

PYRGO MENU

ANTIPASTI

STARTER

ANTIPASTI CALDI DI MARE / Warm Seafood Starter

Polpettine di pesce (1-3-2-14-4)	€ 10
<i>Warm Fishballs</i>	
Gambero in pasta Kataifi con burrata (1-7-2)	€ 10
<i>Shrimp in Kataifi Pastry with Burrata cheese</i>	
Soutè di cozze (4)	€ 12
<i>Steamed Mussels</i>	
Polpo scottato (4)	€ 12
<i>Seared Octopus</i>	
Crostino con cicoria, colatura di alici e burrata (1-4-7)	€ 10
<i>Toast bread with chicory, anchovy sauce and Burrata cheese</i>	
Polpo alla Luciana (4-14)	€ 13
<i>"Luciana Way" Octopus</i>	

ANTIPASTI FREDDI / Cold Seafood Starter

Insalata di mare (2-14-4)	€ 13
<i>Sea Salad</i>	
Polpo e patate (4)	€ 12
<i>Octopus and potatoes</i>	
Tartare a scelta (2-4) Tonno o Salmone	€ 15
<i>Tuna or Salmon tartare</i>	
Tris di Tartare (4)	€ 20
<i>Tris of fish tartare</i>	
Insalata di baccalà (4)	€ 10
<i>con mango, pomodorino e olive taggiasche</i> <i>Codfish Salad with mango, cherry tomato, olives</i>	
Benvenuto (tris di antipasti per 1 persona)	€ 15
<i>misto, antipasti caldi e freddi (4-2-14-1-8-3)</i> <i>Tris of Fish Appetizers warm and cold</i>	
Fantasia di mare (per 2 persone)	€ 25
<i>misto, antipasti caldi e freddi (4-2-14-1-8-3)</i> <i>Tris of Fish Appetizers warm and cold</i>	

TERRA / Meat And Cheese

Tagliere misto (1-7-5-6-8)	€ 12
<i>Plate of cured meats and cheese</i>	
Caprese (7)	€ 10
<i>Fresh Mozzarella, fresh tomato and Evo oil</i>	
Fritto di terra (7-1)	€ 10
<i>Vegetable Fries</i>	
Bresaola rucola e parmigiano (7-1)	€ 10
<i>Bresaola, rocket and parmesan</i>	
Prosciutto di Parma e bufala (7)	€ 10
<i>Parma ham and Bufala mozzarella</i>	
Prosciutto di Parma e melone (1)	€ 10
<i>Parma ham and Melon slices</i>	

PRIMI

FIRST DISHES

PRIMI PIATTI DI MARE / Seafood First Course

Spaghetto alle vongole veraci (1-14)	€ 16
<i>Spaghetti with Clams</i>	
Tagliolino con vongole e pesto di pistacchio (1-14-8)	€ 16
<i>Tagliolino with clams, pistachio pesto</i>	
Raviolo ripieno di burrata con pomodorino fresco, spigola e basilico (2-7)	€ 16
<i>Ravioli stuffed with bassfish, burrata cheese, cherry, tomatoes, basil</i>	
Pacchero con gambero rosso e lime (2-7)	€ 16
<i>"Cheese and Pepper" ravioli with red shrimps and lime</i>	
Tagliolino orata, bottarga e lime (1-7-14)	€ 16
<i>Tagliolino with gillhead bream fish, bottarga and lime</i>	
Primo del giorno (1-7-2)	€ 16
<i>First Dish of the day</i>	

PRIMI PIATTI DI TERRA / Pasta

Gnocchetti alla Sorrentina (1-7)	€ 12
<i>Potato gnocchi with mozzarella, tomato sauce, basil</i>	
Tagliolino con pomodorino, ricotta e basilico (1-7)	€ 13
<i>Tagliolino with cherry tomatoes, ricotta cheese, basil</i>	
Spaghetto alla carbonara (1-7-3)	€ 12
<i>Carbonara Spaghetti</i>	
Spaghetto all'amatriciana (1-7)	€ 12
<i>Spaghetti with tomato sauce, jowl bacon, Pecorino cheese</i>	

