

La Dolce Vita

Dolci fatti in casa - Homemade desserts

Il Tiramisù di nonna Rosetta ^{1,3,7} 8
Grandma Rosetta's Tiramisu

Mamma Mia! che bei limoni ^{1,3,7} 9
Crostata di pasta frolla con ripieno al limone e meringa all'italiana
Shortcrust pastry tart with lemon filling and Italian meringue

Il Vero Cannolo Siciliano ^{1,3,7} 10
Ricotta fresca con granella al cioccolato
Cannolo with ricotta from Sicily with chocolate grain



I need Chocolate! ^{1,3,7} 12
Cheesecake al cioccolato e con il nostro caramello salato
Chocolate cheesecake with our salted caramel sauce

Sorbetto 7

Sorbetto di nostra produzione a base di frutta fresca
Sorbet of our own production based on fresh fruit

Birra Alla spina | Draft beer

*Ci sono colori, profumi e sapori che ti conquistano al primo assaggio.
In una Terra crocevia di culture e tradizioni diverse, dove nascono eleganti e inaspettate armonie*



Messina Vivace | 0,4lt Medium 7,5

Lager. Alc. 4,5% Vol.
Messina Vivace is a blonde beer, 4,5 degrees alcohol, with a fine taste and wonderfully refreshing, with pleasant citrus notes that they give a pleasant drinkability. A recipe that will make the consumer a new, refined and refreshing experience.



Salt Crystals | 0,4lt Medium 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 they have selected a special ingredient: Sicilian salt crystals.

Birra in bottiglia | IPA 9

Bevande

Soft Drinks

Acqua *Bottiglia 75cl* - 2,5
Water

CocaCola - 5

Coca Cola Zero - 5

Succo di frutta *Fruit Juice* - 5
ACE, Ananas, Pesca
(ACE, Pineapple, Peach)

Tè freddo *Iced Tea* - 5
Limone, Pesca
(Peach, Lemon)

Aranciata *Lurisia* - 5
Orange Soda

Limonata Frizzante *Lurisia* - 5
Sparkling lemonade

Chinotto *Lurisia* - 5
Sparkling drink with the taste of citrus, herbs, spices and bitter caramel

Ginger beer - 5
Three Cents

Acqua Tonica - 5
Three Cents
Tonic Water

Soda al Pompelmo - 5
Three Cents
Pink Grapefruit soda

Coca-Cola®

LURISIA®
PREMIUM BEVERAGES

10 YEARS
THREE ARTISANAL 3 CENTS BEVERAGES



Viaggia con noi!

Segui

@vivalavidalaspesia
@lareginadimanarola

WiFi Viva1234



1 STARTERS TO SHARE

Inizia il tuo viaggio scegliendo uno dei nostri piatti da condividere

Start your experience choosing 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

Cuore Ligure 1,7,8

min 2 PERSONE / 12€ A PERSONA

Burrata pugliese IGP *Caseificio Montrone* (300gr) con cuore di pesto della casa e pomodorini siciliani

Burrata cheese (300gr) stuffed with homemade pesto and served with sicilian cherry tomatoes

+9€ A PERSONA

+ Prosciutto crudo di Parma DOP, Prosciutto Cotto e Mortadella
+ *seasoned raw Parma ham, Cooked ham and Mortadella*

• • •

Burrata Prosciutto e Mortadella 1,5,7,8

min 3 PERSONE / 14€ A PERSONA

Burrata pugliese IGP *Caseificio Montrone* (300gr) con cuore di pesto della casa e pomodorini siciliani
Prosciutto crudo di Parma DOP, Prosciutto Cotto, Mortadella

Burrata cheese | cream cheese (300gr) stuffed with homemade pesto and served with sicilian cherry tomatoes, seasoned raw Parma ham, Cooked ham, Mortadella

• • •

Mozzarella & Mortadella 1,5,7,8

min 2 PERSONE / 14€ A PERSONA

Mozzarella di bufala campana DOP (250 gr), Mortadella con pistacchio di Bronte DOP, Cipolle in agrodolce di nostra produzione

Buffalo mozzarella cheese DOP (250gr), Mortadella with Bronte pistachio, our production sweet and sour onions

• • •

Viva la Vida 1,5,7,8

min 4 PERSONE / 16€ A PERSONA

All in One!

Burrata pugliese IGP *Caseificio Montrone* (300gr) con cuore di pesto della casa, Mozzarella di bufala campana DOP (250 gr), Prosciutto Crudo di Parma DOP, Prosciutto cotto, Mortadella, Taralli Pugliesi, Pomodorini siciliani

Creamy Burrata cheese (300gr) stuffed with homemade pesto and served with sicilian cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese DOP (250gr), seasoned raw Parma ham DOP, Mortadella, Cooked ham and taralli crackers

2 continue your EXPERIENCE

choose your dish or your pizza

continua il tuo viaggio scegliendo il tuo piatto o la tua pizza

Pasta

Le trofie della Regina 1,3,7,8 16

Trofie servite con pesto della casa

Trofie pasta dressed with homemade pesto sauce

Per i colli bolognesi 1,3,9,12 18

Strozzapreti (pasta fresca) al ragù della nostra tradizione

Fresh pasta (short) dressed with homemade bolognese sauce

Dalla Sicilia with love 1,2,3,12 20

Linguine di Gragnano "*Pastificio di Martino*" servite con gamberi, pomodorini siciliani e scorza di limone

