



VIA TUTTO della Regina

Create your own experience travelling
to discover Italian products and recipes

Crea il tuo percorso viaggiando alla scoperta
dei prodotti e delle ricette italiane



1 Pick your perfect
Cocktail, Wine, Beer or Soft Drink?

DRINK



bevi

Select an appetizing

STARTER to SHARE

2

mangia

Continue your experience choosing
your favorite dish between

PASTA, SECONDI PIZZA

3

AFTER DINNER

End with the Italian tradition,
with a bold Amaro or a Cocktail

sogna

DESSERT

4



- 1 Cover Charge included
COPERTO INCLUSO
- 2 A complimentary Bottle
of Prosecco (EACH 2 PEOPLE)
UNA BOTTIGLIA DI PROSECCO IN
OMAGGIO (UNA OGNI 2 PAX)
- 3 -20% discount on
merchandise

* Everyone at the table must follow the tasting journey
Tutto il tavolo deve seguire il percorso

Coperto / Fee Service charge 4€ PER PERSON - Prezzi riportati in Euro

A "coperto" is a fee mandatory per person cost at primarily restaurants in Italy.
The coperto is covering not only the service being provided to you
but also everything that is essential for your dining

2 STARTERS to SHARE

Scegli uno dei nostri piatti da condividere
Choose one of our dishes to share

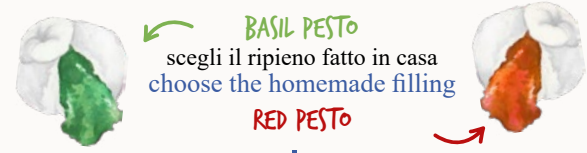
Gusta le migliori eccellenze italiane servite con la nostra focaccia
... taste the best Italian excellences served with our focaccia bread



Cuore Ligure

MIN 2 PEOPLE / 12€ PER PERSON
1,7,8

BURRATA pugliese IGP Caseificio Montrone
con cuore di PESTO della casa e pomodorini siciliani
Creamy BURRATA cheese stuffed with homemade PESTO
and served with sicilian cherry tomatoes



scegli il ripieno fatto in casa
choose the homemade filling

BASIL PESTO

RED PESTO

+

Slice of Italy

MIN 2 PEOPLE / 9€ PER PERSON
1,8

Prosciutto crudo di Parma DOP, Prosciutto Cotto
e Mortadella con pistacchio di Bronte
Seasoned raw Parma ham, Cooked ham and
Mortadella with Bronte pistachios

Formaggi Italiani

MIN 2 PEOPLE / 13€ PER PERSON
1,7

Formaggi stagionati e confettura della casa
Italian cheese selection and homemade jam

+

Slice of Italy

MIN 2 PEOPLE / 9€ PER PERSON
1,8

Selezione di salumi italiani
Selection of italian "charcuterie"

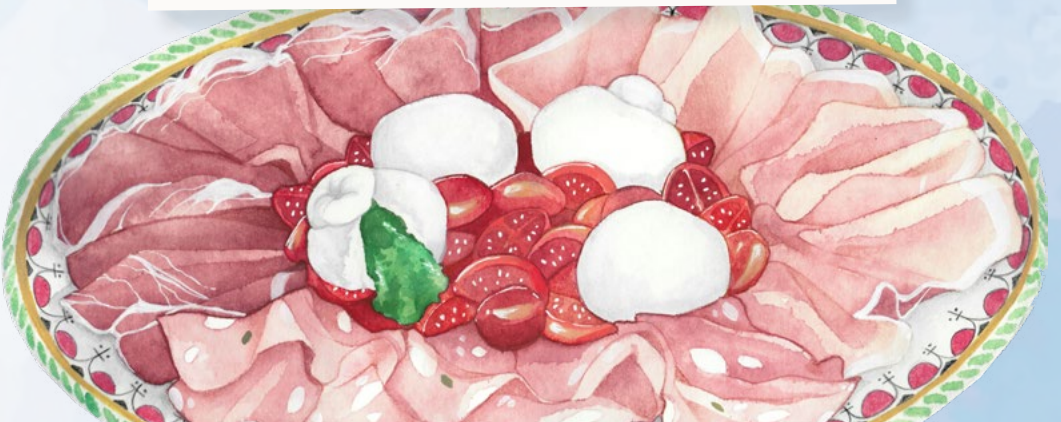
La Regina di Manarola

MIN 4 PEOPLE / 14€ PER PERSON
1,7,8

BURRATA pugliese IGP Caseificio Montrone con cuore di PESTO della casa,
mozzarella di BUFALA campana DOP, Prosciutto Crudo di Parma DOP,
Prosciutto cotto, Mortadella, Pomodorini siciliani

Creamy BURRATA cheese stuffed with homemade PESTO and served
with Sicilian cherry tomatoes, BUFFALO MOZZARELLA cheese,
seasoned raw Parma ham, Mortadella, Cooked ham

BEST VALUE



PASTA 3

Per i colli Bolognesi 18

Strozzapreti (pasta fresca) al ragù della nostra tradizione
Fresh short pasta dressed with homemade bolognese sauce

Le Trofie della Regina 20

Trofie servite con pesto della casa
Trofie pasta dressed with homemade pesto sauce

Carbonara Romana 22

Spaghetti mantecati con una crema al rosso d'uovo e pecorino romano
con aggiunta di guanciale croccante, pepe e pecorino romano
Spaghetti with cream egg yolk and pecorino romano
with crispy guanciale bacon, pepper and pecorino romano flakes



Dalla Sicilia with Love 22

Linguine di Gragnano "Pastificio di Martino" servite con
sugo di pesce, pomodorini e scorza di limone
Linguine pasta dressed with fish sauce, cherry tomatoes and lemon zest

