Milk and dairy products 8.Fruit and nuts 9.Celery 10.Mustard and derivatives 11.Sesame seeds and derivatives 12.Sulfur dioxide and sulphites 13.Lupins and derivatives 14.mollusks and derivatives

PIZZA alla NAPOLETANA 3

Pizza in stile napoletano contemporaneo con lievitazione dell'impasto di minimo 48h che garantisce un impasto soffice, un cornicione alveolato alto e morbido
Contemporary Neapolitan pizza with a soft dough and a high soft honeycomb crust

Aggiungi con la BURRATA pugliese IGP Caseificio Montrone servita a crudo intera
Try it with the an Apulian Creamy BURRATA added raw

+6€

La Marghe Bufalina 14

1-6-7

Pomodoro "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola DOP, mozzarella di bufala campana DOP in cottura
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked buffalo mozzarella cheese

L'ortolana 14

1-6-7-11

Pomodoro "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola DOP, verdure di stagione al forno (melanzane, zucchine, peperoni), semi
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, seasonal baked vegetables (aubergines, courgettes, bell peppers), seeds

Capriccio N°5 16

1-6-7

Pomodoro "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola DOP, carciofi, funghi e fuori cottura prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, olives and the cooked ham added after baking

Basil instinct 18

1-6-7-8

Fior di latte di Agerola DOP e gocce di gazpacho di pomodorini, pesto della casa e scorza di limone fuori cottura
Mozzarella fior di latte and out of cooking drops of gazpacho of cherry tomatoes, homemade pesto sauce and lemon zest

Devil Tropea 18

1-6-7-12

Pomodoro "Casa Marrazzo", spanata calabrese piccante e fuori cottura stracciatella pugliese e cipolla rossa di Tropea in agro dolce
Tomato sauce, spicy salami and added after baking: creamy stracciatella cheese and sweet and sour red onion from Tropea

Cheeeeeeeese 19

1-6-7

Fior di latte di Agerola DOP, scamorza affumicata, gorgonzola, ricotta salata e fuori cottura mascarpone e gocce di miele
Mozzarella fior di latte, smoked scamorza cheese, blue cheese, salted ricotta, and honey drizzled added after baking

That's Amore 20

1-6-7

Pomodoro "Casa Marrazzo" mozzarella di bufala a crudo e prosciutto di Parma DOP
Tomato sauce and added after baking buffalo mozzarella cheese and seasoned raw Parma ham

Pistacchiosa 20

1-6-7-8

Fior di latte di Agerola DOP in cottura. Fuori cottura stracciatella, mortadella con pistacchio di Bronte DOP e granella di pistacchio
Fior di latte from Agerola DOP during cooking. After cooking, stracciatella, mortadella with Bronte pistachio DOP, and crushed pistachio.

Pizza alla Maradona 22

1-6-7

Calzone XXL con fior di latte affumicato prosciutto di Parma DOP, rucola e parmigiano grattugiato
XXL Pizza calzone with inside smoked fior di latte and on the top seasoned raw Parma ham, arugula salad and parmesan added after baking

..... Create your own pizza EXTRA Crea la tua pizza

Prosciutto di Parma DOP Raw ham 5€ | Spanata piccante Spicy salami 3€
Mortadella salume 4€ | Prosciutto cotto Cooked ham 4€
Gorgonzola Blue cheese 2€ | Scamorza Affumicata Smoked Cheese 2€ | Pesto sauce 2€
Verdure Vegetables 2€ | Funghi Mushrooms 2€ | Carciofi Artichoke 2€
Cipolla rossa di Tropea in agro dolce Sweet and sour red onion 2€



il Racconto di un viaggio

Signature 12

Liguria
RINFRESCANTE
REFRESHING

GIN LONDON DRY
LIMONE
SCIROPPO DI ZUCCHERO SUGAR
FOGLIE DI BASILICO FRESCO BASIL

Delizia il tuo palato con l'aroma del Re basilico unito al tocco avvolgente del gin. Si parte!

Tu vuoi fa l'Americano

SPEZIATO - AMARO
E RINFRESCANTE
SPICY BITTER AND REFRESHING

BITTER CAMPARI
VERMOUTH
GINGER BEER

Vivi l'atmosfera di un tipico Speakeasy NewYorkese. Un Twist dell'Americano rivisitato in chiave moderna. Ti senti più Al Capone o il Grande Gatsby?

Born in the USA

DOLCE E ACIDULO
SWEET AND SOUR DRINK

BOURBON WHISKEY
LIMONE
SCIROPPO DI ZUCCHERO SUGAR
SHRUB ALLA FRAGOLA STRAWBERRY

Sei sopra un Harley Davidson, streggi sulla Route 66 guidato dalla musica rock di Bruce Springsteen che suona nella tua testa: Welcome to the USA!

Viva la Vida

FRESCO E AFFUMICATO
FRESH AND SMOKED

MEZCAL
GINGER BEER
SCIROPPO DI ZUCCHERO SUGAR
SUCCO DI LIME
PEPE PEPPER

Assapora il gusto piccante e fresco della vita calandoti nell'atmosfera messicana. Vamos chicos!

