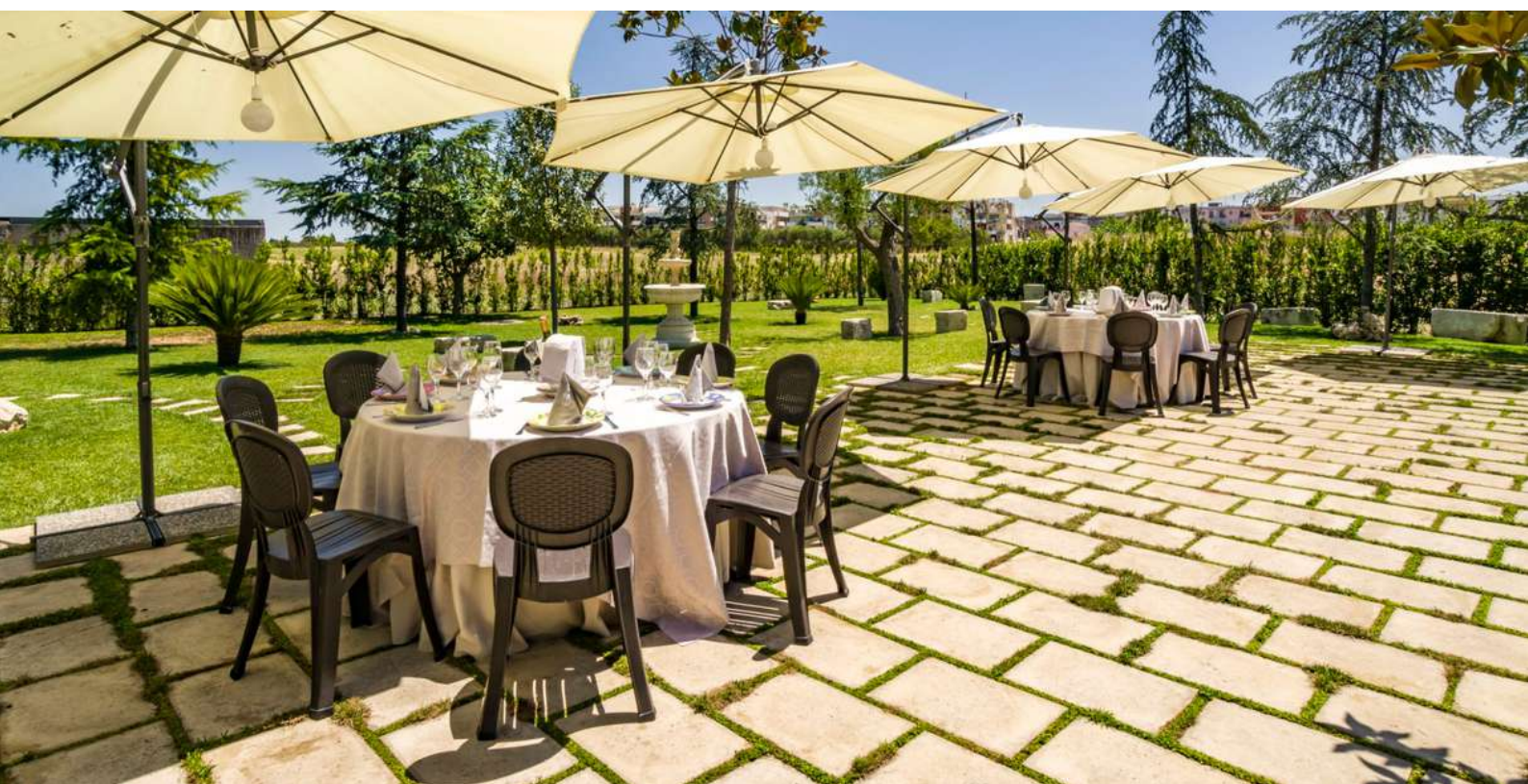




MENÚ



Coperto 2 €



Azetium Azetium Azetium



Azetium_ristorante



Azetiumristorante.it

ANTIPASTO AZETIUM

APPETIZER AZETIUM

Antipasto Azetium (8 tipologie) minimo per due persone € 12.00

Azetium appetizer (8 types) minimum for two people

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD APPETIZERS

Crudo di mare* € 25.00

Raw seafood*

Arrosticini di totani fritti € 6.00

Roasted fried squid

Cocktail di gamberi € 8.00

Shrimp cocktail

Gamberi all'aglio* € 8.00

Garlic shrimps*

Carpaccio di tonno* € 7.00

Tuna carpaccio*

Carpaccio di pesce spada* € 7.00

Swordfish carpaccio*

Salmone marinato € 7.00

Marinated salmon

Insalata di mare € 8.00

Seafood salad

Pepata di cozze* € 6.00

Peppered mussels*

* N.B. Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto

* Ask the waiter for the availability of the dish



ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS OF LAND

Prosciutto crudo e mozzarella Raw ham and mozzarella	€ 8.00
Prosciutto cotto e mozzarella Cooked ham and mozzarella	€ 7.00
Tagliere di salumi medio (x 2 coperti) Medium cold cuts platter (x 2 covers)	€ 15.00
Tagliere di salumi grande (x4 coperti) Large cold cuts platter (x4 covered)	€ 20.00
Tagliere di formaggi misti (x2 coperti) Mixed cheese platter (x2 covered)	€ 10.00
Piatto formaggio Cheese plate	€ 6.00
Carpaccio di carne di vitello * Carpaccio of veal *	€ 7.00
Fiori di zuccina in pastella Zucchini flowers in batter	€ 5.00
Mozzarella di bufala* Buffalo mozzarella*	€ 5.00
Mozzarelle Mozzarelle	€ 4.00
Bruschette al pz. Bruschetta in pz.	€ 1.00
Olive Olives	€ 3.00

* N.B. Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto

* Ask the waiter for the availability of the dish



PRIMI PIATTI DI MARE

FIRST COURSES OF THE SEA

Tagliolini con frutti di mare Tagliolini with seafood	€ 12.00
Cicatielli con polpa di pescatrice Cicatielli with pescatrice's meat	€ 12.00
Calamarata con pesce spada e melanzane Calamarata with swordfish and eggplant	€ 12.00
Trofie gamberi, curcuma e limone Trofie shrimp, turmeric and lemon	€ 12.00
Primo con mezza cicala greca First with half a Greek cicada	€ 25.00
