





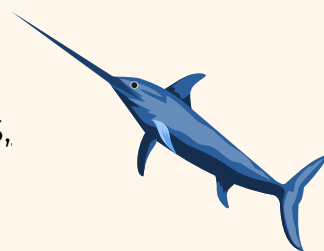
1

COPPO DI FRITTURA DI PARANZA***(PESCATO CON LE LISCHE)****CRISPY FRIED FISHES CONE WITH BONES****EURO 8,00 (4 - 5 - 8 - 9)**

2

SARDE A BECCAFICO***STUFFED FRIED SARDINES****EURO 6,00 (2 - 3 - 5 - 6 - 8 - 9 - 14)**

3

FISH BURGER DI TONNO* (PANINO)**SALSA DI YOGURT, INSALATA MISTA, POMODORO,****PROVOLA AFFUMICATA****FRESH TUNA BURGER*** (SANDWICH)**YOGURT DRESSING, MIXED SALAD, SLICED TOMATOES,****SMOKED PROVOLA CHEESE****EURO 11,50 (3 - 5 - 6 - 9 - 14)**

4

HOT DOG DI PESCE* (PANINO)**SALSICCIA DI TONNO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,****CACIOCAVALLO RAGUSANO****FISH HOT DOG*** (SANDWICH)**CACIOCAVALLO CHEESE, SWEET AN SOUR ONION, TUNA****SAUSAGE****EURO 11,50 (3 - 5 - 6 - 9 - 14)**

5

CIABATTA CON SALMONE AFFUMICATO***BURRATA, MISTICANZA****SMOKED SALMON CIABATTA SANDWICH*****MOZZARELLA "BURRATA", MIX OF SALAD****EURO 11,50 (3 - 5 - 6 - 9)**

6

CIABATTA CON CARPACCIO DI TONNO****BURRATA, MISTICANZA****CIABATTA SANDWICH WITH RAW TUNA******MOZZARELLA "BURRATA", ROCKET, MINT****EURO 12,50 (3 - 5 - 6 - 9)**

I PRODOTTI EVIDENZIATI, SOTTOLINEATI E IN CORSIVO SONO SOGGETTI AD ALLERGENI. CONTROLLA LA TABELLA COMPLETA IN FONDO AL MENU.

TUTTI GLI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI SONO RIPORTATI NEL LIBRO UNICO DEGLI INGREDIENTI A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA E SU RICHIESTA AL PERSONALE ADDETTO.

PRODUCTS HIGHLIGHTED, UNDERLINED AND IN ITALICS ARE SUBJECT TO ALLERGENS, WHICH YOU CAN CHECK IN THE TABLE AT THE END OF THE MENU.

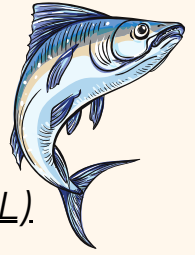
ALL THE INGREDIENTS IN OUR DISHES ARE LISTED IN THE SINGLE INGREDIENT BOOK AVAILABLE TO CUSTOMERS AND ON REQUEST TO THE STAFF.

I PRODOTTI CON (*) SONO SURGELATI E UTILIZZATI IN MANCANZA DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO FRESCO.

PRODUCT WITH (*) ARE FROZEN AND USED IN THE ABSENCE OF AVAILABILITY OF FRSH PRODUCT.

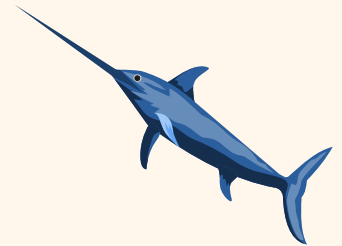
I PRODOTTI CON (**) SONO STATI ABBATTUTI E CONGELATI.

