

SC

Santa Croce

Ristorante e.....

PIZZA

ANTIPASTI DI MARE/ SEAFOOD STARTERS

Capriccio di mare caldo <i>Capriccio of warm fish (mussels, clams calamari and shrimps)</i>	€	12,00
Fantasia di mare caldo e freddo (Mix dei nostri antipasti) <i>Fantasy of hot and cold fish (mix of our starter)</i>	€	16,00
Polipo con patate e rucola <i>Octopus with potatoes and rocket</i>	€	11,00
Moscardini affogati <i>Small octopus with tomato sauce</i>	€	10,00
Gamberi e zucchine fritti <i>Prawns and fried zucchini</i>	€	10,00
Calamaretti alla griglia con crema d'aceto balsamico <i>Grilled squid with balsamic vinegar cream</i>	€	10,00
Cozze alla marinara o alla tarantina <i>Mussels marinara (white wine and lemon) or tarantina (with tomato and chili)</i>	€	9,00
Sauté di vongole dell'Adriatico <i>Sauté of Adriatic clams</i>	€	11,00
Cocktail di gamberi <i>Shrimp cocktail</i>	€	10,00
Salmone marinato <i>Marinated salmon</i>	€	10,00
Alici marinate <i>Marinated anchovies</i>	€	10,00
Insalata di mare <i>Sea salad</i>	€	11,00
Tartar di tonno pinna gialla <i>Yellowfin tuna tartare</i>	€	15,00
Crudità (Ostriche, Scampi, Gambero rosso Sicilia, Carpacci: Tonno pinna gialla, Branzino e pesce spada – A seconda degli arrivi giornalieri) <i>Cruditè</i> (Oysters, scampi, red shrimp Sicily, Carpaccio: Yellowfin tuna, sea bass and swordfish - Depending on the daily arrivals)	€	26,00

* Cucinando solo pesce fresco, alcuni piatti potrebbero non essere disponibili.

* We cooking only fresh seafood, and some dishes may not be available.

* Coperto: 2,00€ / Service: 2,00€

ANTIPASTI DI TERRA/ TIPICAL AND LOCAL STARTERS

Delizie di Parma e torta frita <i>Mix of Parma's salami and Italian fried bread</i>	€	15,00
Formaggi misti con salsine e miele <i>Mix of cheese with honey and jam</i>	€	12,00
Bocconcini di parmigiano reggiano 24 mesi con glassa d'aceto balsamico di Modena <i>Morsels of Parmesan cheese with balsamic vinegar glaze</i>	€	8,00
Torta frita <i>Italian fried bread</i>	€	3,00

SALUMI DEL TERRITORIO SALAMI OF THE TERRITORY

Culatello di Zibello <i>Culatello of Zibello</i>	€	14,00
Prosciutto crudo di Parma 30 mesi <i>Parma ham 30 months</i>	€	10,00
Salame di Felino <i>Salami of Felino</i>	€	10,00
Coppa piacentina DOP <i>Pork neck of Piacenza</i>	€	8,00
Spalla cotta di San Secondo <i>Spalla of San Secondo</i>	€	8,00

PRIMI DI MARE / SEAFOOD FIRST COURSES

Solo pesce fresco/ Only fresh fish

Vulcano di San Rocco <i>Volcano of San Rocco</i>	€	15,00
Chitarrina con baccalà <i>Home made eggs spaghetti with salt cod</i>	€	10,00
Chitarrina con cozze in bianco <i>Home made eggs spaghetti with mussels</i>	€	10,00
Spaghetti alle vongole dell'Adriatico <i>Spaghetti with Adriatic's clams</i>	€	10,00
Spaghetti allo scoglio <i>Spaghetti with seafood</i>	€	12,00
Linguine all'astice (minimo 2 persone) <i>Linguine with lobster (minimum 2 persons)</i>	€	17,00
Paccheri con aragostella <i>Paccheri with small lobster</i>	€	17,00
Ravioli ai crostacei <i>Ravioli with crustaceans</i>	€	12,00

RISOTTI/RISOTTO

Risotto alla pescatora <i>Risotto with seafood</i>	€	12,00
Risotto scampi e gamberi <i>Risotto with scampi and prawns</i>	€	12,00
Risotto al salmone <i>Risotto with salmon</i>	€	11,00

* Cucinando solo pesce fresco, alcuni piatti potrebbero non essere disponibili.

*Cooking only fresh seafood, some dishes may not be available.