Primo con mezzo astice First with half a lobster	€ 25.00
Assaggino Mare Taste of the sea	€ 6.00

N.B. Chiedere al cameriere la disponibilità di piatti a base di ingredienti di stagione
N.B. Su richiesta si realizzano i primi anche per intolleranti al glutine e al lattosio con
supplemento di 3 €

Ask the waiter for the availability of dishes based on seasonal ingredients
On request, the first courses are also made for gluten and lactose intolerants with a supplement of € 3



PRIMI PIATTI DI TERRA

FIRST COURSES OF EARTH

Triangolini ripieni di ricotta con crema di carciofi, speck e granella pistacchi € 12.00

Triangolini stuffed with ricotta with artichoke cream, speck and chopped pistachios

Gnocchi con pesto scamorza affumicata e capocollo € 12.00

Gnocchi with smoked scamorza pesto and capocollo

Tagliatella al barolo con funghi porcini e salsiccia € 12.00

Tagliatella with barolo with porcini mushrooms and sausage

Tagliatella alle castagne con funghi porcini, speck, crema tartufata alle castagne € 12.00

Tagliatella with chestnuts with porcini mushrooms, speck, truffle cream with chestnuts

Agnolotti ripieni di carne con porcini e salsiccia in salsa Aurora € 12.00

Agnolotti stuffed with meat with porcini mushrooms and sausage in Aurora sauce

Assaggino Terra € 6.00

Taste of earth

N.B. Chiedere al cameriere la disponibilità di piatti a base di ingredienti di stagione
N.B. Su richiesta si realizzano i primi anche per intolleranti al glutine e al lattosio con
supplemento di 3 €

Ask the waiter for the availability of dishes based on seasonal ingredients
On request, the first courses are also made for gluten and lactose intolerants with a supplement of € 3



SECONDI PIATTI DI PESCE

SECOND COURSES OF FISH

Polpo arrosto * Roasted octopus *	€ 12.00
Frittura mista * Mixed frying *	€ 15.00
Gamberoni (congelati a bordo) Prawns (frozen on board)	€ 12.00
Spigola al finocchio (allevamento) Sea bass with fennel (breeding)	€ 15.00
Orata al sale (allevamento) Salt sea bream (breeding)	€ 15.00
Tagliata di tonno * Sliced tuna *	all'etto To hecto € 5.00
Pesce pescato * Fish caught *	all'etto To hecto € 5.00
Pesce spada alla griglia * Grilled swordfish *	all'etto To hecto € 5.00

***Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto**
N.B. Su richiesta si realizzano i secondi anche per intolleranti al glutine e al lattosio con supplemento di 3 €

***Ask the waiter for the availability of the dish**
On request, the main courses are also made gluten and lactose intolerants with a supplement of € 3



SECONDI PIATTI DI CARNE

SECOND COURSES OF MEAT

Grigliata di carne (a porzione) Grilled meat (per portion)	€ 15.00
--	---------

Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e grana Sliced beef with cherry tomatoes, arugula and parmesan	€ 18.00
---	---------

Filetto al pepe verde * Green pepper fillet *	€ 15.00
---	---------

Scaloppina ai funghi porcini* Scallope with porcini mushrooms*	€ 15.00
--	---------

Cotoletta con patatine fritte Cutlet with french fries	€ 10.00
--	---------

Entrecôte Entrecôte	€ 15.00
-------------------------------	---------

Bistecche alla griglia Grilled steaks	all'etto To hecto	€ 4.50
---	-----------------------------	--------

*Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto

N.B. Su richiesta si realizzano i secondi anche per intolleranti al glutine e al lattosio con supplemento di 3 €

*Ask the waiter for the availability of the dish

On request, the main courses are also made for gluten and lactose intolerants with a supplement of € 3



CONTORNI

CONTOURS

Insalata mista Mixed salad	€ 5.00
Patate Fritte French Fries	€ 3.00
Patate al forno Baked potatoes	€ 5.00
Patate alla brace Grilled potatoes	€ 6.00
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 5.00
Funghi alla griglia * Grilled mushrooms *	€ 7.00
Funghi al graten Mushrooms at the graten	€ 7.00

*Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto

N.B. Su richiesta si realizzano contorni anche per intolleranti al glutine e al lattosio con supplemento di 3 €

*Ask the waiter for the availability of the dish

On request, the main courses are also made for gluten and lactose intolerants with a supplement of € 3



PIZZE A BASE MARGHERITA

MARGHERITA-BASED PIZZAS

Margherita	€ 6.00
Romana	€ 7.00
Napoli: olive e basilico Naples: olives and basil	€ 7.00
Prosciutto cotto Cooked ham	€ 7.00
Ventricina	€ 7.00
Wurstel	€ 7.00
Wurstel e patate fritte Wurstel and French fries	€ 8.00
Prosciutto crudo Raw ham	€ 8.00
Fumè: scamorza affumicata e speck Fumè: smoked scamorza and speck	€ 8.00

Su richiesta:

Pizze per intolleranti al GLUTINE con supplemento di 3€

Pizze per intolleranti al LATTOSIO con supplemento di 2€

On request:

Pizzas for GLUTEN intolerants with a supplement of 3€

Pizzas for LACTOSE intolerants with a supplement of 2€



PIZZE A BASE MARGHERITA

MARGHERITA-BASED PIZZAS

4 formaggi 4 cheeses	€ 7.00
Ventricina e gorgonzola	€ 9.00
Stracciatella e crudo Stracciatella and raw ham	€ 9.00
Funghi freschi e crudo Fresh mushrooms and raw ham	€ 9.00
Capricciosa	€ 8.00
Siciliana: tonno, capperi, cipolla rossa e rucola Sicilian: tonno, capers, red onion and arugula	€ 9.00
Bufalina: bufala, crudo e basilico Buffalo: buffalo, raw ham and basil	€ 10.00
Norcina: porcini, salsiccia rucola e petali di grana Norcina: porcini mushrooms, arugula sausage and parmesan petals	€ 10.00
Scoglio con frutti di mare With seafood	€ 10.00

Su richiesta:

Pizze per intolleranti al GLUTINE con supplemento di 3€

Pizze per intolleranti al LATTOSIO con supplemento di 2€

On request:

Pizzas for GLUTEN intolerants with a supplement of 3€

Pizzas for LACTOSE intolerants with a supplement of 2€



PIZZE A BASE BIANCA

PIZZAS BASED ON MOZZARELLA

Crudaiola: mozzarella, pomodorini, rucola e cacio ricotta € 7.00
Crudaiola: mozzarella, cherry tomatoes, arugula and ricotta cheese

Vegetariana: mozzarella, pomodorini, zucchine, melanzane e pan grattato € 8.00
Vegetarian: mozzarella, cherry tomatoes, zucchini, eggplant and breadcrumbs

