



“Gentile Ospite”

alcuni ingredienti possono provocare allergie e/o intolleranze alimentari.
È importante per noi che Lei informi il nostro personale se è intollerante o allergico a determinati ingredienti per scongiurare il rischio di possibili contaminazioni crociate.

“Friendly Host”

*some ingredients can cause food allergies and/or intolerances.
It is important to us that you inform our staff if you are intolerant or allergic to certain ingredients to avoid the risk of possible cross-contamination.*

L'Autorità Europea per la sicurezza si impegna a indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari sotto elencati dal regolamento UE 1169/2011.

The European Safety Authority is committed to indicating the presence of allergens in food products listed below by EU regulation 1169/2011.

- 1 - Cereali contenente glutine
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 -Molluschi e prodotti a base di molluschi

- 1 - Cereals containing gluten
- 2 - Crustaceans and crustacean-based products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish-based products
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and milk-based products
- 8 - Nuts
- 9 - Celery and celery-based products
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame-based products
- 12 - Sulfur dioxide and sulphites
- 13 - Lupines and lupine products
- 14 - Molluscs and mollusc-based products

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicato con l'asterisco *

In the absence of sourcing the fresh product, some products may be frozen or coming from blast chiller freezing and indicated with an asterisk *

COPERTO 2€ / SERVICE 2€



Cucina

Pizza & Burger

“La nostra proposta di cucina,,

Per cominciare *Appetizers*

Uovo della nonna, salsa di pomodoro, caciocavallo e origano 3, 7, 12	10€
<i>Traditional style egg with tomato sauce, caciocavallo cheese and oregano</i>	
Vellutata di zucca, cremoso al caprino, semi di zucca tostati 1, 7, 8	12€
<i>Pumpkin cream, goat cheese, toasted pumpkin seed</i>	
Cocotte di funghi ammuddicati, funghi cardoncelli, verdura di campo, pecorino e mollica tostata 1, 7	13€
<i>Mushrooms cocotte, cardoncelli mushrooms, wild vegetables, pecorino cheese, toasted breadcrumbs</i>	
Tacos con tonno marinato alla soia, salsa guacamole, misticanza 1, 3, 6, 11	3 pz 12€*
<i>Soy marinated tuna tacos with guacamole, mixed greens</i>	
Zuppetta di cozze a modo nostro 1, 3, 7, 14	15€*
<i>Cozze, pomodoro, cremoso di patate e origano Mussel, tomato, potatoes cream, oregano</i>	

I primi *Pasta*

PRIMO DEL GIORNO DELLO CHEF...	da € 18 a € 27
<i>chiedi ai nostri ragazzi per saperne di più CHEF'S SPECIAL OF THE DAY... ask our staff for details</i>	
Pacchero con stracotto di carne, fondente di caciocavallo e crema di melanzane 1, 3, 7, 9, 12	15€
<i>Paccheri with bolognese sauce, caciocavallo cheese fondue and eggplant cream</i>	
Fregola di grano duro, nero di seppia, ricotta fresca, lemon zest 1, 4, 7, 9	18€*
<i>Durum wheat fregola, squid ink black sauce, fresh ricotta, lemon zest</i>	
Paccheri con patate, cozze, provola affumicata riduzione di pomodoro 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14	18€*
<i>Paccheri, potatoes, mussels, smoked provola, tomato sauce reduction</i>	
Spaghetti ai frutti di mare 1, 2, 4, 14	22€*
<i>Cozze, pesce spada, calamaro, gamberi Mussels, swordfish, squid, prawns</i>	

Caffetteria

Espresso	€ 2,00
Macchiato	€ 2,50
Doppio	€ 3,00
Americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte macchiato	€ 4,00
Thè caldo - Tisana	€ 5,00

Soft drinks

ACQUA NAT. / FRIZ. 50 cl.	€ 1,50
<i>water still or sparkling</i>	
ACQUA NAT. / FRIZ. 100 cl.	€ 3,00
<i>water still or sparkling</i>	
SUCCO DI FRUTTA	€ 3,00
<i>juice fruit ananas, pesca, pera, arancia</i>	
BIBITE IN LATTINA	€ 3,50
<i>Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	
SCHWEPPEs	€ 3,50
<i>Tonic / Lemon</i>	
REDBULL	€ 5,00

Birra Peroni alla spina

BIONDA 0,2 cl.	€ 3,50
<i>draft blond beer</i>	
BIONDA 0,4 cl.	€ 5,00
<i>draft blond beer</i>	
ROSSA Gran Riserva 0,2 cl.	€ 4,00
<i>draft red beer</i>	
ROSSA Gran Riserva 0,4 cl.	€ 6,00
<i>draft red beer</i>	

Vino e Bollicine al calice

PROSECCO	€ 8,00
<i>glass of prosecco wine</i>	
VINO	€ 6,00
<i>glass of wine</i>	

Mixology

Aperol Spritz	€ 8,00
Campari Spritz	
Americano	
Negroni	
Di Saronno Sour	
*Gin Tonic	
*Gin Lemon	
Moscow Mule	
Vodka Tonic	
Vodka Lemon	
Cuba Libre	
Rum&Coca	
Rum scuro Havana 7	
Long Island	
Whisky Sour	
Martini bianco	
Martino rosso&tonic	
Martini Royal bianco	

*con Gin Premium € 12



“Tu vuò fa l'americano,
mericano, mericano,
ma si' nato in Italy”

Burger... la selezione

BACON CHEESEBURGER ^{1, 2, 7, 9, 10, 11}

manzo e suino, pomodoro, lattuga, cipolla in agrodolce, formaggio
bacon, salsa barbecue, olio e.v.o.