Linguine pasta dressed with prawns and sicilian cherry tomatoes and lemon zest

Secondi

Main Courses

"La Cala del Mar" 1,4 20

Frittura di calamari e verdure di stagione in pastella

Fried squids and seasonal vegetables in batter

Carpaccio di mare 4,11 22

Carpaccio di Ombrina Boccardoro, riduzione ai frutti esotici, cipolla caramellata e granella di mandorle (pesce servito a crudo)

Raw Umbrine carpaccio, exotic fruits reduction, caramelized onion and chopped almonds

Giro Giro Tonno 1,4,11 24

Tonno scottato in crosta di semi, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, riduzione ai frutti rossi

Seared tuna fish with seed crusted served with sweet and sour red Tropea's onion and red fruits reduction

Entrecôte Supreme 32

Controfiletto di carne pregiata con patate e verdure di stagione

Premium entrecote beef served with potatoes and seasonal vegetables

Contorni

Side Dishes

Rucola e Pomodorini 6

Rocket salad and Cherry Tomatoes

Verdure grigliate 6

Grilled Vegetables

Patate al forno 6

Roast Potatoes

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. soia 7. latte e latticini 8. frutta e guscio 9. sedano 10. senape e derivati 11. semi di sesamo e derivati 12. anidride 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

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. In casi di mancanza di prodotto fresco al alcuni piatti possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Some fresh products of animal origin, as well as fish products served raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04. In cases of lack of fresh product, some dishes can be prepared with at the origin frozen or deep-frozen raw material.

Coperto / Service charge 3 - Prezzi riportati in Euro

A "coperto" is a 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 to dining that you will see on your table on the restaurant

FROM 4:30 PM ☺ DALLE H 16:30

Pizzeria Gastronomica

Lievitazione dell'impasto di minimo 48 ore, miscela di farine pregiate con prodotti di altissima qualità delle eccellenze italiane.

At least 48 hours dough's leavening made, blend of fine flours with highest quality products by Italian gastronomic excellences.

La Marghe Bufalina 1-6-7 14

Pomodoro pelato "Casa Marrazzo", mozzarella di bufala campana DOP in cottura, olio EVO e basilico fresco

Peeled tomatoes, buffalo mozzarella cheese from Campania, EVO olive oil, fresh basil

L'Ortolana 1-6-7-11 14

Pomodoro pelato "Casa Marrazzo", fiordilatte di Agerola DOP, verdure di stagione al forno in diverse consistenze (melanzane, zucchine, peperoni), semi, olio EVO

Peeled tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, seasonal baked vegetables in different textures (aubergines, courgettes, bell peppers), seeds, EVO olive oil

Capriccio n.5 1-6-7-12 16

Pomodoro pelato "Casa Marrazzo", fiordilatte di Agerola DOP, carciofi, funghi, Olive, prosciutto Cotto, Olio EVO e basilico fresco Ligure

Peeled tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, artichokes, mushrooms, olives, cooked ham, EVO olive oil, fresh basil

Neapolis 1-4-6-7-12 17

Pomodoro pelato "Casa Marrazzo", stracciatella pugliese, acciughe, capperi, Olio EVO e basilico fresco

Peeled tomatoes, Apulian stracciatella cheese, anchovies, capers, EVO olive oil, fresh basil

Basil instinct 1-6-7-8 18

Fiordilatte di Agerola DOP, gazpacho di pomodorini, pesto della casa, Olio EVO e basilico fresco e scorza di limone

Agerola fiordilatte cheese, gazpacho of cherry tomatoes, homemade pesto sauce, EVO olive oil, fresh basil and lemon zest

Tropea 1-6-7-12 18

Pomodoro pelato "Casa Marrazzo", 'Nduja calabrese, stracciatella, cipolla rossa di Tropea in agro dolce, Olio EVO e basilico fresco

Peeled tomatoes, Calabrian 'Nduja (Spicy and spreadable salami), stracciatella cheese, sweet and sour red onion from Tropea, extra virgin olive oil, fresh basil

Cheeeeeeeese 1-6-7-12 19

Fiordilatte di Agerola DOP, scamorza affumicata, gorgonzola, ricotta salata e miele

Agerola fiordilatte cheese, smoked scamorza cheese, gorgonzola cheese, salted ricotta, honey

That's Amore 1-6-7-12 20

Pomodoro pelato "Casa Marrazzo", Mozzarella di Bufala a crudo, Prosciutto di Parma DOP, Olio EVO e basilico fresco

Peeled tomatoes, raw buffalo mozzarella cheese, seasoned raw Parma ham (24 months), EVO olive oil, fresh basil

Pistacchiosa 1-6-7-8-12 20

Fiordilatte di Agerola DOP, Stracciatella *Caseificio Montrone*, Mortadella con pistacchio di Bronte DOP, Granella di Pistacchio

Dop Agerola Fiordilatte cheese, Stracciatella cheese, Mortadella with Bronte pistachio, chopped pistachios

Pizza alla Maradona 1-6-7-12 22

Calzone XXL con fiordilatte affumicato Prosciutto di Parma DOP, rucola e Parmigiano grattugiato

XXL Pizza Calzone with smoked fiordilatte, seasoned raw Parma ham, arugula salad and parmesan

Ingredienti extra a crudo / Extra raw ingredients

Prosciutto di Parma DOP *Parma raw ham* 5 / 'Nduja calabrese *Spicy and spreadable salami* 3

Bufala *Buffalo cheese* 4 / Stracciatella *Stracciatella cheese* 4

Verdure *Vegetables* 2 / Olive *Olives* 2 / Funghi *Mushrooms* 2

Cipolla rossa di Tropea in agro dolce *Sweet and sour red onion from Tropea* 2