Valtellina: mozzarella, bresaola, rucola e grana € 8.00
Valtellina: mozzarella, bresaola, arugula and parmesan

Bologna: mozzarella, pomodorini, mortadella e pistacchio € 8.00
Bologna: mozzarella, cherry tomatoes, mortadella and pistachio

Campagnola: salsiccia, rape, pomodorini e bacon € 8.00
Campagnola: sausage, turnips, cherry tomatoes and bacon

Contadina: mozzarella, rape, salsiccia, pomodori sott'olio e petali di grana € 9.00
Peasant: mozzarella, turnips, sausage, tomatoes in oil and parmesan petals

Vaca loca: mozzarella di bufala, scamorza affumicata, speck e rucola € 9.00
Vaca loca: mozzarella, smoked scamorza, speck and arugula

Cacciatora: mozzarella, porcini, brasato di vitello, rucola e petali di grana € 9.00
Cacciatora: mozzarella, porcini mushrooms, braised veal, arugula and parmesan petals

Buongustaia: mozzarella, scamorza affumicata, capocollo e pesto € 9.00
Buongustaia: mozzarella, smoked scamorza cheese, capocollo and pesto

Norvegese: mozzarella, salmone, caviale e limone € 9.00
Norwegian: mozzarella, salmon, caviar and lemon

Cocktail: mozzarella, gamberi, insalata e salsa cocktail € 9.00
Cocktails: mozzarella, shrimp, salad and cocktail sauce

Boscaiola: mozzarella, porcini, speck, radicchio e noci € 9.00
Boscaiola: mozzarella, porcini mushrooms, speck, radicchio and walnuts

Azetium: crema di carciofi tartufata, gamberetti, speck e scaglie di grana € 9.00
Azetium: truffled artichoke cream, shrimp, speck and parmesan flakes

Su richiesta:

Pizze per intolleranti al GLUTINE con supplemento di 3€

Pizze per intolleranti al LATTOSIO con supplemento di 2€

On request:

Pizzas for GLUTEN intolerants with a supplement of 3€

Pizzas for LACTOSE intolerants with a supplement of 2€



PIZZE

PIZZAS

Pizza al metro margherita (NON DISPONIBILI il sabato sera) € 18.00
Pizza by the metro margherita (NOT AVAILABLE on Saturday night)

Pizza al metro farcita (NON DISPONIBILI il sabato sera) € 24.00
Stuffed pizza by the meter (NOT AVAILABLE on Saturday night)

Sckattata: pomodorini, ricotta forte, mozzarella, pomodoro e rucola € 7.00
Skkattata: cherry tomatoes, strong ricotta, mozzarella, tomato and arugula

Corno: mozzarella, pomodoro, Emmentaler a crudo, rucola e prosciutto crudo € 12.00
Horn: mozzarella, tomato, raw Emmentaler, arugula and raw ham

Su richiesta:

Pizze per intolleranti al GLUTINE con supplemento di 3€

Pizze per intolleranti al LATTOSIO con supplemento di 2€

On request:

Pizzas for GLUTEN intolerants with a supplement of 3€

Pizzas for LACTOSE intolerants with a supplement of 2€



FRUTTA

FRUIT

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€ 5.00

Anguria

€ 3.00

Fragole

Strawberries

€ 4.00

Ananas

Ananas

€ 4.00

Macedonia con gelato

Fruit salad with ice cream

€ 5.00

DESSERT

Dolce Azetium

Dessert Azetium

€ 5.00

Cannolo siciliano

Sicilian cannolo

€ 5.00

Babbà

Babbà

€ 5.00

Panna cotta*

Panna cotta*

€ 3.50

Profitterol

Profitterol

€ 4.00

Tiramisù

Tiramisù

€ 5.00

Soufflè

Soufflè

€ 4.50

***Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto**
Per le Torte il costo varia a seconda del peso e del genere

***Ask the waiter for the availability of the dish**
For Cakes the cost varies according to the weight and gender

Coperto 2 €



Azetium Azetium Azetium



Azetium_ristorante



Azetiumristorante.it

DESSERT

Sfogliatine alla crema (2 pz.) Puff pastry with cream (2 pcs.)	€ 3.00
Torta ricotta e pera Ricotta and pear cake	€ 4.50
Cheesecake Cheesecake	€ 4.50
Dolce del giorno Dessert of the day	€ 5.00
Pastiera Pastiera	€ 5.00
Zeppola o zeppoline (2 pz.) Zeppola or zeppoline (2 pcs.)	€ 4.00
Maritozzo Maritozzo	€ 4.00

*Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto
Per le Torte il costo varia a seconda del peso e del genere
*Ask the waiter for the availability of the dish
For Cakes the cost varies according to the weight and gender



GELATI

ICE CREAM

Tartufo bianco White truffle	€ 5.00
Tartufo al cioccolato Chocolate truffle	€ 5.00
Tartufo gianduia (senza glutine e lattosio, vegano) Gianduia truffle (gluten and lactose free, vegan)	€ 5.00
Cassata al cioccolato (senza glutine) Chocolate cassata (gluten-free)	€ 5.00
Cassata al pistacchio (senza glutine) Pistachio cassata (gluten-free)	€ 5.00
Cassata al torroncino (senza glutine) Cassata with nougat (gluten-free)	€ 5.00
Delizia rocher (senza glutine) Delizia rocher (gluten-free)	€ 5.00
Croccantino all'amarena (senza glutine) Black cherry croquet (gluten-free)	€ 5.00
Delizia cubano al rhum (senza glutine) Cuban rum delight (gluten-free)	€ 5.00

N.B. Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto

Per le Torte il costo varia a seconda del peso e del genere

Ask the waiter for the availability of the dish

For Cakes the cost varies according to the weight and gender



GELATI

ICE CREAM

Bomboniere (senza glutine) Favors (gluten-free)	€ 3.50
Mousse frutti di bosco (senza glutine e lattosio) Berry mousse (gluten and lactose free)	€ 5.00
Cremosino al limone o mandarino Lemon or mandarin cream	€ 2.00
Coppa di gelato Cup of ice cream	€ 3.00
Coppa gelato di soia (senza glutine e lattosio) Soy ice cream cup (gluten and lactose free)	€ 4.00
Sorbetto (senza glutine, senza uova, senza lattosio) Sorbet (gluten-free, egg-free, lactose-free)	€ 3.00
Gelato al cocco Coconut ice cream	€ 5.00
Gelato al Tiramisù Tiramisu ice cream	€ 5.00
Sgroppino Sgroppino	€ 4.00

N.B. Chiedere al cameriere la disponibilità del piatto

Per le Torte il costo varia a seconda del peso e del genere

Ask the waiter for the availability of the dish

For Cakes the cost varies according to the weight and gender



BEVANDE

DRINKS

Acqua oligominerale Sorgesana	€ 2.00
Acqua effervescente naturale Lete	€ 2.00
Coca-cola 33 cl.	€ 2.50
Coca-cola zero 33 cl.	€ 2.50
Aranciata 33 cl.	€ 2.50
Aranciata 1 Litro	€ 5.00
Coca-cola 1 Litro	€ 5.00

VINI ALLA SPINA

WINES ON TAP

Calice di prosecco o primitivo della casa	€ 2.50
Caraffa 1/4 lt. di prosecco o primitivo della casa	€ 3.00
Caraffa 1/2 lt. di prosecco o primitivo della casa	€ 4.00
Caraffa 1 lt. di prosecco o primitivo della casa	€ 8.00



BIRRE

BEERS

Ceres strong 33 cl.	€ 3.50
Nastro azzurro 50 cl.	€ 4.00
Peroni gran riserva red 50 cl.	€ 5.00
Peroni gran riserva doppio malto 50 cl.	€ 5.00
Peroni senza glutine 33 cl.	€ 3.50
Peroni cruda	€ 3.00
Peroni non filtrata	€ 3.50
Peroncino	€ 3.00
Pilsner	€ 3.50
Birra analcolica 33 cl.	€ 3.00
Birra artigianale	€ 5.00
Kozel dark	€ 3.00
Kozel Lager	€ 3.00
Menabrea rossa	€ 4.00
Menabrea Bionda	€ 3.00
Raffo	€ 3.00
Raffo grezza	€ 4.00



BOLLICINE

Prosit rosè	€ 15.00
Prosit bianco	€ 15.00
Montelvini promosso dolce	€ 15.00
Astoria Fashion Blank	€ 15.00
Astoria Fashion Rosé	€ 15.00
Mare mosso rosato	€ 15.00
Mare mosso bianco	€ 15.00
Belstar prosecco Doc Brut	€ 15.00
Belstar prosecco doc extra dry	€ 15.00
Belstar cuvee rosè extra dry	€ 15.00
Belstar vino spumante cuvee extra dry	€ 15.00



