

# Antipasti

**Tagliere misto di salumi e formaggi italiani con terrina di burro e noci**  
Salami and Italian cheeses with butter and nuts (1/2 Person)  
**€ 15,00**

**Carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana**  
Dry-salted beef Carpaccio with rucola and parmesan cheese  
**€ 12,50**

**Carpaccio di manzo marinato al Barolo con rucola e pomodorini**  
Beef Carpaccio marinated in Barolo with rocket and tomatoes  
**€ 13,50**

**Antipasto "Antico Pozzo"**  
**Assaggi di pesce di lago, verdure e salumi nostrani**  
Lake appetizer, salumi & vegetables  
**€ 14,00**

**Antipasto del pescatore**  
**Arborelle in carpione, patè di lago, trota marinata**  
Marinated arborelle, lake fish terrine, marinated trout  
**€ 13,00**

**Tempura di verdure**  
Vegetables tempura  
**€ 12,00**



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1

# *Insalate*

## **LIGURE**

**Polipo, patate, sedano, insalata**  
Octopus, boiled potatoes, celery, lettuce  
**€ 13,00**

## **VALTELLINA**

**Insalata verde, sedano, bresaola, funghi porcini, formaggio casera**  
Lettuce, celery, dried beef, Porcini mushrooms, casera cheese  
**€ 13,00**

## **GRECA**

**Insalata, pomodorini freschi, feta, uovo sodo, cipolle, origano, olive nere**  
Feta cheese, fresh tomatoes, salad, black olives, boiled eggs, onion, origano  
**€ 12,00**

## **CAPRESE**

**Pomodoro mozzarella di bufala campana, olive nere, basilico**  
Fresh buffalo mozzarella, fresh tomatoes, black olives, basil  
**€ 12,00**

## **NIZZARDA**

**Insalata verde mista, tonno, acciughe, uova sode, olive verdi, mais, carote**  
Mixed salad, tuna fish, anchovies, sweetcorn, green olives, boiled eggs, carrots  
**€ 12,00**

## **ARCOBALENO**

**Radicchio, songino, rucola, uovo sodo, olive nere, cipolle, carote,  
scaglie di grana, pomodorini freschi**  
Radicchio, lettuce, rocket salad, boiled egg, black olives, onions, carrots,  
parmesan, fresh tomatoes  
**€ 13,00**

**VERDURE ALLA GRIGLIA € 7,50**  
GRILLED VEGETABLES

**INSALATA VERDE O MISTA € 7,50**  
MIXED OR GREEN SALAD



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1

# *Primi Piatti*

**Spaghetti pomodoro e basilico**  
Spaghetti with tomato sauce and basil  
**€ 9,00**

**Spaghetti "Antico Pozzo"**  
**aglio, pancetta affumicata, acciughe, crostini di pane**  
garlic, smoked bacon, anchovies and croutons  
**€ 10,00**

**Linguine ai missultini con pomodorini freschi e melanzane**  
Linguine with missultini (sun dried lake fish) fresh tomatoes and eggplants  
**€ 12,50**

**Penne all'arrabbiata**  
Penne all'arrabbiata Tomatoes sauce, garlic, chili and parsley  
**€ 10,00**

**Tortellini panna prosciutto e funghi**  
Tortellini with ham, mushrooms and cream  
**€ 11,00**

**Risotto con pesce persico**  
Risotto with perch filet  
**€ 16,00**

**Tagliatelle con code di gamberi e zucchine**  
Tagliatelle with prawns and zucchini  
**15,00**

**Risotto mantecato in crosta di formaggio ai funghi porcini e zafferano**  
Risotto in cheese crust with porcini mushrooms and saffron  
**€16,00**



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1

# *Secondi Piatti*

**Filetto ai Funghi Porcini / Filetto with Porcini mushrooms**  
**€ 25,00**

**Filetto al pepe verde / Filetto in pepper sauce**  
**€ 24,00**

**Filetto Voronoff con crema e senape**  
Filetto Voronoff with mustard sauce  
**€ 24,00**

**Cotoletta di Vitello alla milanese con concassè di pomodorini**  
Cotoletta alla Milanese breaded veal steak served with fresh tomatoes  
**€ 22,00**

