



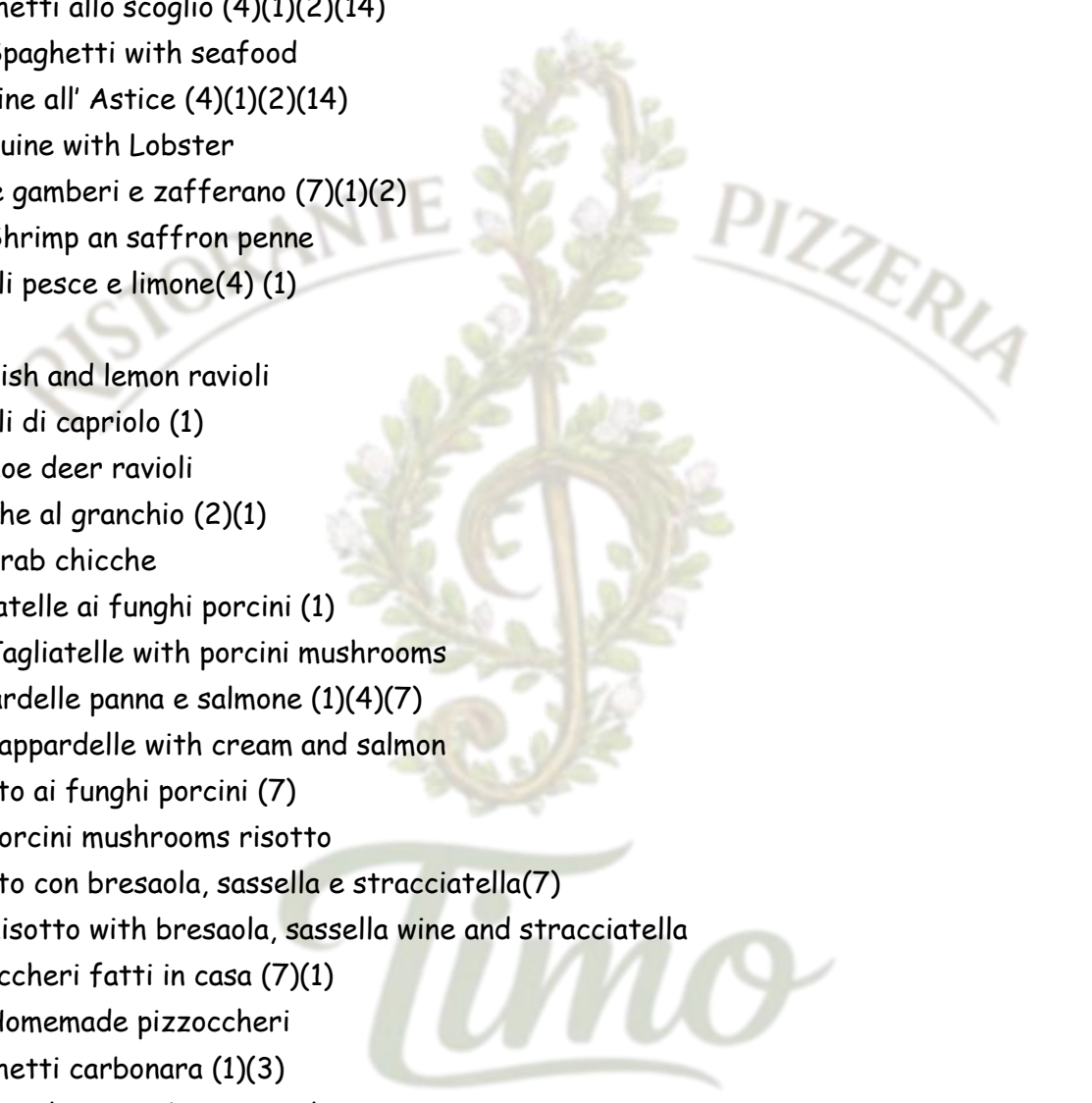
Timo

Menù

ANTIPASTI –APPETIZERS

- ♦ *Ventaglio di salumi misti (7)*
Range of mixed cured meats per 1 persona 12€ per 2 persone 18€
- ♦ *Bresaola con sciatt (7)(1)*
Bresaola with sciatt per 1 persona 12€ per 2 persone 18€
- ♦ *Bresaola con grana (7)* 11€
Bresaola with grana cheese
- ♦ *Caprese(7)* 12€
Caprese mozzarella with tomatoes
- ♦ *Impepata di cozze (al pomodoro o bianca) (4)* 13€
Peppered Mussels (with tomato or white)
- ♦ *Insalata di polipo (4)* 16€
Octopus salad
- ♦ *Tartare di gambero - aglio,capperi ,prezzemolo, lime,pepe nero,olio (2)(4)* 13€
Prawn tartare-garlic, capers, parsley,lime, black pepper, olive oil
- ♦ *Insalata di mare (2)(4)(14)* 13€
Seafood salad
- ♦ *Gran antipasto di pesce (insalata di mare,cozze,salmone affumicato, gamberetti, spada e polipo) (4)(2)(14)* 25€
Large fish appetizer (seafood salad, mussels, smoked salmon, Shrimp, swordfish and octopus)
- ♦ *Bis di affumicati di pesce (salmone e pesce spada) (4)* 13€
Encore of smoked fish (salmon and swordfish)
- ♦ *Insalatona con mozzarella, tonno, pomodoro,carote e peperoni (7)(4)* 12€
Big salad with mozzarella, tuna, tomato, carrots and peppers

PRIMI PIATTI –FIRST DISHES

- 
- ♦ Linguine vongole e pomodorini (14)(1) 16€
Linguine with clams and cherry tomatoes
 - ♦ Spaghetti allo scoglio (4)(1)(2)(14) 17€
Spaghetti with seafood
 - ♦ Linguine all' Astice (4)(1)(2)(14) 23€
Linguine with Lobster
 - ♦ Penne gamberi e zafferano (7)(1)(2) 15€
Shrimp an saffron penne
 - ♦ Ravioli pesce e limone(4) (1) 14€
Fish and lemon ravioli
 - ♦ Ravioli di capriolo (1) 14€
Roe deer ravioli
 - ♦ Chicche al granchio (2)(1) 14€
Crab chicche
 - ♦ Tagliatelle ai funghi porcini (1) 14€
Tagliatelle with porcini mushrooms
