

**I nostri prodotti possono contenere tracce di sedano, olio di arachide
e altri prodotti considerati allergeni.**

**Invitiamo a prendere visione dei numeri accanto ai piatti, corrispondenti agli
allergeni indicati nella lista sul fondo del menù.**

Our products contain ingredients that may cause allergies.

We invite our costumers to verify the numbers next to the dishes, corresponding to the
allergen list at the end of the menù

**Si raccomanda sempre di chiedere al personale di sala per eventuali
ingredienti all'interno dei piatti**

Please inform our staff for any specific requirements

ANTIPASTI DI TERRA

MEAT APPETIZER

Affettato misto di salumi con pecorino e gnocco fritto (7,1,5) Mixed sliced meat with pecorino cheese and fried dumplings	€12,00
Prosciutto crudo di Parma con bufala (7) Parma's cured ham with buffalo mozzarella cheese	€13,00
Bresaola di manzo con rucola e grana (7) Beef Bresaola with rocket salad and grana cheese	€10,00
Bruschetta alla Calabria, con 'nduja (1) Bruschetta with traditional spicy salami from Calabria ('nduja)	€ 6,00
Culatello di Zibello con frisella, pachino e stracciatella di bufala (7,1) Zibello's culatello with frisella, pachino tomatoes and buffalo's stracciatella cheese	€15,00
Soppressata calabra con caciocavallo silano (7) Calabrian soppressata with caciocavallo cheese from Sila	€12,00

ANTIPASTI DI MARE

FISH APPETIZER

Crudité di pesce* (1,2,4,9) Tris di carpaccio (salmone, tonno, brazino), ostrica, gambero rosso e scampi Tris of carpaccio* (salmon, tuna and seabass), oyster, red shrimp and prawns	€20,00
Spadellata di patate con porcini, 'nduja e gamberi* (2,9) Sautéed potatoes with porcini mushrooms, 'nduja and shrimps*	€13,00
Zuppa di cozze alla calabra (1,3) "Calabra" mussels' soup	€12,00
Mix di pesce* (1,3,4,9) - capasanta gratinata, alici e salmone marinati, cocktail di gamberi e insalata di mare alla Catalana Scallop au gratin, marinated anchovies and salmon, shrimps cocktail and Catalan salad*	€15,00
Insalata di mare Dinky con verdure (4,2,9) Dinky's seafood salad with vegetables	€15,00
Ostriche concave special (14) Oysters special	cad/ each € 4,00
Plateau di crudité x2 persone (2) Crudité mix x2 people	€ 65,00

*Possibilità di prodotto congelato - This product may be frozen
Coperto - cover charge: € 3,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù (1,3,9) Tagliatelle with ragù (meat sauce)	€10,00
Risotto alla crema d'arancia e scampi* (7,2,9) Risotto with orange cream and prawns*	€17,00
Orecchiette con cozze, patate e pecorino (7,1,9) Orecchiette with mussels, potatoes and pecorino cheese	€11,00
Linguine al cartoccio* (1,4,2,9) Linguine in foil*	€18,00
Linguine all'astice (mezzo astice) (1,2,9) Linguine with lobster (half lobster)	€28,00
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga (1,2,9) Spaghetti with clams and bottarga	€17,00
Paccheri di Gragnano con gamberi*, pomodorini e zucchine (1,2,9) Gragnano's paccheri with shrimps*, tomatoes and zucchini	€13,00
Gnocchi di patate al pomodoro con basilico, burrata e granella di pistacchio (1,7,8,9) Potato dumplings with tomato sauce, basil, burrata and pistachio flour	€12,00

PIATTI FREDDI

COLD DISHES

Carpaccio di manzo con rucola e grana (7) Beef carpaccio with rocket salad and grana cheese	€17,00
Tartare di salmone con alghe wakame (4) Salmon tartare with wakame seaweed	€20,00
Tartare di tonno con alghe wakame (4) Tuna tartare with wakame seaweed	€24,00

*Possibilità di prodotto congelato - This product may be frozen

SECONDI PIATTI ^{DI} CARNE
MAIN COURSES OF MEAT

Filetto di manzo al pepe verde (7,1) Beef's fillet with green pepper sauce	€26,00
Tagliata di controfiletto di manzo al rosmarino Sliced sirloin beef with porcini mushrooms*	€20,00
Bistecca di manzo alla fiorentina, all'antica (x2 persone) Florentine beef steak (x2 people)	all'etto € 6,00
Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte (1,3,5) Veal Milanese cutlet with french fries	€25,00
Costata di manzo con patate al forno Rib of beef with roasted potatoes	€23,00

SECONDI PIATTI ^{DI} PESCE
MAIN COURSES OF FISH

Involtini di pesce spada* alla siciliana, con patate al vapore (1,4,9) Sicilian -style swordfish* roll, with steamed potatoes	€18,00
Fritto misto di calamari, gamberetti e zucchine* (1,4,2) Mixed fried fish of squid, shrimps and zucchini*	€21,00
Filetto di branzino alla griglia su letto di verdure (4) Grilled seabass with vegetables	€20,00
Grigliata di pesce misto* (2,4) Grilled mixed fish*	€26,00
Tagliata di tonno al sesamo con rucola selvatica (11,4) Tuna steak with sesame and rocket salad	€23,00