I nostri primi, su richiesta possono essere cucinati con pasta gluten free. Si prega in caso di celiachia, di avvisare il nostro personale anche per i risotti

Our first courses, on request can be cooked with pasta gluten free. Please in case of celiac disease, notify our staff also for risotto

In caso allergia, celiachia o di intolleranze alimentari, le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o di prodotti che provocano tali intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

If allergy, celiac disease or food intolerances, the information concerning the presence of substances or products causing allergies such, are available by contacting the staff on duty.

PRIMI TIPICI LOCALI/ TYPICAL AND LOCAL FIRST COURSES

Nostra produzione/ Our production

Tortelli d'erbetta <i>Stuffed pasta with ricotta cheese, parmesan cheese and chard</i>	€	10,00
Tortelli di zucca <i>Stuffed pasta with pumpkin)</i>	€	10,00
Tortelli di patate con funghi porcini <i>Stuffed pasta with potatoes and sauce of porcini mushrooms)</i>	€	12,00
Cappelletti in brodo <i>Cappelletti in meat broth (stuffed pasta, meat, parma ham and parmesan)</i>	€	10,00
Fettuccine ai funghi porcini <i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	€	12,00
Fettuccine al culatello <i>Fettuccine with culatello (salted pork)</i>	€	10,00
Lasagne alla parmigiana <i>Lasagne with meat sauce, béchamel and parmesan</i>	€	9,00
Gnocchi al gorgonzola <i>Gnocchi with gorgonzola</i>	€	10,00

RISOTTI/RISOTTO

Risotto alla parmigiana <i>Risotto with Parmesan cheese, cream and butter</i>	€	8,00
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	€	12,00
Risotto salsiccia e lambrusco <i>Risotto with sausage and lambrusco wine</i>	€	10,00
Risotto Giuseppe Verdi (culatello, asparagi, porcini e zafferano) <i>Risotto with culatello, asparagus, porcini mushrooms and saffron</i>	€	13,00
Risotto speck e asparagi <i>Risotto with speck and asparagus</i>	€	10,00



I nostri primi, su richiesta possono essere cucinati con pasta gluten free. Si prega in caso di celiachia, di avvisare il nostro personale anche per i risotti

Our first courses, on request can be cooked with pasta gluten free. Please in case of celiac disease, notify our staff also for risotto

In caso allergia, celiachia o di intolleranze alimentari, le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o di prodotti che provocano tali intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

If allergy, celiac disease or food intolerances, the information concerning the presence of substances or products causing allergies such, are available by contacting the staff on duty.

SECONDI DI MARE

SECOND COURSES OF SEAFOOD DISHES

Solo pesce fresco/ Only fresh fish

Pesce spada alla griglia o alla siciliana <i>Grilled or Sicilian style (tomato, olives, capers and oregano) swordfish</i>	€	14,00
Tagliata di filetto di tonno pinna gialla alla griglia <i>Sliced grilled Yellowfin tuna fillet</i>	€	16,00
Grigliata mista di pesce (in base alla disponibilità del giorno) <i>Mixed grilled fish (product subject to availability)</i>	€	23,00
Polipo alla griglia <i>Grilled octopus</i>	€	14,00
Spiedini di calamari e gamberi <i>Skewers of squid and shrimp</i>	€	12,00
Gamberoni alla griglia o all'americana <i>Grilled or American-style king prawns</i>	€	13,00
Scamponi gratinati <i>Au gratin Giant Scampis</i>	€	14,00
Fritto di calamari <i>Fried squid</i>	€	12,00
Fritto di alici <i>Fried anchovies</i>	€	12,00
Fritto misto <i>Mixed fried</i>	€	16,00
Fritto di baccalà <i>Fried salt cod</i>	€	12,00
Pescato del giorno alla griglia / al sale / al forno con verdure (Branzino, Orata, Rombo, Pescatrice) <i>Catch of the day grilled / salt / baked with vegetables</i> <i>(Sea bass, sea bream, turbot, monkfish)</i>	€	4,00/hg

* Cucinando solo pesce fresco, alcuni piatti potrebbero non essere disponibili.

* Cooking only fresh seafood, some dishes may not be available.