SECONDI

SECOND COURSES

MARE / Seafood

Tonno grigliato con crema di patate e lime (4)	€ 16
<i>Grilled Tuna with potato cream and lime</i>	
Tonno in crosta di pistacchio con crema yogurt (4-8-7)	€ 16
<i>Pistachio crusted Tuna with yogurt cream</i>	
Filetto di spigola alla griglia con verdure grigliate (4)	€ 16
<i>Grilled Bass Fish filet with grilled vegetables</i>	
Gamberoni o scampi grigliati* (2)	€ 15
<i>Grilled Prawns or Scampi</i>	
Grigliata mista* (2-4-14)	€ 22
<i>Mixed grilled fish</i>	
Frittura mista* (2-14)	€ 15
<i>Mixed fried fish</i>	

TERRA / Meat

Pollo impanato con rucola e pachino (1-3)	€ 10
<i>Breaded Chicken with Pachino tomatoes and rocket</i>	
Pollo ai ferri con insalata o patatine fritte (1)	€ 12
<i>Grilled Chicken with salad or french fries</i>	
Hamburger al piatto con patatine fritte (1)	€ 10
<i>Hamburger and french fries</i>	

CONTORNI / Side Dish

Pomodoro condito	€ 4
<i>Fresh tomato with EVO oil</i>	
Verdure di stagione	€ 5
<i>Fresh vegetables</i>	
Patate fritte (1)	€ 5
<i>French fries</i>	
Insalata verde	€ 4
<i>Green Salad</i>	

PANINI, INSALATE & POKE

SANDWICH, SALADS, POKE

INSALATONE / Big Salads

Insalata greca (7) Greek Salad	€ 10
<i>Feta, lattuga, olive nere, cetrioli, pomodori, origano</i> <i>Feta cheese, lettuce, olives, cucumbers, fresh tomatoes, origan</i>	
Caesar Salad (7-1) Caesar Salad	€ 10
<i>Insalata, pollo grigliato, parmigiano, 2 fette di pane,</i> <i>Grilled chicken, green salad, parmesan, toast bread,</i> <i>Caesar sauce</i>	
Mediterranea (7-4) Mediterranean Salad	€ 8
<i>insalata, rucola, pachino, olive, tonno, carote e mozzarella</i> <i>Green salad, rocket, cherry tomatoes, olives, tuna, carrots and mozzarella</i>	
Sashimi Salad (14-4-6) Sashimi Salad	€ 15
<i>foglie di lattuga, arricchita con calamaretti tagliati a punta di coltello e sashimi di tonno o salmone con salsa giapponese</i> <i>Green salad, squids, tuna or salmon sashimi, japanese sauce</i>	

crea il tuo POKE make your POKE

Base: riso basmati o farro
Base: Basmati rice or hulled wheat € 14

ingredienti: tonno fresco, cetriolo, mango, avocado, marinati, semi di sesamo, verza viola, zucchine ravanate, salmone fresco, fagioli rossi, datterini rossi e gialli, melanzane grigliate (1-3-4-6-7-8-11)

Fresh tuna, cucumber, mango, avocado, radish, sesame seeds, savoy cabbage, marinated courgette, fresh salmon, red beans, red and yellow cherry tomatoes, grilled aubergine

PANINI / Sandwich

San Daniele (1-7)	€ 6
<i>Prosciutto crudo e mozzarella</i> <i>San Daniele Ham and mozzarella</i>	
Pyrgo Burger con patate (1-7)	€ 10
<i>hamburger, cheddar, pomodoro, insalata e patatine fritte</i> <i>beef burger, cheddar cheese, tomato, green salad and french fries</i>	
Milanese con patate (1-3-7)	€ 10
<i>cotoletta di pollo, insalata e pomodoro e patatine fritte</i> <i>Milanese breaded cutlet, green salad, tomato and french fries</i>	

