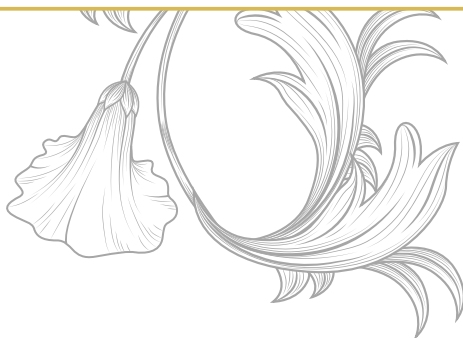




*Vicolo***88**

— MENU PRANZO —



ANTIPASTI

STARTERS

- Caprese di pomodori e mozzarella di bufala** ⑦ 9,00
Caprese, with tomatoes and buffalo mozzarella cheese
- Prosciutto e mozzarella di bufala** ⑦ 10,00
Raw ham and buffalo mozzarella cheese
- Bresaola, rughetta e scaglie di parmigiano** ⑦ 10,00
Bresaola ham and rocket salad with parmesan flakes

MAXI INSALATE

MAXI SALAD

- NIZZARDA** 9,00
NICOISE SALAD
- Misticanza, tonno, cetrioli, patate lesse, uovo sodo, fagiolini, olive nere, pomodori e basilico** * ③④⑦ ⑦
Mixed greens, tuna fish, cucumbers, boiled potatoes, hard-boiled egg, green beans, black olives, tomatoes and basil leaves
- CAESAR** 9,00
CAESAR SALAD
- Lattuga, pollo grigliato, crostini ripassati, scaglie di parmigiano e salsa "Caesar"** ③④⑦⑩ ⑦
Lettuce, grilled chicken, fried croutons, parmesan flakes and Caesar dressing
- GRECA** 9,00
GREEK SALAD
- Lattuga, formaggio Feta, pomodori, cetrioli e olive nere del Peloponneso** ⑦
Lettuce, Feta cheese, tomatoes, cucumbers and black olives from Peloponnese

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Pasta fresca con pomodoro e basilico** ①③ 9,00
Fresh pasta with tomatoes and basil leaves
- Tonnarelli con salsa del giorno** ①③ 10,00
Tonnarelli pasta with the sauce of the day
- Tortino di riso con verdure di stagione** 10,00
Rice cup with seasonal vegetables

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Petto di pollo alla piastra con patate <i>Grilled chicken breast with potatoes</i>	10,00
Hamburger classico con patate ① <i>Classical hamburger with potatoes</i>	12,00
Entrecôte alla piastra con patate <i>Grilled prime rib with potatoes</i>	15,00

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure di stagione grigliate, ripassate o all'agro (extra) <i>Seasonal vegetables grilled, sautéed or with oil and lemon seasoning</i>	5,00
Patate al forno o patate fritte (extra) ✱ <i>Roasted potatoes or potato chips</i>	5,00

PANE

BREAD

Artigianale di nostra produzione ①
Home-made

**Le proposte speciali del giorno
sono indicate sulla lavagna all'ingresso del locale**
Specials of the day are indicated on the board at the entrance

FOCACCE

FOCACCIAS (PINSAs-LIKE FLAT BREAD, CRISPY OUTSIDE AND SOFT INSIDE)

Pinsarelli fritti (alla salsa di pomodoro, basilico e parmigiano) ①⑦ <i>Fried focaccia shreds (with tomato sauce, basil and parmesan cheese)</i>	6,00
Bianca condita ① <i>White (seasoned with rosemary and extra vergin olive oil)</i>	6,00
Ai 5 cereali condita <i>Wholemeal 5 cereals (seasoned with rosemary and olive oil)</i>	6,50
Rughetta e pomodorini ① <i>Rocket salad and cherry tomatoes</i>	8,00
Prosciutto crudo ①⑦ <i>Raw ham</i>	9,00
Bresaola, rughetta e scaglie di parmigiano ⑦ <i>Bresaola ham and rocket salad with parmesan flakes</i>	10,00

PINSE BIANCHE

WHITE PINSAs

TIROLESE <i>TYROLEAN STYLE</i>	10,00
Scamorza affumicata e speck ①⑦ <i>Smoked cheese and speck ham</i>	
BOSCAIOLA <i>BOSCAIOLA</i>	10,00
Mozzarella, funghi champignon e salsiccia ①⑦ <i>Mozzarella cheese, champignon mushrooms and sausage</i>	
VEGETARIANA <i>VEGETARIAN</i>	10,00
Mozzarella, ortaggi di stagione e basilico <i>Mozzarella cheese, season's vegetables and basil leaves</i>	
FIORI DI ZUCCA <i>PUMPKIN FLOWERS</i>	10,00
Mozzarella, fiori di zucca e acciughe <i>Mozzarella cheese, pumpkin flowers and anchovies</i>	

CALZONE 10,00
FOLDED

Speck, mozzarella e gorgonzola, o mozzarella, fiori di zucca e acciughe ①④⑦
Speck, mozzarella cheese and gorgonzola; or mozzarella cheese, pumpkin flowers and anchovies