## *Secondi alla griglia*

**Scomposta di manzo rucola e grana**  
Rump steak with rucola and parmesan  
**€ 20,00**

**Tagliata di manzo / Rump steak**  
**€ 19,00**

**Filetto di manzo alla griglia / Grilled beef filet**  
**€ 20,00**

**Petto di pollo alla griglia / Grilled chicken breast**  
**€ 13,00**

**Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno di verdure di stagione**  
Main course dishes are served with seasonal vegetables

\* In caso di mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati o in scatola

\* In case of lack of fresh products, frozen products will be used



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1

# *Pesce di lago*

**Filetto di trota burro e salvia**  
Trout fillet with butter and sage  
**€ 12,50**

**Lavarello spaccato alla griglia**  
Grilled lavaret  
**€ 14,50**

**Filetti di persico dorati su insalatina mista e arance**  
Perch fillet on a little salad with orange slices  
**€ 15,00**

**Grigliata mista di pesce lariano**  
Mixed grilled lake fish  
**€ 20,00**

**Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno di verdure di stagione**  
Main course dishes are served with seasonal vegetables

# *Hamburger*

**Hamburger**  
**€ 12,00**

**Cheese Burger**  
**€ 13,00**

**Chicken Burger**  
**€ 12,00**

**Chianina Burger**  
**€ 15,00**

**Vergetarian Burger**  
**€ 10,00**



**TUTTI GLI HAMBURGER  
SONO SERVITI CON PATATINE,  
VERDURE E SALSE**

\* In caso di mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati o in scatola  
\* In case of lack of fresh products, frozen products will be used



**LINE: Alice 62.....**

**Password: anticopozzo1anticopozzo1**

# Contorni

**Patatine fritte**  
French fries  
€ 5,00

**Crocchette di patate**  
Potatoes croquettes  
€ 5,00

**Insalata verde o mista**  
Green or mixed salad  
€ 5,00

**Patate bollite con prezzemolo**  
Boiled potatoes with parsley  
€ 5,00

**Verdure bollite**  
Boiled vegetables  
€ 6,00

**Spinaci bolliti**  
Boiled spinach  
€ 6,00

**Spinaci saltati al burro**  
Buttered spinach  
€ 7,00

# Formaggi

**Noci di parmigiano reggiano**  
Parmigiano reggiano  
€ 6,00

**Gorgonzola**  
Gorgonzola (Blue Cheese)  
€ 6,00

**Taleggio**  
Taleggio  
€ 6,00

**Selezione di formaggi misti con Noci e miele d'acacia**  
Local cheese selection served with nuts and honey  
€ 9,00



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1

# Pizze

<b>MARINARA</b>	Pomodoro, origano, aglio / Tomato, oregano, garlic	€ 7,00
<b>MARGHERITA</b>	Mozzarella, Pomodoro / Tomato & Mozzarella cheese	€ 7,50
<b>NAPOLETANA</b>	M-P, origano, acciughe / T-M, anchovies	€ 9,00
<b>PUGLIESE</b>	M-P, origano, cipolle / T-M, oregano, onions	€ 8,50
<b>ROMANA</b>	M-P, acciughe, origano, olive, capperi / T-M, anchovies, oregano, capers, olives	€ 9,50
<b>PROSCIUTTO</b>	M-P, prosciutto cotto / T-M, ham	€ 9,50
<b>WURSTEL</b>	M-P, wurstel / T-M, frankfurter	€ 8,50
<b>LUCIFERO</b>	M-P, salame piccante / T-M, hot spicy salami	€ 10,00
<b>DELICATA</b>	M-P, rucola, scaglie di grana / T-M, rocket salad, parmesan cheese	€ 10,00
<b>4 FORMAGGI</b>	M-P, taleggio, gorgonzola, fontina / T-M, taleggio, gorgonzola, fontina	€ 11,00
<b>ZOLA E NOCI</b>	M-P, gorgonzola, noci, mela / T-M, gorgonzola cheese, walnuts, apple	€ 11,00
<b>BOSCAIOLA</b>	M-P, funghi porcini, prezzemolo / T-M, mushrooms, parsley	€ 11,00
<b>LODEN</b>	M-P, speck, gorgonzola / T-M, smoked ham, gorgonzola cheese	€ 11,00
<b>AROMATICA</b>	M-P, tonno, cipolle, basilico / T-M, tuna fish, onion basil	€ 11,00
<b>CRUDO</b>	M-P, prosciutto crudo / T-M, raw ham	€ 12,00
<b>VEGETARIANA</b>	M-P, verdure miste / T-M, mixed vegetables	€ 11,00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	M-P, prosciutto, funghi / T-M, ham, mushrooms	€ 10,00
<b>VALTELLINA</b>	M-P, bresaola, funghi porcini / T-M, mushrooms, bresaola	€ 12,00