APERITIVI +

APPETIZERS AND BEER BEER

Cartoccio di mare (2-4-14)	€ 8
<i>Fried fish in paper cone</i>	
Bruschette miste (1)	€ 7
<i>Mixed stuffed toasted bread</i>	
Fritto misto	€ 10
<i>Mix of fried</i>	
Tagliere misto	€ 12
<i>Plate of mixed cured meats and cheese</i>	
Aperitivo di mare (2-4-14)	€ 15
<i>Sea starter</i>	
Tartare (2-4) Tuna or Salmon tartare	€ 15
<i>(a scelta tra tonno, salmone o del giorno)</i>	
Spiedino di calamaro fritto (1-14)	€ 10
<i>Fried squid skewer</i>	
Patatine fritte (7-1)	€ 5
<i>French Fries</i>	
SPRITZ	
Aperol Spritz	€ 7
Campari Spritz	€ 7
Hugo Spritz	€ 8
Passion Spritz	€ 8
Midori Spritz	€ 8
BIRRA / BEER	
<i>alla Spina/Draft</i>	
Chiara 40cl/Lager 40 cl	€ 5
Rossa 40 cl/Red 40 cl	€ 6
Non Filtrata 50cl/ Unfiltered 50 cl	€ 6
Bottiglia / Beer bottles	€ 4
<i>Tennets - Ceres - Becks - Corona - Ichnusa - Heineken</i>	

DOLCI E BAR

DESSERT, SOFT DRINK, COFFEE

DESSERT	
Tiramisù (1-3)	€ 6
Millefoglie (1-3)	€ 6
Cheesecake (1-3)	€ 6
Dolci del giorno (1-3)	€ 6
BAR & CAFÈ	
Caffè/Coffee Espresso	€ 1.5
Dec	€ 2.5
Ginseng	€ 2.5
Americano	€ 2.5
Caffè latte	€ 2.5
Orzo	€ 1.5
Cappuccino	€ 2
Croissant	€ 1.5
Spremuta d'arancia/Orange Juice	€ 4
Succhi di frutta vari	€ 3
Soft Drink	€ 3.5
The freddo	€ 3.5

VINE & BOLLICINE

VINERY

BIANCHI / White Wines	
Pinot grigio	€ 20
Ribolla gialla	€ 25
Vermentino di Gallura	€ 27
Sauvignon	€ 20
Gewürztraminer	€ 25
ROSSI / Red Wines	
Amicone	€ 25
Nero di Troia	€ 20
Nero d'Avola	€ 20
Primitivo	€ 20
BOLLICINE / Sparkling Wines / Champagne	
Marchesine Metodo Classico Brut	€ 35
Marchesine Metodo Classico Rosè	€ 40
Prosecco	€ 25
Bellavista Alma	€ 50
Cà del Bosco	€ 50
Moët & Chandon	€ 90

COCKTAIL'S

alcoholic DRINKS

DRINK LIST	€ 8.00
RUM	
Cuban mule (dark rum, lime, gingerbeer, angostura)	
Daiquiri (Bacardi carta bianca, lime triple sec)	
Hurricane (Havana rum Passoa, granatina, passion fruit, succo d'arancia)	
WHISKY	
Cherry Jack (Jack Daniels, Cherry, Brandy, succo di limone, zucchero, angostura)	
Black Jack (Southern Comfort, Jack Daniel's)	
Jim Ale (whisky, Ginger Ale)	
GIN	
Singapore Sling (gin, cherry, granatina, Sweet and Sour Soda)	
Vesper Martini (gin, vodka, vermouth dry)	
Negroni Premium (Cocchi, Campari, Hendrick's Gin)	
Gin Jito (Bombay, gin sambuco, lime, menta)	
Gin Tonic Aromatic (vaniglia, lavanda, violetta)	
VODKA	
Cosmopolitan (vodka, Contreau, lime, succo cramberry)	
Moscow Mule (vodka, lime, Ginger Beer)	
Pornostar Martini (Vodka Passoa, polpa passion fruit, Sweet and Sour)	