beef and pork, tomato, lettuce, sweet and sour onion, cheese

bacon, barbecue sauce, extra virgin olive oil

15€

TIVITTI BURGER ^{1, 3, 7, 11}

manzo e suino, pomodori secchi, formaggio, patè di olive nere, cipolla,
melanzane cunzate, olio e.v.o.

beef and pork, sundried tomato, cheese, black olives patè, onion,

eggplant in oil, extra virgin olive oil

15€

MADE IN ITALY ^{1, 3, 7, 11}

manzo e suino, burrata, pomodoro, rucola, riduzione di balsamico

beef and pork, burrata cheese, tomato, rocket, balsamic glaze reduction

IL PIÙ VENDUTO/BEST SELLER

18€

Tutti i nostri burger sono serviti con patatine fritte

All burgers are served with fries

Secondi *Main courses*

Spada alla griglia su verdure di campo saltate ^{1, 4}

Grilled swordfish, sauteed wild fennel

25€*

Frittura di calamari ^{1, 2, 4}

Fried squid

22€*

Tataki di tonno in crosta di pistacchio e cipolla caramellata ^{1, 4, 8}

Tuna tataki in pistachio crust e caramelized onion

25€*

Costine di agnello alla brace con patate e olio alla menta ¹

Bbq lambs ribs with potatoes and mint oil

35€

Tagliata di manzo, funghi cardoncelli e gorgonzola ^{1, 7}

Sliced beef, cardoncelli mushrooms, gorgonzola cheese

28€

Contorni *Side dish*

Patate fritte ¹

Fried potatoes

5€*

Patate al forno

Baked potatoes

5€

Verdura di campo

Wild vegetables

5€

Dessert

Tiramisù ^{1, 3, 7}

Tiramisu

6€

Panna Cotta ³

Cream pudding

6€

Cheesecake ^{1, 3, 7}

Cheesecake

6€

Cannolo Siciliano ^{1, 7}

Sicilian cannolo

6€

Le pizze

MARGHERITA - € 8,00 ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, basilico
tomato, mozzarella, basil

NAPOLI - € 10,00 ^{1,4,7}

pomodoro, mozzarella, basilico, acciughe
tomato, mozzarella, basil, anchovies

QUATTROGUSTI - € 14,00 ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives

CAPRICCIOSA - € 15,00 ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, würstel
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, würstel

ROMANA - € 10,00 ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomato, mozzarella, ham

LA PIÙ VENDUTA/BEST SELLER

RAGUSANA - € 18,00 ^{1,7}

pomodoro pachino, mozz. di bufala, prosc. crudo di parma, Ragusano DOP
cherry tomatoes, buffalo mozzarella, parma ham, Ragusano cheese DOP

SICILIANA - € 12,00 ^{1,4,7}

pomodoro, acciughe, olive, cipolla, caciocavallo
tomato, anchovies, onion, caciocavallo cheese

TRADIZIONALE/TRADITIONAL

VEGETARIANA - € 13,00 ¹

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
tomato, mozzarella, zucchini, aubergines, pepper

SALSICCIA E FRIARIELLI - € 18,00 ^{1,7}

mozzarella di bufala, salsiccia, friarielli, olio d'oliva, aglio, peperoncino
buffalo mozzarella, sausage, friarielli, olive oil, garlic, spicy pepper

STROMBOLI - € 14,00 ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, salame piccante
tomato, mozzarella, spicy salami

QUATTRO FORMAGGI - € 15,00 ^{1,7}

mozzarella, gorgonzola, emmental, fontina
mozzarella, gorgonzola, emmental, fontina cheese

“Acqua, lievito,
farina e
passione.”

FAVIGNANA - € 15,00 ^{1,4,7}

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato, mozzarella, tuna, onion

CALZONE TIVITTI - € 18,00 ^{1,7}

pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, grana, rucola
tomato, buffalo mozzarella, parma ham, grana padano cheese, rocket salad

CERDESE - € 16,00 ^{1,7}

mozzarella di bufala, carciofi, pesto di basilico, scamorza affumicata
buffalo mozzarella, artichokes, basil pesto, smoked scamorza cheese

BRESAOLA - € 16,00 ^{1,7}

pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, rucola, grana
tomato, buffalo mozzarella, bresaola, rocket salad, grana padano cheese

REGINA - € 15,00 ^{1,7}

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro pachino, basilico
tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

MORTAZZA SPECIAL - € 18,00 ^{1,7}

mozzarella di bufala, mortadella, burrata e pistacchio
buffalo mozzarella, mortadella, burrata cheese, pistachio

Le nostre specialità... / Our specialties...

FOCACCIA SALMONE - € 18,00 ^{1,4,7}

salmone, burrata, misticanza, pomodorino giallo
smoked salmon, burrata cheese, mixed salad, yellow cherry tomatoes

PANE CUNSATO A MODO NOSTRO - € 12,00 ^{1,4,7}

acciughe, pomodoro a fette, olio, origano, pecorino, mozzarella
salted anchovies, slice tomatoes, oil, oregano, pecorino cheese, mozzarella

FOCACCIA MORTAZZA - € 18,00 ^{1,7}

mortadella, burrata, pesto di pistaccio
mortadella, burrata cheese, pistachio pesto

FOCACCIA PARMA - € 18,00 ^{1,7}

prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini pachino, pesto di basilico
raw ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto

Aggiunzioni... / Additions...

Ortaggi e Verdure / Vegetables € 1,50

Patatine fritte / French Fries € 3,00

Burrata / Burrata cheese € 4,00

Bufala / Buffalo mozzarella € 3,50

Crudo di Parma / Parma ham € 4,00