QUATTRO FORMAGGI DEL VICOLO 10,00
VICOLO'S FOUR CHEESES

Provola, gorgonzola, emmental e mozzarella ①⑦
Provola, gorgonzola, emmental and mozzarella cheese

SPECIALE 12,00
VICOLO'S SPECIAL

Pecorino, miele di acacia e guanciale croccante ①⑦
Pecorino cheese, acacia honey and crispy pork's cheek fat

PINSE ROSSE

RED PINSAS

MARINARA 7,00
MARINARA

Pomodoro, origano e aglio ①
Tomatoes, oregano and garlic

MARGHERITA 8,00
MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella e basilico ①⑦
Tomatoes, mozzarella cheese and basil leaves

NAPOLETANA 9,00
NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella e acciughe ①④⑦
Tomatoes, mozzarella cheese and anchovies

PARMIGIANA 9,00
PARMESAN

Pomodoro, melanzane fritte, parmigiano e basilico ①⑦
Tomatoes, fried eggplant, parmesan cheese and basil leaves

DIAVOLA 1000
DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salame piccante ①⑦
Tomatoes, mozzarella cheese and spicy salami

CAPRICCIOSA 11,00
CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi, olive, uovo sodo e carciofini ①③⑦
Tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms, raw ham, hard-boiled egg, artichokes and black olives.

DULCIS IN FUNDO

ENDING ON A SWEET NOTE

Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	4,00
Macedonia <i>Fruit salad</i>	5,00
Dolci (Esposti in vetrina) <i>Desserts of the day (Displayed)</i>	5,00
Coppa di gelato artigianale (gusti vari) ① ⑦ ⑧ <i>Artisanal ice-cream (various flavours)</i>	5,00
Focaccina golosa alla gianduia ① ⑦ ⑧ <i>Tasty & Tempting small focaccia with gianduia cream</i>	6,00

BEVANDE

BEVERAGE

Acqua alla spina in caraffa (liscia o gassata) <i>Tap water (still or sparkling)</i>	75 cl	2,00
Acqua minerale in bottiglia (liscia o gassata) <i>Bottled mineral water (still or sparkling)</i>	50 cl 75 cl	1,50 2,50
Vino bianco, rosso o prosecco, al calice <i>Glass of white, red or sparkling wine</i>		5,00
Caffè espresso (servito al tavolo) <i>Espresso coffee (served at the table)</i>		1,50

Per la scelta di una bottiglia di vino, consultare la carta dei vini.

Please have a look at our wine list to order a bottle.

BIRRE

BEERS

BIRRA ALLA SPINA DRAUGHT BEER

Heineken 25 cl	4,00
Heineken 50 cl	6,00
Affligem doppio malto 30 cl	6,00

BIRRA IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

Menabrea 4,8 vol. 33 cl	5,00
Corona 4,5 vol. 33 cl	5,00
Bulldog Strong Ale 7,1 vol. 33 cl	6,00
Cervisia Camallo IPA 6,4 vol. 33 cl	6,00
Ichnusa non filtrate 5 vol. 33 cl	5,00

NOTE

NOTES

- ◊ Nell'esercizio è servita sfusa acqua purificata trattata Liscia o Gassata (a norma del D.L. n.181 giugno 2003 - Ministero della Salute Pubblica).
We serve purified water, flat or sparkling (under Public Health Ministry's june 2003 legislative decree n.181).
- ☼ Il Pesce servito è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (Conforme a normativa CE n°853/204) o Surgelato in Mare all'origine.
This fish received a pre-cleaning treatment (under EC norm n°853/204) or was frozen at sea.
- * Alcuni di questi prodotti, per reperibilità di mercato o fuori stagione, possono essere proposti surgelati.
Some of these products may be frozen, if fresh ones are unavailable due to the season or market availability.

LISTA DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, PRESENTI NEL MENÙ (a norma del regolam.CE n° 1169/2001)

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS IN THE MENU THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (Under EC rule no° 1169/2001)

① CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Cereal containing glutens

② CROSTACEI

Crustaceans

③ UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVO

Eggs and products containing eggs

④ PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish and products containing fish

⑤ ARICIDI O PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts and products containing peanuts

⑥ SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soy and products containing soy

⑦ LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

(o contenenti lattosio) Milk and products containing lactose

⑧ FRUTTA A GUSCIO (Mandorle, Nocciole, Pistacchi e noci)

Nuts like Almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts)

⑨ SEDANO

Celery

⑩ SENAPE

Mustard

⑪ SEMI DI SESAMO

Sesame seeds

⑫ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Sulfure Dioxide and Sulfites

⑬ LUPINI

Lupins

⑭ MOLLUSCHI

Clams

Vicolo88

RISTORANTE | COCKTAIL BAR | PINSERIA

Lounge garden & Spazio eventi



vicolo88srl@gmail.com
TEL. +39 06 87 72 80 01
CEL. +39 373 74 02 948