



fruch
a r o n a

Sulla passeggiata del lungolago di **Arona** è posizionata una statua tanto cara a tutti e la sua storia risale ad alcuni anni fa. La statua raffigura il **Barcaiolo Gaudenzio Pizzetta** tra gli ultimi che hanno solcato le acque del Lago Maggiore. L'inaugurazione ufficiale della statua risale a domenica **29 Maggio 1977** e recentemente è stata restaurata e portata nuovamente allo splendore originale, grazie all'intervento commissionato dal comune. L'opera è stata realizzata in pietra e bronzo dello scultore Edmondo Poletti su commissione dell'Azienda Autonoma di Soggiorno Aronese per commemorare l'antico mestiere e chi lo svolgeva con tanta dedizione.





Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 2,50
Caffè marocchino con Nutella	€ 3,00
Caffè con panna	€ 2,50
Caffè d'Orzo <i>tazza piccola</i>	€ 2,00
Caffè d'Orzo <i>tazza grande</i>	€ 2,50
Caffè al Ginseng <i>tazza piccola</i>	€ 2,50
Caffè al Ginseng <i>tazza grande</i>	€ 3,00
Caffè shakerato	€ 4,00
Caffè shakerato con Baileys	€ 5,00
Caffè shakerato con Amaretto	€ 5,00
Cappuccino	€ 2,50
Latte macchiato	€ 3,00
Cioccolata calda	€ 5,00
Cioccolata con panna	€ 5,50
Thè / Infusi	€ 3,00
Brioche	€ 1,50
	+ aggiunta di panna € 0,50

Bibite

Coca Cola • Light • Zero • Life	€ 5,00
Sprite	€ 5,00
Fanta	€ 5,00
Chinotto	€ 5,00
Acqua Tonica	€ 5,00
Ginger Ale	€ 5,00
Ginger Beer	€ 5,00
Aranciata amara	€ 5,00
Lemon soda	€ 5,00
Thè alla pesca • Thè al limone	€ 5,00
Acqua - naturale o frizzante 0,50 cl	€ 1,50
Acqua in bottiglia di vetro - naturale o frizzante 0,75 cl	€ 3,50



Succhi di Frutta

Succo alla Pesca	€ 4,50
Succo alla Pera	€ 4,50
Succo all'ACE	€ 4,50
Succo al Mirtillo	€ 5,00
Succo di Pomodoro	€ 5,00
Spremuta d'Arancia	€ 5,00
Spremuta di Pompelmo	€ 5,00

Succhi di Frutta 100% BIO

MIRTILLO, SALVIA E LIMONE - 250 ml	€ 6,00
RIBES NERO E FINOCCHIO - 250 ml	€ 6,00
UVA FRAGOLA E ALLORO - 250 ml	€ 6,00
PERA - 250 ml	€ 6,00
MIRTILLO - 250 ml	€ 6,00
ALBICOCCA - 250 ml	€ 6,00
PESCA - 250 ml	€ 6,00

SAN•E•BUN

Bio per eccellenza



**100% Frutta
Senza
Conservanti
e Zuccheri
Aggiunti!**



Birra in Bottiglia

Beck's - 0,33 cl	€ 5,00
Heineken - 0,33 cl	€ 5,00
Menabrea - 0,33 cl	€ 5,00
Ceres - 0,33 cl	€ 6,00
Corona - 0,33 cl	€ 6,00
Tennent's - 0,33 cl	€ 6,00
Lefte Rossa - 0,33 cl	€ 6,00
Weiss chiara / rossa - 0,50 cl	€ 7,00

Birra alla Spina

	0,20 L	0,40 L
Menabrea bionda / rossa	€ 4,00	€ 6,00

Rum

Matusalem "7 anni"	€ 7,00
Matusalem "15 anni"	€ 12,00
Zacapa "23 anni"	€ 20,00

Whisky

Jack Daniel's	€ 5,00
Glen Grant	€ 5,00
J&B	€ 5,00
Vat 69	€ 5,00
Ballantine's	€ 5,00

Amari

Mirto • Mirto Bianco	€ 4,50
Averna • Ramazzotti • Cynar	€ 4,50
Fernet Branca • Jägermeister	€ 4,50
Montenegro • Amaro del Capo	€ 4,50