 - ♦ Pappardelle panna e salmone (1)(4)(7) 14€
Pappardelle with cream and salmon
 - ♦ Risotto ai funghi porcini (7)
Porcini mushrooms risotto
 - ♦ Risotto con bresaola, sassella e straciatella(7) 15€
Risotto with bresaola, sassella wine and straciatella
 - ♦ Pizzoccheri fatti in casa (7)(1) 14€
Homemade pizzoccheri
 - ♦ Spaghetti carbonara (1)(3) 14€
Spaghetti carbonara style
 - ♦ Cacio e pepe (7)(1) 14€
Pasta cacio and pepper

SECONDI PIATTI DI CARNE- MEAT SECOND COURSES

- ♥ Filetto alla griglia- con sugo o pepe verde(7) 25€
Grilled fillet- with sauce or green pepper
- ♥ Fiorentina alla griglia- 7€ all'etto (min 2 persone)(7)
Grilled Fiorentina- 7€ for hectogram (min 2 people)
- ♥ Cotoletta alla Milanese 18€
Cotoletta Milanese(1)(3)(7)
- ♥ Tagliata rucola e grana(7) 19€
Sliced rocket and parmesan
- ♥ Grigliata mista di carne (7)
23€
Mixed Grilled meat
- ♥ Polenta e brasato/Salmi di cervo/Funghi porcini (1)(9) 16€
Polenta and braised meat/ Venison salmì/ Porcini mushrooms
- ♥ Filetto di manzo alla Wellington (1)(7) 26€
Beef Wellington style

SECONDI PIATTI DI PESCE-FISH SECOND COURSES

- ♥ Fritto misto con patate fritte(1)(4)(2)(14) 16€
Mixed fried fish with french fries
- ♥ Branzino intero alla griglia (o al forno con verdure 23€)(4) 20€
Whole grilled sea bass (or baked with vegetables 23€)
- ♥ Calamari e spiedini di gamberetti gratinati(1)(2)(14) 18€
Calamari and shrimp skewers au gratin
- ♥ Grigliata mista di pesce(4)(2)(14) 25€
Mixed grilled fish

EXTRA CONTORNI- EXTRA SIDES

♥ Porcini trifolati Sautéed porcini mushrooms (7)	10€
♥ Patatine fritte French fries	5€
♥ Insalata mista Mixed salad	6€
♥ Verdure grigliate Grilled vegetables	6€
♥ Asparagi Asparagus (7)	6€
♥ Formaggi misti Mixed cheeses (7)	10€