PRODUCT WITH AN (**) WERE BLAST CHILLED AND FROZEN



- 7** **ARANCINETTI DI PESCE***
FISH RICE BALLS ARANCINI*
EURO 6,00 (2 - 3 - 5 - 9)
- 8** **PARMIGIANA DI PESCE SPADA*** (STAGIONALE)
AUBERGINE AND SWORDFISH PARMIGIANA* (SEASONAL).
EURO 8,00 (3 - 5 - 6 - 9 - 14)

- 9** **POLPO ARROSTO O BOLLITO***
CON CONTORNO DI INSALATA MISTA
ROASTED OR BOILED OCTOPUS
WITH MIXED SALAD
EURO 14,00 (4 - 9 - 12)



- 10** **PEPATA DI COZZE***
SAUTEED MUSSELS
EURO 8,00 (4)

- 11** **FRITTO DI CALAMARI E POLPO***
FRIED SQUID AND OCTOPUS
EURO 16,00 (4 - 5 - 8 - 9 - 12)

- 12** **CALAMARO ARROSTO***
CON CONTORNO DI INSALATA MISTA
ROASTED SQUID
WITH MIXED SALAD
EURO 16,00 (4 - 5 - 9 - 12)



- 13** **CAPONATA DI POLPO*** (STAGIONALE)
POLPO, PEPERONI, MELANZANE, POMODORO, CAROTE, **SEDANO**, CIPOLLA, PATATE, **UVETTA**
CAPPERI, SALSA DI POMODORO, BASILICO, **ACETO ROSSO**, ZUCCHERO (IN AGRODOLCE)
OCTOPUS CAPONATA (SEASONAL).
OCTOPUS, BELLE PEPEPRIS, EGGPLANT, TOMATO, CARROTS, **CELERY**, ONION, POTATOES,
RAISINS, CAPERS, TOMATO SAUCE, BASIL, **RED VINEGAR**, SUGAR, (IN SWEET ANDJOUR)
EURO 10,00 (4 - 5 - 9 - 12 - 13)

I PRODOTTI EVIDENZIATI, SOTTOLINEATI E IN CORSIVO SONO SOGGETTI AD ALLERGENI. CONTROLLA LA TABELLA COMPLETA IN FONDO AL MENU.

TUTTI GLI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI SONO RIPORTATI NEL LIBRO UNICO DEGLI INGREDIENTI A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA E SU RICHIESTA AL PERSONALE ADDETTO.

PRODUCTS HIGHLIGHTED, UNDERLINED AND IN ITALICS ARE SUBJECT TO ALLERGENS, WHICH YOU CAN CHECK IN THE TABLE AT THE END OF THE MENU.

ALL THE INGREDIENTS IN OUR DISHES ARE LISTED IN THE SINGLE INGREDIENT BOOK AVAILABLE TO CUSTOMERS AND ON REQUEST TO THE STAFF.

I PRODOTTI CON (*) SONO SURGELATI E UTILIZZATI IN MANCANZA DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO FRESCO.

PRODUCT WITH (*) ARE FROZEN AND USED IN THE ABSENCE OF AVAILABILITY OF FRSH PRODUCT.

I PRODOTTI CON (**) SONO STATI ABBATTUTI E CONGELATI.

PRODUCT WITH AN (**) WERE BLAST CHILLED AND FROZEN



14

CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGIO
HOMEMADE POTATOS AND CHEESE CROQUETTES
EURO 6,00 (3 - 9)

15

PANELLE DI CECI
CHICKPEA FLOUR FRIED
EURO 4,5 (9)

PIATTI
VEGETERIANI
VEGETARIAN DISHES

16

MOZZARELLE FRITTE
MOZZARELLA FRIES
EURO 4,50 (3 - 9 - 14)



17

PATATTINE FRITTE*
FRENCH FRIES*
EURO 4,50 (3 - 9)

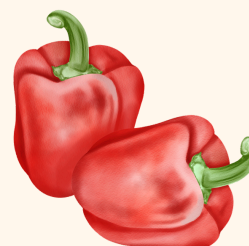


18

INSALATA MISTA
MIXED SALAD
EURO 7,50 (12)