Marley Celebration

RIGENERANTE CON NOTE DOLCI
REVITALIZING WITH SWEET NOTES

RUM JAMAICANO
RON BARCELÓ
ORZATA ORGEAT
SODA AL POMPELMO GRAPEFRUIT
SUCCO DI LIMONE

Balla al ritmo del reggae caraibico sulle note agrumate e dolci del nostro drink "Rivoluzionario". Andale Andale!

Samba Tropical

FRUTTATO E AFRODISIACO
FRUITY AND APHRODISIAC

RON BARCELÓ
ANANAS PINEAPPLE JUICE
SCIROPPO AL MANGO E PASSION FRUIT
ZUCCHERO SUGAR
SUCCO DI LIME

Best Seller

Red Savannah

SPRITZ
SPEZIATO E DOLCE E
SPICY AND SWEET

PROSECCO
SCIROPPO HOME-MADE AL KARKADÉ
KARKADÉ HOME-MADE SYRUP
ANICE STELLATO STAR ANISE

Vola in libertà come un fenicottero sognando tramonti rossi e spazi infiniti del deserto africano. Set them free! (Nelson Mandela)

Geisha Spirit

DOLCE CON NOTE FLOREALI
SWEET WITH FLORAL NOTES

LIQUORE AL LITCHI LYCHEE LIQUEUR
SAMBUCO ELDERFLOWER SYRUP
VODKA - ACQUA TONICA
LIMONE - ANGOSTURA BITTER

La tradizione millenaria dell'orientale in un drink intrigante, sentore dolce del litchi con note floreali. Saperarsi!



BOOK NOW!



DRAFT BEER



Birra alla Spina

Cristalli di Sale 8

UNFILTERED LAGER, ALC. 5% VOL.

Golden color and soft, fine and balanced taste. Floral and fruity aroma.

This recipe comes from inspiration of the best master brewers who they have selected a special ingredient:

Sicilian salt crystals

Calici di Vino

WINE GLASSES

Prosecco

Astoria regular 7 | lovers11

Vino Bianco / White wine

Muri Grandi - La Baia del sole regular 7 | lovers11

La Regina di Manarola - Cantina Sassarini regular 8 | lovers12

Vino Rosso / Red wine

Chianti - Banfi regular 7 | lovers11

Vino Rosé

Rosé della Regina - Cantina Sassarini regular 8 | lovers12



CHOOSE YOUR LEVEL

BEST VALUE

Wine Lovers - 200ml

Regular - 125ml

SOFT DRINKS

Bevande 5

Coca Cola
Classica / Zero

Succo di frutta
ACE, Ananas, Pesca
Fruit Juice
Carrot-orange,
Pineapple, Peach

Tè freddo
Limone, Pesca
Iced Tea
Lemon, Peach

Acqua della regina - 750 ml 2,5
Water - 750 ml



Viva1234



Cocktails

Spritz

- Hugo 9
- Aperol 9
- Violetta 9
- Campari 10
- Limoncello 10
- Cynar 10
- Spritz Select 10
- Hugo 8T-GERMAIN 12

RUM LOVERS

- 12
- Samba Tropical
RUM - PINEAPPLE - MANGO
PASSION FRUIT - SUGAR - LIME
- Passion mojito
PASSION FRUIT
- Mango Tango daiquiri
RUM - LIME JUICE - HONEY MIX - MANGO



Classici

- 10
- Mojito
ORIGINAL CUBAN RECIPE
- Cuban Mule
- Daiquiri
- Negroni
- Americano
- Paloma
- Margarita

- 11
- ReGINa Tonic
LOCAL CRAFTED GIN

- 12
- Malfy GIN Tonic
Amalfi taste
- PINK GRAPEFRUIT - ORANGE - LEMON - ORIGINAL
- Manhattan
- Old fashioned
- Smoked Negroni
- Mezcalita
- Tiramisù Espresso Martini
ESSENTIAE LUNAE - ARTIGIANALE

SOME LIKE IT HOT!

- 12
- Spicy Margarita
- Spicy Paloma
- ReGINa is on Fire
SPICY GIN FIZZ

Prova i cocktails con la nostra selezione di distillati PREMIUM +2€

- GIN Malfy GIN - Original, Rosa, Orange, Lemon
GIN ISPIRATO AI COLORI E AI SAPORI DELLA COSTIERA AMALFITANA
- RUM Barceló - Imperial
NOTE CARAMELLATE E CÉROSE, TONALITÀ SPEZIATE E FLOREALI
- TEQUILA Casamigos - Reposado
NOTE DI VANIGLIA, CÀRAMELLO E CACAO
- VODKA Belvedere
NOTE DI ERBE AROMATICHE, AGRUMI, MENTOLO E PEPE BIANCO
- VERMOUTH Del Professore - Torino Classico
NOTE DI LEGNO, ARANCIO AMARO, MENTA ALPINA E CHIODI DI GAROFANO

Mocktail ANALCOLICI

- Violetta Mia
VIOLET SYRUP - FRESH LEMON - TOP OF SODA
- Fresh & Fruity
FRUITS SYRUP - FRESH LEMON - TOP OF SODA
- Mango
- Passion fruit
- Fragola Strawberry

@VIVALAVIDAASPEZIA