Vini Bianchi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Roero Arneis	€ 6,00	€ 28,00
Langhe Favorita	€ 6,00	€ 28,00
Gewürztraminer	€ 6,00	€ 28,00
Gavi	€ 6,00	€ 28,00
Erbaluce di Caluso	€ 6,00	€ 28,00

Vini Rossi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Nebbiolo	€ 6,00	€ 30,00
Dolcetto d'Alba	€ 6,00	€ 28,00
Morellino di Scansano	€ 6,00	€ 28,00
Barbera d'Alba	€ 5,50	€ 30,00
Gattinara Anzivino	€ 8,00	€ 40,00

Bollicine

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Prosecco Valdobbiadene	€ 6,00	€ 30,00
Berlucchi Franciacorta	€ 8,00	€ 50,00
Ca' del Bosco		€ 55,00
Champagne Laurent-Perrier		€ 80,00

Aperitivi

Crodino	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
Campari con Prosecco	€ 7,00
Campari con Spremuta (Garibaldi)	€ 9,00
Campari Soda con Gin	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 9,00
Hugo	€ 9,00
Analcolico alla Frutta	€ 6,00

**In Aggiunta
Portate Sfiziose
a partire da
€ 2,00
a persona**

Cocktails Classici

NEGRONI campari, vermut rosso, gin	€ 9,00
NEGRONI SBAGLIATO campari, vermut rosso, prosecco	€ 9,00
NEGRONI SUPER campari, vermut rosso, gin, vodka	€ 9,00
AMERICANO campari, vermut rosso, soda	€ 9,00
LONG ISLAND gin, rum, vodka, triple sec, succo di limone, thè alla pesca o coca	€ 9,00
CUBA LIBRE rum ambrato, coca cola, lime	€ 9,00
CUBA PESTATO rum ambrato, coca cola, lime pestato	€ 9,00
GIN LEMON PESTATO gin, lemon soda, lime pestato	€ 9,00
CAIPIROSKA lime, vodka	€ 9,00
CAIPIRINHA lime, rum bianco	€ 7,00
JAPANESE ICE TEA vodka, gin, rum, liquore al melone, lemon soda	€ 9,00
ROOM COOLER rum, ginger ale	€ 9,00

Gin Tonic

Bombay • Tanqueray	€ 10,00
Brockmans • Bulldog • Hendrick's	€ 14,00
Gin Mare • Silent Pool con J. Gasco	€ 14,00

Scegli il Gin che preferisci e personalizzalo come vuoi!

con cetriolo, anice stellato, pepe nero, pepe rosa, petali di rosa, scorza di limone, alloro, frutti di bosco, lime e limone, pompelmo

Mojito

MOJITO CLASSICO rum bianco, lime, zucchero di canna, menta, soda	€ 10,00
PINEAPPLE MOJITO ananas, menta, lime, zucchero di canna, rum ambrato	€ 10,00
PASSION FRUIT MOJITO frutto della passione, menta, lime, zucchero di canna, rum ambrato, soda	€ 10,00
MOJITO ALLO ZENZERO zenzero, menta, lime, zucchero di canna, rum bianco, soda	€ 10,00



Antipasti

Tagliere salumi e formaggi (3, 7, 9, 11, 14) con crudo di Parma 20 mesi, speck del trentino, salame nostrano, formagella di monte, pecorino toscano semi stagionato accompagnato con bruschetta di pane aromatizzato <i>salami and cheese plate with 20 month old Parma ham, Trentino speck, local salami, mountain formagella, Tuscan pecorino accompanied with flavored bread bruschetta</i>	Piccolo € 14,50 Grande € 19,50
Salmone affumicato con burratina (1, 3, 5) <i>smoked salmon with burrata</i>	€ 14,00
Burrata 250 gr con pomodorini e rucola (3) <i>burrata with rocket and cherry tomatoes</i>	€ 14,00
Tartare di manzo 180 gr con burratina e granella di nocciole (1, 3, 5) <i>Beef tartare with burrata and chopped hazelnuts</i>	€ 17,00
Polipo con patate, olive taggiasche e pomodorini (5) <i>octopus with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	€ 18,00
Bresaola punta d'anca di Bormio con rucola e grana <i>bresaola with rocket and parmesan</i>	€ 12,00
Bufala con rucola e pomodorini 250 gr (1, 3) <i>buffalo mozzarella with rocket and cherry tomatoes</i>	€ 15,00