CHAMPAGNE

Veuve clicquot San Pietroburgo € 60.00

Moet&Chandon Riserva Imperiale € 60.00

FRANCIACORTA

Bellavista Alma cuvée € 40.00

Marchese Antinori Conte Aymo € 80.00

Marchese Antinori Rosè € 50.00

Marchese Antinori Blanc de Blancs € 50.00

Marchese Antinori Cuvée Royale € 40.00

Ferrari bianco € 30.00

Ferrari blanc de blancs € 35.00

Ferrari rosè € 40.00

Ferrari demi-sec € 35.00



VINI BIANCHI

WHITE WINES

Azetium bianco	€ 13.00
Torrevento Pezzapiana bianco	€ 13.00
Torrevento Bacca rara bianco	€ 20.00
Torrevento È arte verdeca	€ 12.00
Torrevento Falanghina	€ 12.00
Torrevento Torre del falco fiano	€ 15.00
Tormaresca Chardonnay	€ 9.00 € 14.00
Tormaresca Pietra bianca Bocca di lupo	€ 30.00
Tormaresca Roycello fiano	€ 15.00
Antinori Vermentino	€ 22.00
Gewurztraminer Santa Margherita	€ 25.00
Gewurztraminer Pannon	€ 15.00
Riesling Pannon	€ 15.00
Santa Cristina Vermentino	€ 20.00
Verdeca Menhir Pietra	€ 22.00
Sampietrana Fiano Bio	€ 14.00
Sampietrana verdeca Bio	€ 18.00
A. Di Gioia Moscatello selvatico	€ 17.00
A. Di Gioia Fiano	€ 17.00



VINI ROSATI

ROSÈ WINES

Azetium rosè	€ 13.00
Angiulli Maccone primitivo rosato	€ 20.00
Tormaresca Calafuria	€ 10.00 € 20.00
Tormaresca Neprica rosè	€ 15.00
Sampietrana Stilla Rosea primitivo rosato	€ 15.00
Menhir Numero 0 negroamaro susumaniello Rosato	€ 18.00
Torrevento Veritas rosè bombino nero	€ 15.00
Torrevento Primaronda rosè nero di troia	€ 13.00
Giardino Santa Cristina rosè	€ 20.00
A. Di Gioia rosato primitivo	€ 17.00
A. Di Gioia susumaniello rosè	€ 17.00
Scalabronte Antinori rosè	€ 22.00



VINI ROSSI

RED WINES

Azetium rosso		€ 13.00
Tormaresca Nèprica primitivo	€ 7.00	€ 15.00
Tormaresca Nèprica negroamaro		€ 15.00
Tormaresca Trentangeli rosso		€ 20.00
Tormaresca Maïme negroamaro		€ 40.00
Tormaresca Torcicoda primitivo		€ 25.00
Tormaresca Bocca di Lupo aglianico		€ 80.00
Podere29 Gelso d'oro nero di troia		€ 35.00
Maccone 17gradi		€ 28.00
Sampietrana iussum negroamaro		€ 15.00
Sampietrana 1952		€ 15.00
Sampietrana tre filari primitivo		€ 25.00
Sampietrana sette braccia		€ 25.00
Sampietrana Sessantenario malvasia		€ 25.00
Michele calò Mjere		€ 20.00



VINI ROSSI

RED WINES

A. Di Gioia malvasia nera	€ 17.00
A. Di Gioia negroamaro	€ 17.00
A. Di Gioia primitivo	€ 20.00
A. Di Gioia susumaniello	€ 17.00
Torrevento Bolonero nero di troia	€ 12.00
Torrevento Faneros	€ 15.00



BAR

Caffè	€ 1.00
Caffè Decaffeinato	€ 1.50
Espressino	€ 1.50
Cappuccino	€ 1.50
Camomilla	€ 1.50

LIQUORI

LIQUORS

Liquori nazionali	€ 2.00
Amari	€ 2.00
Aperitivi	€ 3.00
Rum	€ 3.00
Rum speciali	€ 5.00
Vodka	€ 3.00
Whisky	€ 3.00
Whisky speciali	€ 5.00
Distillati speciali	€ 5.00
Grappe	€ 3.00
Grappe speciali	€ 5.00