PYRGO

allergeni/allergen alert

nel menu sulla descrizione dei piatti troverete dei numeri che si riferiscono agli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni e che potrete consultare nella tabella qui sotto

The description of dishes includes numbers referred to allergens

n.1 GLUTINE/GLUTEN: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati e derivati. Cereals, grain, rye, barley, oat, hulled wheat, kamut, including hybrids and derived.

n.2 CROSTACEI E DERIVATI/CRUSTACEANS: sia quelli marini che d'acqua dolce. Gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili. From sea and fresh water. Shrimp, prawn, lobster, scab, hermit crab and scambalar.

n.3 UOVA E DERIVATI/DERIVED FROM EGGS: tutti i prodotti con uova/all products with eggs: maionese, frittata, emulsificanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme, etc. Mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, cookies, salt and sweet cakes, icecream, cream, etc.

n.4 PESCE E DERIVATI/FISH AND DERIVED: inclusi i derivati, tutti i prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali. All products with even small parts of fish or derived from fish.

n.5 ARACCHIDI E DERIVATI/PEANUTS AND DERIVED: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi. Packaged snacks, creams and dressings with small parts of peanuts and derived.

n.6 SOIA E DERIVATI/SOY AND DERIVED: latte, tofu, spaghetti, etc. Milk, tofu, soy spaghetti, etc.

n.7 LATTE E DERIVATI/MILK AND DERIVED: tutti i prodotti composti anche con piccole parti di latte yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie, etc. All products with even small parts of milk or derived: cookies, cakes, yogurt, creams, icecream, etc.

n.8 FRUTTA A GUSCIO/SHELL FRUIT: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di Acagiù, noci Pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi. All products including almonds, hazelnuts, walnuts, Pecan, Brazilian and Queensland nuts, pistachio nut, etc.

n.9 SEDANO E DERIVATI/CELERY AND DERIVED: presente in pezzi o all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali. Inside soups, vegetable concentrates, sauces, creams, etc.

n.10 SENAPE E DERIVATI/MUSTARD AND DERIVED: senape e condimenti con senape, mostarda. Sauce with mustard.

n.11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI/SESAME SEEDS AND DERIVED: semi interi usati per il pane o tracce in alcuni tipi di farine. Entire sesame seeds or part of them used for bread or in some flours.

n.12 ANIDRIDE SOLFOROSA O SOFITI SUPERIORI a 10 MG/KG o 10 MG/L come SO2 / SULFUR DIOXIDE solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta. Only if higher than 10 mg/kg or 10 mg/l as SO2 (for preservative use) are usually found in some seafood preserves, pickled food, in oil or brine food, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks.

n.13 LUPINI E DERIVATI/LUPIN BEAN AND DERIVED: presente in molti cibi vegani, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume. It is inside vegans, roast beef, salami, flours, snacks.

n.14 MOLLUSCHI E DERIVATI/SHELLFISH AND DERIVED: presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fagolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi. Oysters, mussels, clams, snails, whelks, squid.

Please inform our staff about allergies before your order. Check the allergen number in the menu.

Vi preghiamo di comunicare al nostro personale di sala allergie o problematiche legate a determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione di ogni piatto.

pietanze contrassegnate con "asterisco"

con "*" l'asterisco vi segnaliamo che per cause non dipendenti dalle nostre volontà, alcuni prodotti potrebbero risultare non disponibili.

in tal caso acquistiamo e vi proponiamo prodotti abbattuti e/o congelati di alta qualità

when you find the asterisk * symbol

**It may happens that the product is not available and we offer you high quality frozen products