## EXTRA

Formaggi € 2 | Verdure € 2 | Salumi € 3 | Mozzarella di bufala € 2,5  
Cheese € 2 | Vegetables € 2 | Meat € 3 | Bufalo Mozzarella € 2,5

**M**=Mozzarella | **M/P**=Mozzarella Pomodoro  
**M**=Mozzarella | **M/T**=Mozzarella Tomato sauce



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1

# Pizze

<b>4 STAGIONI</b>	M-P, funghi, prosciutto, carciofi, olive T-M, mushrooms, ham, artichokes, olives	€ 11,00
<b>GOLFO DEI POETI</b>	M-P, pesto, provola affumicata, pomodorini freschi T-M, pesto basil, smoked provola, fresh tomatoes	€ 12,00 € 12,00
<b>SOLARE</b>	M-P, mozz. di bufala, pomodorini, basilico T-M, buffalo milk mozzarella, fresh tomatoes, fresh basil	€ 12,50
<b>CAMOGLI</b>	M-P, fontina, pesto, olive, parmigiano a scaglie T-M, fontina, pesto, olives, parmesan cheese	€ 12,00
<b>RUSTICA</b>	M-P, speck, provola affumicata, radicchio, scaglie di grana T-M, smoked ham, smoked provola, radicchio, parmesan cheese	€ 12,00
<b>SPINACIONA</b>	M-P, spinaci, taleggio, grana a scaglie T-M, spinach, taleggio cheese, parmesan cheese	€ 12,00
<b>CAMPI FLEGREI</b>	M-P, mozz. di bufala, pomodorini freschi, rucola T-M, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad	€ 13,00
<b>ESPLOSIVA</b>	M-P, salame piccante, tonno, cipolle, origano T-M, salami, tuna fish, onion, oregano	€ 12,00
<b>TIROLESE</b>	M-P, speck, provola affumicata, wurstel T-M, smoked ham, smoked provola cheese, frankfurter	€ 12,50
<b>MONDADIZZA</b>	M-P, taleggio, bresaola, pepe e sale T-M, taleggio cheese, cured lean beef, pepper and salt	€ 12,00
<b>CONTADINA</b>	M-P, salsiccia, zucchine grigliate, carciofi, rosmarino T-M, sausage, grilled zucchini, artichokes, rosemary	€ 12,50
<b>MARESCIALLO</b>	P, mozzarella di bufala, salsiccia, aglio, origano T, buffalo mozzarella, mild sausage, garlic, origano	€ 13,00
<b>BABAYAGA</b>	Mozzarella, pomodorini freschi, spinaci, prosciutto cotto Mozzarella, spinach, ham & fresh tomatoes	€ 12,50
<b>CAPRICCIOSA</b>	M-P, acciughe, origano, prosciutto cotto, giardiniera T-M, ham, pickles, anchovies, oregano	€ 11,00