12

VERDURE DI STAGIONE
SEASONAL VEGETABLES
EURO 8,50



20

CAPONATA (STAGIONALE).
PEPERONI, MELANZANE, POMODORO, CAROTE, **SEDANO**,
CIPOLLA, PATATE, **UVETTA**, CAPPERI, SALSA DI POMODORO,
BASILICO, **ACETO ROSSO**, ZUCCHERO (IN AGRODOLCE)
CAPONATA (SEASONAL).
OCTOPUS, BELLE PEPEPRS, EGGPLANT, TOMATO, CARROTS,
CELERY, ONION, POTATOES, RAISINS, CAPERS, TOMATO SAUCE,
BASIL, RED VINEGAR, SUGAR, (IN SWEET ANDJOUR)
EURO 8,00 (9 - 12 - 13)



I PRODOTTI EVIDENZIATI, SOTTOLINEATI E IN CORSIVO SONO SOGGETTI AD ALLERGENI. CONTROLLA LA TABELLA COMPLETA IN FONDO AL MENU.

TUTTI GLI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI SONO RIPORTATI NEL LIBRO UNICO DEGLI INGREDIENTI A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA E SU RICHIESTA AL PERSONALE ADDETTO.

PRODUCTS HIGHLIGHTED, UNDERLINED AND IN ITALICS ARE SUBJECT TO ALLERGENS, WHICH YOU CAN CHECK IN THE TABLE AT THE END OF THE MENU.

ALL THE INGREDIENTS IN OUR DISHES ARE LISTED IN THE SINGLE INGREDIENT BOOK AVAILABLE TO CUSTOMERS AND ON REQUEST TO THE STAFF.

I PRODOTTI CON (*) SONO SURGELATI E UTILIZZATI IN MANCANZA DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO FRESCO.

PRODUCT WITH (*) ARE FROZEN AND USED IN THE ABSENCE OF AVAILABILITY OF FRSH PRODUCT.

I PRODOTTI CON (**) SONO STATI ABBATTUTI E CONGELATI.

PRODUCT WITH AN (**) WERE BLAST CHILLED AND FROZEN



COCA COLA/COCA COLA ZERO
COCA COLA/COCA COLA ZERO
EURO 3,00



LIMONATA
LEMONADE
EURO 3,00

BEVANDE
DRINKS



CHINOTTO
BITTER ORANGE
EURO 3,00



ARANCIATA
ORANGE DRINK
EURO 3,00



SPUMA
FOAM DRINK
EURO 3,00



SPREMUTA DI ARANCIA (STAGIONALE)
ORANGE JUICE (SEASONAL)
EURO 4,00



BIRRA NASTRO AZZURRO
BIRRA DELLO STRETTO
BEER BOTTLE 33 CL.
EURO 3,50



ACQUA MINERALE 0,50 LT.
MINERAL WATER 0,50 LT
EURO 1,50



**ACQUA FRIZZANTE O NATURALE
MICROFILTRATA 1 LT.**
MICROFILTERED STILL
OR SPARKLING WATER 1 LT.
EURO 2,00

BEVANDE
DRINKS



PROSECCO CALICE
PROSECCO GLASS
EURO 5,50



PROSECCO BOTTIGLIA
PROSECCO BOTTLE
EURO 24,00



VINO BIO BIANCO/ROSSO CALICE
ORGANIC WINE WHITE/RED GLASS
EURO 5,00



VINO BIO BIANCO/ROSSO BPTTIGLIA
ORGANIC WINE WHITE/RED BOTTLE
EURO 18,00



CAFFE'
COFFEE
EURO 1,50



CAFFE' AMERICANO/CAPPUCCINO
AMERICAN COFFEE
EURO 2,50



PASTICCERIA DELLA CASA
HOMEMADE DESSERT
EURO 6,00

NOTE



NON SI EFFETTUA SERVIZIO AI TAVOLI

**COMPILA IL TUO ORDINE, SERVIREMO AL TAVOLO
I TUOI PIATTI.**

**PER TUTTE LE ALTRE RICHIESTE, TOVAGLIOLI,
POSTAE ETC., RIVOLGERSI AL BANCO.**

**TUTTE LE NOSTRE PREPARAZIONU SONO
ARTIGIANALI.**

IL MENU PUO' SUBIRE VARIAZIONI STAGIONALI.