3 SECONDI Main courses

Profumo Mediterraneo 24

Trancio di pesce bianco alla ligure servito con patate, olive, capperi e pomodorini
Slice of white fish served with potatoes, olives, capers and cherry tomatoes

In Fondo al Mar... 25

Gamberi al forno serviti su vellutata di patate alla paprika e zest di agrumi
Baked shrimps served on a creamy potato velouté with paprika and citrus zest

Giro Giro Tonno 26

Tonno scottato in crosta di semi, cipolla rossa di Tropea
in agrodolce, riduzione ai frutti rossi
Seed crusted seared tuna fish served with
sweet and sour red Tropea's onions and red fruit reduction

Entrecôte Supreme 32

Controfiletto di carne pregiata con patate e verdure di stagione
Premium beef entrecote served with potatoes and seasonal vegetables

Catalana Imperiale di Crostacei 150

Crostacei serviti con verdure fresche in pinzimonio e citronette
1 Astice, 8 Gamberoni, 8 Scampi
Crustaceans, served with raw vegetables in citronette dip and citronette
1 Lobster, 8 Prawns, 8 Scampi



CONTORNI Side Dishes

Vegan

Patate al Forno 8

Baked Potatoes

Verdure cotte 8

Cooked Vegetables
melanzane, zucchine, peperoni
aubergines, courgettes, peppers

Rucola e Pomodorini 8

Rocket salad and
cherry tomatoes

Siete pregati di informare il nostro staff di eventuali allergie e intolleranze alimentari prima di ordinare.

1.Glutine 2.Crostacei e derivati 3.Uova e derivati 4.Pesce e derivati 5.Arachidi e derivati 6.Soi 7.Latte e latticini 8.frutta e guscio 9.sedano
10.Senape e derivati 11.Semi di sesamo e derivati 12.anidride solforosa e solfiti 13.Lupini e derivati 14.Molluschi e derivati
Before ordering please inform our staff of any food allergies and intolerances.
1.Gluten 2.Shellfish and derivatives 3.Eggs and derivatives 4.Fish and derivatives 5.Peanuts and derivatives 6.Soy
7.Milk and dairy products 8.Fruit and nuts 9.Celery 10.Mustard and derivatives 11.Sesame seeds and derivatives
12.Sulfur dioxide and sulphites 13.Lupins and derivatives 14.mollusks and derivatives

PIZZA alla NAPOLETANA 3

Pizza in stile napoletano contemporaneo
con lievitazione dell'impasto di minimo 48h che garantisce
un impasto soffice, un cornicione alveolato alto e morbido
Contemporary Neapolitan pizza with a soft dough
and a high soft honeycomb crust

Aggiungi con la BURRATA pugliese IGP Caseificio Montrone
servita a crudo intera
Try it with the Apulian Creamy BURRATA cheese
added after cooking

+6€

La Marghe Bufalina 16

Pomodoro "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola DOP,
mozzarella di bufala campana DOP in cottura
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked buffalo mozzarella cheese

L'ortolana 16

Pomodoro "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola DOP,
verdure di stagione al forno melanzane, zucchine, peperoni, semi
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, seasonal
baked vegetables (aubergines, courgettes, bell peppers), seeds

Basil instinct 18

Fior di latte di Agerola DOP e fuori cottura, gocce di gazpacho di pomodorini,
pesto della casa e scorza di limone
Mozzarella fior di latte and out of cooking drops of gazpacho
of cherry tomatoes, homemade pesto sauce and lemon zest

Capriccio N°5 18

Pomodoro "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola DOP,
carciofi, funghi e fuori cottura prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella fior di latte,
artichokes, mushrooms, olives and the cooked ham added after baking

Devil Tropea 20

Pomodoro "Casa Marrazzo", spianata calabrese piccante e fuori cottura
stracciatella pugliese e cipolla rossa di Tropea in agro dolce
Tomato sauce, spicy salami and added after baking:
creamy stracciatella cheese and sweet and sour red onion from Tropea

Cheeeeeeese 20

Fior di latte di Agerola DOP, scamorza affumicata, gorgonzola, ricotta salata
e fuori cottura mascarpone e gocce di miele
Mozzarella fior di latte, smoked scamorza cheese, blue cheese,
salted ricotta, and o honey drizzle added after baking

That's Amore 22

Pomodoro "Casa Marrazzo" mozzarella di bufala a crudo
e prosciutto di Parma DOP
Tomato sauce and added after baking
buffalo mozzarella cheese and seasoned raw Parma ham

Pistacchiosa 22

Fior di latte di Agerola DOP in cottura. Fuori cottura stracciatella,
mortadella con pistacchio di Bronte DOP e granella di pistacchio
Fior di latte from Agerola DOP during cooking. After cooking, stracciatella,
mortadella with Bronte pistachio DOP, and crushed pistachio.

Pizza alla Maradona 24

Calzone XXL con fior di latte affumicato prosciutto di Parma DOP,
rucola e parmigiano grattugiato
XXL Pizza calzone with inside smoked fior di latte and
on the top seasoned raw Parma ham, arugula salad
and parmesan added after baking

Create your own pizza EXTRA Crea la tua pizza

Prosciutto di Parma DOP Raw ham 6€ | Spianata piccante Spicy salami 4€
Mortadella salume 4€ | Prosciutto cotto Cooked ham 4€
Gorgonzola Blue cheese 3€ | Scamorza affumicata Smoked Cheese 3€ | Pesto sauce 3€
Verdure Vegetables 3€ | Funghi Mushrooms 3€ | Carciofi Artichoke 3€
Cipolla rossa di Tropea in agro dolce Sweet and sour red onion 3€