MENU' PER BAMBINI – CHILDREN'S MENU'

• Nuggets di pollo con patatine fritte Chicken nuggets with french fries	12€
• Pasta al pomodoro con basilico (1) Tomato pasta with basil	8€
• Wurstel con patatine fritte Wurstel with french fries	8€

Timo

PIZZE

♣	MARGHERITA - Pomodoro e mozzarella(7)(1)	6€
	Tomato and mozzarella	
♣	NAPOLI - Pomodoro, mozzarella e acciughe(4)(7)(1)	7€
	Tomato,mozzarella and anchovies	
♣	PROSCIUTTO COTTO (7)(1)	7€
	Tomato, mozzarella, cooked ham	
♣	VEGETARIANA- Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate(7)(1)	9€
	Tomato, mozzarella and grilled vegetables	
♣	DIAVOLA- Pomodoro, mozzarella e salame piccante(7)(1)	9€
	Tomato,mozzarella and spicy salami	
♣	AMERICANA-Pomodoro, mozzarella e patatine fritte(7)(1)	8€
	Tomato, mozzarella and french fries	
♣	QUATTRO STAGIONI- Pomodoro,mozzarella, cotto,carciofi ,funghi e olive (7)(1)	9€
	Tomato, mozzarella, ham ,artichokes, mushrooms and olive	
♣	TONNO E CIPOLLA- Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle (4)(7)(1)	8€
	Tomato,mozzarella, tuna e onions	
♣	TALEGGIO E RADICCHIO- Pomodoro, mozzarella, taleggio e radicchio(7)(1)	9€
	Tomato, mozzarella, taleggio and radicchio	
♣	TIMO- Pomodoro,mozzarella,salsiccia, cotto ,peperoni e funghi (7)(1)	10€
	Tomato, mozzarella, sausage, cooked ham, peppers and mushrooms	
♣	SPECK E ZOLA- Pomodoro, mozzarella, speck e zola(7)(1)	9€
	Tomato, mozzarella, speck and zola	
♣	ASPARAGI E UOVA- Pomodoro, mozzarella, asparagi e uova (7)(1)(3)	9€
	Tomato, mozzarella, asparagi and eggs	
♣	VALTELLINESE- Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, rucola e grana (7)(1)	10€
	Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, bresaola, rocket and parmesan	
♣	MARE E MONTI- Pomodoro, mozzarella, porcini e gamberetti(7)(1)(2)	10€
	Tomato, mozzarella, porcini mushrooms and shrimp	
♣	FRUTTI DI MARE- Pomodoro, poca mozzarella, frutti di mare(7)(1)(2)(14	11€
	Tomato, a little bit of mozzarella, seafood	
♣	CRUDO E RUCOLA- Pomodoro, mozzarella, crudo e rucola(7)(1)	10€
	Tomato, mozzarella, raw ham and rocket	
♣	CALZONE LISCIO-Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto(7)(1)	8€
	Tomato,mozzarella and cooked ham	
♣	CALZONE FARCITO- Pomodoro, mozzarella,prosciutto cotto(7)(1)	9€
	Tomato, mozzarella, cooked ham and stuffing	
♣	HAWAII 1- Pomodoro, mozzarella, ananas e prosciutto cotto(7)(1)	9€
	Tomato, mozzarella,pineapple, and cooked ham	

♣	HAWAII 2- Pomodoro, mozzarella, scamorza e salame dolce(7)(1)(2)	9€
	Tomato, mozzarella, scamorza and sweet salami	
♣	ALPINA- Pomodoro, mozzarella, speck, zola e patate lesse(7)(1)	10€
	Tomato, mozzarella, speck, zola and boiled potatoed	
♣	4 FORMAGGI- Pomodoro, mozzarella, zola, taleggio e grana(7)(1)	9€
	Tomato, mozzarella, zola, taleggio and parmezan	
♣	BURRATA E CRUDO- Pomodoro, burrata e crudo(7)(1)	12€
	Tomato, burrata and raw ham	
♣	BUFALA- Pomodoro, poca mozzarella e mozzarella di bufala(7)(1)	12€
	Tomato, a little bit of mozzarella and buffalo mozzarella	
♣	TIMO BIANCA- Mozzarella, cotto,zucchine e pistacchio(7)(1)(8)	10€
	Mozzarella, cooked ham, courgettes and pistachio	
♣	PANNA E SALMONE- Pomodoro,mozzarella, panna e salmone (7)(1)(4)	12€
	Tomato,mozzarella, cream and salmon	
♣	PIZZA AL TARTUFO ESTIVO- Pomodoro, mozzarella, Tartufo estivo(7)(1)	13€
	Tomato,mozzarella and truffle	
♣	MADE IN ITALY- Pomodoro, mozzarella, datterini rossi e gialli, mozz. di bufala(7)(1)	13€
	Tomato,mozzarella, yellow and red datterini, buffalo mozzarella	