Primi Piatti

Lasagne alla Bolognese home made 330 gr (1, 3, 9) lasagna della tradizione con sfoglia all'uovo, ragù fresco alla bolognese e crema di parmigiano reggiano <i>traditional lasagna with egg puff pastry, fresh Bolognese ragù and Parmigiano Reggiano cream</i>	€ 14,00
Lasagne al pesto home made con fagiolini e patate (1, 3, 9) <i>lasagna with pesto, beans and potatoes</i>	€ 13,00
Riso pilaf con bocconcini di pollo al curry (3, 11) <i>pilaf rice and chicken with curry</i>	€ 14,00
Paella alla Valenciana 300 gr (2, 4, 8) con pesce, pollo e verdure <i>with fish, chicken and vegetables</i>	€ 18,00
Spaghetti di Altamura alle vongole veraci (3, 9) <i>spaghettoni from Altamura with clams</i>	€ 20,00
Mezzi Paccheri "Giulietta" (2, 3, 4, 5, 8, 9, 12) Mezzi paccheri, code di gamberoni Argentina spadellate, pesto di pistacchio di Bronte, burrata d'Andria e pomodorini confit <i>Paccheri pasta with prawns, pistachio & basil pesto, Fresh Burrata d'Andria, confit cherry tomatoes</i>	€ 19,00
Parmigiana di melanzane 250 gr (3, 9) parmigiana della tradizione di melanzane con pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico <i>traditional aubergine parmigiana with San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella and basil</i>	€ 13,00
Spaghettoni ai 2 pomodori (3, 9, 14) Spaghetti di Altamura a lenta essiccazione con salsa di San Marzano fresco e pomodorini Pachino mantecati con Grana Padano <i>Slow-dried spaghetti with fresh San Marzano sauce and Pachino cherry tomatoes tossed with Grana Padano D.O.P.</i>	€ 15,50

*Prodotto surgelato - *Frozen product

Per ALLERGENI chiedere al personale - For ALLERGENS ask the staff

COPERTO & SERVIZIO € 2,50 - COVER & SERVICE CHARGE € 2,50



Secondi Piatti

Filetto di branzino (5) € 24,00

Delicato filetto di branzino con insalatina croccante di stagione

Sea bass fillet with crispy salad

Fritto misto (4, 5, 8, 9) € 22,00

anelli di calamaro, gamberoni* Argentina

*mixed fried: Squid rings, Argentina prawns**

Vitello tonnato (3, 5, 7, 11, 14) € 16,00

veal with tuna sauce

Zuppa di pesce alla Molino (4, 5, 8, 9) € 18,00

totano, seppie, moscardini, calamari, cozze, merluzzo, gamberetti, polpo, alici, peperoncino, aglio, pomodoro

fish soup with squid, cuttlefish, musky octopus, calamari, mussels, codfish, shrimps, octopus, anchovies, chili peppers, garlic, tomato

Roast Beef all'inglese con rucola e grana (2, 3, 12) € 17,00

roast beef with rocket and parmesan

Bacon Burger 200 gr (1, 2, 3, 6, 7, 9, 14) € 19,50

hamburger di fassona alla griglia, cheddar cheese, cipolla rossa caramellata, lattuga gentilina, bacon e patate al forno

grilled hamburger, lettuce, cheddar cheese, crispy bacon, caramelized red onion, baked potatoes

Contorni

Patate al forno € 6,00

baked potatoes

Verdure grigliate € 6,00

grilled vegetables

Patatine fritte con salse a richiesta (6) € 6,00

French fries with sauces upon request

Insalata verde / pomodorini € 6,00

Green salad / cherry tomatoes

Insalate

Caesar salad (1, 2, 5, 9, 14) € 18,00

lattuga, pollo, bacon croccante, uovo, pomodorini, scaglie di grana, salsa yogurt, bocconcini di pane crispy

lettuce, chicken, crispy bacon, egg, cherry tomatoes, grana shavings, yogurt dressing, crouton

Greek salad (2, 3, 7) € 18,00

lattuga, olive greche, feta, pomodoro cuore di bue, pomodorini San Marzano, cipolla rossa di Tropea, cetriolo,

bocconcini di pane crispy, salsa yogurt

lettuce, gree olives, feta, tomato, red onion, cucumber, croutons, yogurt dressing