SECONDI DI TERRA/SECOND COURSES

Costata di manzo (450g) <i>Grilled bone steak</i>	€	17,00
Filetto ai ferri <i>Grilled beef filet</i>	€	17,00
Filetto al pepe verde <i>Filet with cream and green pepper</i>	€	18,00
Filetto all'aceto balsamico di Modena <i>Filet with balsamic vinegar</i>	€	18,00
Filetto ai funghi porcini <i>Filet with porcini mushrooms</i>	€	20,00
Filetto alla crema di tartufo <i>Filet with truffle cream</i>	€	20,00
Tagliata di filetto con rucola e parmigiano <i>Grilled sliced beef filet with rocket and parmesan cheese</i>	€	18,00
Carpaccio di filetto <i>Carpaccio (paper-thin slices of raw beef)</i>	€	12,00
Cotoletta alla milanese <i>Milanese veal chop (breaded)</i>	€	10,00

SECONDI TIPICI TYPICAL AND LOCAL SECOND COURSES

Melanzane alla parmigiana <i>Eggplant with tomato, parmesan cheese, mozzarella and basil</i>	€	10,00
Guancialini di maiale con ristretto al barolo <i>Small pork jaws braised with barolo wine</i>	€	15,00
Ossobuco di vitello <i>Braised veal</i>	€	15,00

* Alcuni secondi tipici non saranno disponibili durante la stagione estiva

* Some typical second courses will not be available during the summer season

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno <i>Baked Potatoes</i>	€	4,00
Patate fritte <i>Fried potatoes</i>	€	4,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€	4,00
Verdure al vapore <i>Steamed vegetables</i>	€	4,00
Spinaci al burro <i>Buttered spinach</i>	€	4,00
Spinaci aglio, olio e peperoncino <i>Spinach, garlic, oil and hot pepper</i>	€	4,00

PIATTI STAGIONALI/SEASONAL DISHES

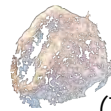
Crudo e melone <i>Parma ham and cantaloup</i>	€	10,00
Caprese di bufala <i>Fresh tomato and mozzarella of buffalo</i>	€	10,00
Bresaola con rucola e parmigiano <i>Bresaola with rocket and parmesan</i>	€	10,00
Insalatone a piacere <i>Big salads freely</i>	€	8,00
Insalata di riso <i>Rice salad</i>	€	8,00

PRELIBATEZZE DI STAGIONE/ DELICACIES OF SEASON



Funghi porcini di Borgotaro / *Porcini mushrooms from Borgotaro*

Tartufo nero
(*Tuber aestivum*)



Tartufo Bianco
(*Tuber Magnatum*)

Le prelibatezze di stagione posso essere aggiunte come condimento o contorno di molte pietanze del menù. / *Seasonal delicacies can be added as a condiment or side dish many dishes on the menu.*

- Il prezzo dei prodotti varia in base al mercato.
- The product price vary according to market.

DOLCI / DESSERT

(di nostra produzione/ Our production)

Tiramisù/ <i>Tiramisù</i>	€	4,00
Zuppa inglese / <i>Italian custard</i>	€	4,00
Crema di mascarpone ai frutti di bosco/ <i>Mascarpone cream with berries</i>	€	4,00
Crema di mascarpone agli amaretti/ <i>Mascarpone cream with Macaroons</i>	€	4,00
Panna cotta/ <i>Cream pudding</i>	€	4,00
Crema catalana / <i>Catana cream</i>	€	4,00
Profitterol / <i>Profitterol</i>	€	4,00
Torta del giorno/ <i>Cake of the day</i>	€	4,00

FRUTTA/FRUIT

Macedonia/ <i>Fresh fruit salad</i>	€	4,00
Macedonia con gelato alla crema/ <i>Fresh fruit salad with ice cream</i>	€	5,00
Ananas al naturale/ <i>Pineapple to the natural</i>	€	4,00
Ananas al maraschino/ <i>Pineapple with maraschino liquor</i>	€	6,00
Fragole al naturale/ <i>Strawberries to the natural</i>	€	4,00
Fragole con panna o gelato/ <i>Strawberries with cream or ice cream</i>	€	5,00

GELATI/ICE CREAM

Tartufo nero / affogato al caffè / al San Marzano	€	4,00/5,00/6,00
Tartufo bianco / affogato al caffè / al Grand Marnier	€	4,00/5,00/6,00
Gelato alla crema/ <i>Cream ice-cream</i>	€	4,00
Sorbetto al limone / al caffè / <i>Sorbetto lemon or cafee</i>	€	4,00
Torroncino / affogato al Grand Marnier/ <i>drowned Grand Marnier</i>	€	4,00/6,00
Coppa Cortina (yogurt e frutti di bosco)/ <i>Yogurt and berries</i>	€	4,00
Semifreddo al cocco / al limone / <i>Ice cream coco or lemon</i>	€	4,00