Supplemento ingrediente extra 1,50€

Impasto integrale 2,50€

Impasto senza glutine 3,50€

Ingredienti senza lattosio 2€

DESSERT

✓	TIRAMISU' DELLA CASA- Homemade tiramisù(1)(3)(7)	6€
✓	PANNA COTTA(7)	6€
✓	CREMA CATALANA- Catalan cream (3)(7)	6€
✓	TARTUFO GELATO NERO O BIANCO - Tuffle ice cream black or white(7)	6€
✓	ANANAS FRESCO- Fresh pineapple	5€
✓	PROFITTEROL(7)	6€
✓	SORBETTO AL LIMONE NORMALE O ALCOLICO- Lemon sorbet (7)	6€
✓	FOCACCIA DOLCE CON NUTELLA(E PANNA OPZIONALE)(7)(1)(8)	6€
✓	CIOCCOLATA CON PANNA E CRUMBLE DI BISCOTTO(7)(1)(8)	5€

BEVANDE-BEVERAGE

◆ BIRRA MEDIA BIONDA ALLA SPINA- Medium light beer (1)	5€
◆ BIRRA PICCOLA BIONDA ALLA SPINA- Small light beer (1)	2,50€
◆ BIRRA MORETTI 0,66cl (1)	5€
◆ BIRRA IN BOTTIGLIA (Heineken, Beck's, Ichnusa) 0,33cl - Beer in a bottle (1)	3,50€
◆ VINO DELLA CASA $\frac{1}{4}$ DI LITRO (ROSSO O BIANCO)-Wine (12)	4€
◆ VINO DELLA CASA $\frac{1}{2}$ DI LITRO (ROSSO O BIANCO)- Wine (12)	7€
◆ VINO DELLA CASA 1 LITRO (ROSSO O BIANCO)(12)	14€
◆ ACQUA $\frac{1}{2}$ litro- Mineral water	1,50€
◆ ACQUA 1 LITRO- Mineral water	2,50€
◆ SPRITE	3€
◆ COCACOLA O COCACOLA ZERO	3€
◆ THE PESCA/LIMONE	3€
◆ FANTA	3€
◆ LEMONSDA	3€

VINI ROSSI

☞ Barbera D'Asti Casareggio docg (12)	20€
☞ Nero d'avola Madre rosso doc (12)	20€
☞ Chianti banfi riserva (12)	22€
☞ Bennati cabernet Sauvignon IGT Corte Pitora (12)	22€
☞ Ciliegio rosso maestrale Doc Mantellassi (12)	24€
☞ Rosso di valtellina (12)	28€
☞ Sassella docg Triacca (12)	33€
☞ Sforzato black edition (12)	60€

VINI BIANCHI

♣ Villa chiopris pinot grigio gdf doc (12)	22€
♣ Contini vermentino Sardegna Tyrso doc (12)	22€
♣ Vinosia le Sorbole falanghina igt (12)	24€
♣ Greco di tufo campana Montesole (12)	25€
♣ Grwurtztraminer cavit (12)	26€
♣ Andriano Chardonnay Somereto doc (12)	26€
♣ Ca Maiol lugana prestige dop (12)	32€
♣ Albert bichot chablis long depaquit (12)	60€
♣ Pavia rosato Piemonte doc (12)	24€
♣ Montellasi maestrale ciliegio Maremma doc rosato (12)	22€
♣ Prosecco santa margherita Valdobbiadene (12)	25€

SI COMUNICA ALLA GENTILE CLIENTELA DI PRESENTARE QUALSIASI TIPO DI
ALLERGIA AL PERSONALE. GRAZIE

IN ALLEGATO FOGLIO ALLERGENI

* COPERTO (cover charge) 2€





ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