Gambero salad (4, 5, 8, 9, 11, 12) € 19,00

code di gambero*, polpo* croccante, catalana croccante di verdure (sedano, carote, pomodorini, basilico, olio

evo, sale, pepe, aceto e succo di limone)

prawns, crispy octopus, carrots, celery, tomatoes, basil, vinaigrette dressing*

INSALATONA MISTA (3, 5, 7) € 14,00

mozzarella, pomodoro, tonno, mais / *mozzarella, tomato, tuna, corn*

Dolci

Tiramisù (3, 7, 9, 14) € 6,50

Cheesecake pistacchio / cioccolato / frutti rossi / caramello salato (1, 2, 3, 9) € 6,50

Cheesecake pistachio / chocolate / red fruits / salted caramel

Tortino cuore caldo (1, 3, 9) € 6,50

cake with chocolate heart

Gelati misti € 6,50

mixed ice creams

*Prodotto surgelato - *Frozen product

Per ALLERGENI chiedere al personale - For ALLERGENS ask the staff

COPERTO & SERVIZIO € 2,50 - COVER & SERVICE CHARGE € 2,50



Appetizers da Condividere

NUGGETS di POLLO POPS (2, 7, 8, 9) bocconcini* fritti di pollo speziato <i>fried spiced chicken*</i>	€ 7,00
REMIX di FRITTURE (2, 7, 8, 9) Frittini* misti napoletani con crochè di mozzarella, arancino al sugo, frittatina di spaghetti, delizia ai 4 formaggi e calzoncello con ricotta e prosciutto <i>Mixed Neapolitan frying* with mozzarella croquettes, arancino with sauce, spaghetti omelette, delight for 4 cheeses and calzoncello with ricotta and ham</i>	€ 7,00

Pinsa Tradizionale

MARGHERITA (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella and fresh basil</i>	€ 12,50
WÜRSTEL (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, frankfurters</i>	€ 13,00
NAPOLI (3, 5, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, anchovies and oregano</i>	€ 13,00
COTTO (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham</i>	€ 13,00
DIAVOLA (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e spianata calabra <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella and Calabrian spicy salami</i>	€ 13,50
PROSCIUTTO E FUNGHI (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, cotto e funghi champignon <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham and champignon mushrooms</i>	€ 13,50
AMERICANA (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel e patatine fritte <i>San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte, frankfurters and chips</i>	€ 14,00
VEGETARIANA (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zucchine grigliate, melanzane grigliate e peperoni arrostiti <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, grilled courgettes, grilled aubergines and roasted peppers</i>	€ 14,50
CRUDO (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, Parma ham</i>	€ 14,00
QUATTRO FORMAGGI (3, 9) mozzarella, zola, taleggio e grana <i>mozzarella, zola, taleggio and parmesan</i>	€ 14,00

*Prodotto surgelato - *Frozen product

Per ALLERGENI chiedere al personale - For ALLERGENS ask the staff

COPERTO & SERVIZIO € 2,50 - COVER & SERVICE CHARGE € 2,50



ESTIVA (3, 9) focaccia, prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini e basilico <i>focaccia, Parma ham, burrata, cherry tomatoes and basil</i>	€ 16,00
BUFALINA (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodorini e basilico, fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes and basil, uncooked Campana DOP buffalo mozzarella</i>	€ 14,50
SPECK e ZOLA (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zola, speck del Trentino <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, zola, Trentino speck</i>	€ 14,50
CRUDO e BUFALA (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Crudo di Parma 20 mesi e fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop con basilico <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, 20-month Parma ham and uncooked buffalo mozzarella Campana Dop with basil</i>	€ 15,50
CAPRICCIOSA (3, 5, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, cotto, funghi champignon Olive e acciughe <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms, olives and anchovies</i>	€ 15,50
SOLE (3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, rucola, pomodorini e grana scaglie <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes</i>	€ 15,00

Pinsa Speciale

SALMONE (3, 5, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salmone affumicato, mozzarella di bufala Campana Dop e granella di pistacchi <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, smoked salmon, Campana DOP buffalo mozzarella and chopped pistachios</i>	€ 16,50
MORTAZZA (2, 3, 9) pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata intera e granella di pistacchi <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, mortadella, whole burrata and chopped pistachios</i>	€ 17,50

*Prodotto surgelato - *Frozen product

Per ALLERGENI chiedere al personale - For ALLERGENS ask the staff

COPERTO & SERVIZIO € 2,50 - COVER & SERVICE CHARGE € 2,50