**SI PREGA LA GENTILE CLINETELA DI DICCHARARE
EVENTUALI ALLERGIE.**

NO TABLE SERVICE.

**FILL IN YOUR ORDER AND WE WILL BRING YOUR
DISHES TO THE TABLE.**

**FOR ANY OTHER REQUESTS (NAPKINS, CUTLERY,
ETC.), PLEASE GO TO THE COUNTER.**

ALL OUR PREPARATIONS ARE HANDMADE.

**THE MENU MAY CHANGE DEPENDING ON THE
SEASON.**

**KIND CUSTOMERS ARE KINDLY ASKED TO
INFORM US OF ANY ALLERGIES.**

FAI ATTENZIONE AI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1.ARACHIDI E DERIVATI:

SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI.

2.FRUTTA A GUSCIO:

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, ANACARDI E PISTACCHI.

3.LATTE E DERIVATI:

OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE, YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE.

4.MOLLUSCHI:

CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA ECC.

5.PESCE:

PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI E' PRESENTE IL PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI.

6.SESAMO:

SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE ANCHE SE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE.

7.SOIA:

PRODOTTI DERIVATI COME LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI.

8.CROSTACEI:

MARINI E D'ACQUA DOLCE, GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTA, GRANCHI, E SIMILI.

9.GLUTINE:

CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI.

10.LUPINI:

PRESENTI, IN CIBI VEGAN SOTTOFORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI.

11.SENAPE:

SI PUO' TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA.

12.SEDANO:

SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI.

13.ANIDIRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:

CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, FUNGHI SECCHI, CONSERVE, ECC.

14.UOVA E DERIVATI:

UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO COME MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO.

ALLERGENS



BE AWARE OF THE 14 FOOD ALLERGENS

1. PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS

PACKAGED SNACKS, CREAMS, AND CONDIMENTS THAT MAY CONTAIN PEANUTS EVEN IN SMALL AMOUNTS.

2. CRUSTACEANS

SEA AND FRESHWATER SHELLFISH: SHRIMP, PRAWNS, SCAMPI, LOBSTER, CRAB, AND SIMILAR.

3. TREE NUTS

ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECANS, PISTACHIOS, AND SIMILAR NUTS.

4. GLUTEN

CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT, INCLUDING THEIR HYBRID VARIETIES.

5. MILK AND DAIRY PRODUCTS

ANY PRODUCT CONTAINING MILK: YOGURT, BISCUITS, CAKES, ICE CREAM, AND VARIOUS CREAMS.

6. MOLLUSCS

SCALLOPS, RAZOR CLAMS, MUSSELS, OYSTERS, LIMPETS, CLAMS, TELLINS, AND SIMILAR SHELLFISH.

7. LUPIN

OFTEN FOUND IN VEGAN FOODS SUCH AS ROASTS, VEGAN SAUSAGES, FLOURS, AND SIMILAR PRODUCTS.

8. MUSTARD

CAN BE FOUND IN SAUCES AND DRESSINGS, ESPECIALLY MUSTARD-BASED CONDIMENTS.

9. FISH

FOOD PRODUCTS CONTAINING FISH, EVEN IN SMALL PERCENTAGES.

10. CELERY

BOTH IN PIECES AND WITHIN PREPARATIONS FOR SOUPS, SAUCES, AND VEGETABLE CONCENTRATES.

11. SESAME

WHOLE SEEDS USED IN BREAD OR FLOURS THAT MAY CONTAIN SESAME EVEN IN SMALL AMOUNTS.

12. SOY

DERIVED PRODUCTS SUCH AS SOY MILK, TOFU, SOY NOODLES, AND SIMILAR.

13. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES (SO₂)

FOODS PRESERVED IN VINEGAR, OIL, OR BRINE; JAMS, DRIED MUSHROOMS, PRESERVES, ETC.

14. EGGS AND EGG PRODUCTS

EGGS AND PRODUCTS CONTAINING EGGS SUCH AS MAYONNAISE, EMULSIFIERS, AND EGG PASTA.

SEGUICI SU FOLLOW US



[@mmstreetfood](#)



[@mmstreetfood](#)