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1



# *Dolci*

**Tortino al cioccolato caldo con gelato alla vaniglia**

Warm chocolate pie with vanilla ice cream

**€ 7,50**

**Tiramisù**

Tiramisù

**€ 6,00**

**Affogato al caffè'**

Vanilla ice cream with hot coffee and cream

**€ 6,50**

**Meringata di gelato**

Ice-cream meringue

**€ 6,00**



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1

# Lista delle Bevande

## VINI DELLA CASA (HOUSE WINE)

**ROSSO** Cabernet **BIANCHI** Verduzzo / Pinot Bianco

calice (glass) € 3,00      1/4 l. € 4,50      1/2 l. € 7,50      1l. € 14,00

**PROSECCO AL BICCHIERE** € 4,50

**BIRRA ALLA SPINA** (draft beer) ;

**Nastro Azzurro (Peroni - Italian Beer)**

Piccola l 0,2 € 4,00      Media l 0,4 € 6,50

**BIRRE IN BOTTIGLIA** (beers in bottle)

Warsteiner non alcool - Heineken - Menabrea rossa e Chiara € 6,00

Ayinger (weisse) - Peroni Rossa € 7,50

**BIBITE IN LATTINA** (soda in can)

Coca cola - Sprite - Fanta - Chinotto - Lemonsoda - The freddo € 3,50

**SUCCHI DI FRUTTA** (fruit juice)

Arancia - Ananas - Mela - Pera € 3,50

Orange - Pineapple - Apple - Pear

**ACQUA MINERALE** € 3,00

## Vini al Bicchiere

### Vini Rossi al Bicchiere

Sassella Reale "Fratelli Bettini" cl.10 € 5,00

Inferno Prodigio "Fratelli Bettini" cl.10 € 5,00

Ripasso Valpolicella "Novaia" cl.10 € 5,00

Montepulciano d'Abruzzo Ilico "Illuminati" cl.10 € 4,50

Chianti Classico Riserva "Le Regge" cl.10 € 6,00

Amarone Valpolicella "Novaia" cl.10 € 7,00

Barolo Giribaldi cl.10 € 7,50

Brunello di Montalcino "Caparzo" cl.10 €10,00

### Vini Bianchi al Bicchiere

Lugana "Zenato" cl.10 € 5,00

Prosecco al Bicchiere cl.10 € 4,50

Vino liquoroso cl.10 € 3,50

### Vini Rosè al Bicchiere

Bardolino "Chiaretto" cl.10 € 4,50

# Vini Rossi

## LOMBARDIA

Bonarda Oltrepo Pavese (vino vivace-sparkling)	€ 18,00
Quadrio "Nino Negri"	€ 23,00
Mazer "Nino Negri"	€ 29,00
Sassella Le Tense "Nino Negri"	€ 30,00
Sassella Reale "Fratelli Bettini"	€ 32,00
Inferno Prodigio "Fratelli Bettini"	€ 30,00
Sfurzat 5 stelle "Nino Negri"	€ 65,00
Sfurzat "Nino Negri"	€ 50,00
Sfurzat Albareda "Mamete Prevostini" l. 0,375	€ 30,00

## TRENTINO

Lagrein "Terlan"	€ 18,00
Pinot Nero "Terlan"	€ 20,00

## TOSCANA

Chianti Classico Riserva "Le Regge"	€ 35,00
Chianti Colli Sensi "Fattoria Casabianca"	€ 20,00
Chianti Riserva "Fattoria Casabianca"	€ 26,00
Chianti "Villa Antinori"	€ 30,00
Cabernet Sauvignon Col di Sasso Banfi	€ 18,00
Morellino di Scansano "Mentore"	€ 19,00
Morellino di Scansano Riserva "Le Sentinelle"	€ 35,00
Dievole Novecento	€ 55,00
Brunello di Montalcino "Caparzo"	€ 65,00
Tignanello "Antinori"	€ 100,00
Guado al Tasso "Antinori"	€ 110,00

## PUGLIA

Primitivo Piluna "Castello Monaci"	€ 18,00
------------------------------------	---------

## SICILIA

Nadir Syrah "Tenuta Rapitalà"	€ 22,00
Nero d'Avola	€ 18,00

## SARDEGNA

Cannonau di Sardegna "Tonaghe"	€ 20,00
--------------------------------	---------

## VENETO

Ripasso Valpolicella "Novaia"	€ 28,00
Amarone Valpolicella Le Origini "Bolla"	€ 52,00
Amarone Valpolicella "Novaia"	€ 55,00

# Vini Rossi

## **EMILIA ROMAGNA**

Lambrusco Manicardi "Cà del Fiore" (vivace- sparkling) € 18,00

## **ABRUZZO**

Montepulciano d'Abruzzo "Dama" € 20,00

Montepulciano d'Abruzzo Ilico "Illuminati" € 22,00

## **PIEMONTE**

Nebbiolo Ramale "Torraccia" € 24,00

Nebbiolo Tre Confini "Torraccia" € 19,00

Dolcetto D'Alba "Giribaldi" € 23,00

Barbera D'Asti "Michele Chiarlo" € 24,00

Gattinara "Torraccia" € 48,00

Ghemme "Torraccia" € 48,00

Barbaresco "Michele Chiarlo" € 60,00

Barolo "Giribaldi" € 60,00

Barolo Cerequio "Michele Chiarlo" € 80,00

# Vini Rosè

Nebbiolo Rosato Barlan "Torraccia" € 22,00

Chiaretto Bardolino "Corte Marzago" € 18,00

Rosato di Sicilia "Tenuta Rapitalà" € 18,00

Rosato di Sicilia "Tenuta Rapitalaà" I. 0,375 € 12,00

Spumante "Lamberti" € 18,00

# Vini Bianchi

## LOMBARDIA

Chiavennasca "Nino Negri"	€ 20,00
Lugana "Zenato"	€ 25,00
Lugana "Pratello"	€ 20,00
Domasino (local wine)	€ 22,00

## VENETO

Chardonnay Collio "Conti Formentini"	€ 18,00
Ribolla Gialla "Conti Formentini"	€ 20,00
Soave Classico "Bolla"	€ 18,00
Soave Brut (Vivace)	€ 18,00

## TRENTINO

Gewurztraminer "Adrian"	€ 20,00
Muller Thurgau "Santi" (vino vivace)	€ 20,00
Terlaner Classico "Terlan"	€ 20,00

## PIEMONTE

Gavi le Marne "Michele Chiarlo"	€ 22,00
Chardonnay Giribaldi (barricato 12 mesi)	€ 29,00
Gavi Rovereto "Michele Chiarlo"	€ 30,00

## FRIULI

Pinot Grigio Collio "Drius"	€ 25,00
Sauvignon Collio "Drius"	€ 24,00

## LIGURIA

Vermentino Antichi Poderi Liguri	€ 20,00
----------------------------------	---------

## CAMPANIA

Falanghina "Vinoso"	€ 20,00
---------------------	---------

## SICILIA

Alcamo Classico Casaj "Tenuta Rapitalà"	€ 24,00
---	---------

# *Spumanti*

Prosecco di Valdobbiadene "La Tordera"	€ 22,00
Prosecco Extra dry	€ 18,00
Cartizze Valdobbiadene "La Tordera"	€ 30,00
Champagne Henriot "Souverain"	€ 55,00
Champagne Moët & Chandon Réserve impériale	€ 60,00
Champagne Veve Clicquot Ponsardin	€ 65,00

# *Vini da Dessert*

Moscato d'Asti	€ 20,00
Vino liquoroso "Melini"	€ 20,00
Vino liquoroso "Melini" al bicchiere (by glass)	€ 3,50

# *Magnum*

## **VINI ROSSI 1,5 litri**

Barbaresco "Michele Chiarlo"	€ 90,00
Barbera la Court "Michele Chiarlo"	€ 80,00
Barolo Cerequio "Michele Chiarlo"	€ 140,00
Gattinara "la Torraccia"	€ 85,00
Ghemme "La Torraccia"	€ 85,00

# Grappe & Liquori

## GRAPPE E LIQUORI

### GRAPPE BIANCHE

Moscato	"Francoli"	€ 4,00
Nebbiolo	"Francoli"	€ 4,00

### GRAPPE GIALLE

Barricata Limousin	"Francoli"	€ 6,00
--------------------	------------	--------

### LIQUORI alla FRUTTA (serviti ghiacciati)

Limoncello	"Francoli"	€ 3,00
Fragola	"Francoli"	€ 3,00
Mirtilli	"Francoli"	€ 3,00

LIQUORI E AMARI NAZIONALI	€ 3,50
---------------------------	--------

LIQUORI STRANIERI	€ 5,00
-------------------	--------

WHISKY	€ 6,00
--------	--------

WHISKY INVECCHIATI	€ 8,00
--------------------	--------

COGNAC FRANCESI	€ 6,50
-----------------	--------

APERITIVI Nazionali	€ 4,00
---------------------	--------

SPRITZ	€ 5,00
--------	--------

LONG DRINK	€ 7,00
------------	--------

## Caffetteria

Caffe espresso	€ 2,00
Caffe Americano	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Latte macchiato	€ 2,50
Caffe d'orzo	€ 2,50
Caffe decaffeinato	€ 2,50
Infusi	€ 2,50



LINE: Alice 62.....

Password: anticopozzo1anticopozzo1