*Possibilità di prodotto congelato - This product may be frozen

PIZZE

(Tutte le nostre pizze contengono glutine - Our pizzas contain gluten)

Bavarese (7) Pomodoro, mozzarella e würstel Tomato sauce, mozzarella cheese and würstel	€ 8,50
Bismarck (7,3) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uova Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham and eggs	€ 9,50
Bufala (7) Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese and basil	€10,50
Calabra (7) Pomodoro, zola, 'nduja e grana Tomato sauce, gorgonzola cheese, 'nduja (spicy salami) and grana cheese	€ 9,50
Calzone (7) Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella cheese and cooked ham	€ 9,50
Calzone arabo (7) Pomodoro fresco, mozzarella, lattuga e prosciutto crudo Fresh tomato, mozzarella cheese, lattuce and cured ham	€11,50
Calzone napoletano (7) Mozzarella, ricotta e salame piccante Mozzarella cheese, ricotta cheese and spicy salami	€10,50
Capricciosa (7,4) Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olive e carciofi Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano, olives and artichokes	€ 9,50
Cerchiara (7,4) Bufala, provola piccante, pomodorini gialli e mortadella al pistacchio Buffalo mozzarella cheese, spicy provola cheese, yellow tomatoes and mortadella with pistachio	€13,50
Costa Smeralda (14,4,2) Pomodoro, frutti di mare e origano Tomato sauce, seafood and oregano	€14,00
Devil (7) Pomodoro, mozzarella e salame piccante Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami	€ 9,50
Focaccia con prosciutto crudo o lardo di Colonnata Focaccia bread with cured ham or Colonnata's lard	€10,00
Focaccia Dinky (7) Pomodoro fresco, mozzarella, rucola e prociutto crudo Fresh tomato, mozzarella cheese, rocket salad and cured ham	€11,50
Friarielli e salsiccia (7) Mozzarella, friarielli e salsiccia Mozzarella cheese, friarielli and sausage	€ 9,50
Johnny (7) Mozzarella, scamorza e speck Mozzarella cheese, scamorza cheese and speck	€ 9,50
Margherita (7) Pomodoro, mozzarella e basilico Tomato sauce, mozzarella cheese and basil	€ 7,00
Marinara Pomodoro, aglio, origano e basilico Tomato sauce, garlic, oregano and basil	€ 6,00
Mela Mangio (7) Mozzarella, mele, zola e scaglie di Grana Mozzarella cheese, apples, gorgonzola cheese and shavings of Grana	€ 9,50

PIZZE

Napoletana (7) Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and oregano	€ 9,00
Norma (7) Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta dura e basilico Tomato sauce, mozzarella cheese, fried eggplants, seasoned ricotta and basil	€ 9,50
Ortolana (7) Pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia Tomato sauce, mozzarella cheese and grilled vegetables	€10,50
Pernice (7,2,4) Mozzarella, nduja, cipolla caramellata Mozzarella cheese, nduja ham, caramelized onion	€13,00
Pizza Dinky (7,2,4) Pomodoro, Mozzarella, rucola, gamberetti e tonno Tomato sauce, mozzarella cheese, rocket salad, shrimps and tuna	€12,00
Porcini e Zola (7) Pomodoro, mozzarella, porcini e zola Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms and gorgonzola cheese	€11,00
Preferita (7,8) Pomodoro pachino giallo, mozzarella, burrata, granella di pistacchio e basilico Yellow pachino tomato, mozzarella cheese, burrata, pistachio flour and basil	€14,00
Quattro formaggi (7) Mozzarella e formaggi misti Mozzarella cheese and mixed cheese	€ 9,50
Quattro stagioni (14,4,2) Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prociutto cotto e olive Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, cooked ham and olives	€ 9,50
Renzini (7) Mozzarella di bufala, patate schiacciate, pomodorini e 'nduja Buffalo mozzarella cheese, mashed potatoes, cherry tomatoes and 'nduja	€10,50
Siciliana (4) Pomodoro, acciughe, origano, olive e capperi Tomato sauce, anchovies, oregano, olives and capers	€ 9,00
Tropeana Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea, nduja Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, Tropea onion and nduja ham	€12,00
Valtellina (7) Pomodoro, mozzarella, rucola, grana e bresaola Tomato sauce, mozzarella cheese, rocket salad, grana cheese and bresaola	€12,50
Zingara (7) Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni e salsiccia Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, peppers and sausage	€10,50
Aggiunte extra	
- Mozzarella (extra mozzarella cheese)	€ 2,00
- Mozzarella di bufala (extra buffalo mozzarella cheese)	€ 4,00
- Prociutto crudo (extra cured ham)	€ 5,00
- Patatine (extra french fries)	€ 2,50

È possibile ordinare la pizza con farina integrale
It is possible to order pizza with whole wheat flour

INSALATONE SALADS

Insalatona Dinky (3,7,2,4)	€12,00
Insalata mista con tonno, uovo sodo, mozzarella, gamberetti e mais Mixed salad with tuna, boiled egg, mozzarella cheese, shrimps and corn	
Insalata Vegana (8)	€12,00
Insalata mista con verdure alla griglia, noci e prugne della California Mixed salad with grilled vegetables, walnuts and Californian prunes	
Insalata Capricciosa (3,4,7)	€12,00
Insalata mista con tonno, uovo sodo, acciughe, mozzarella di bufala e olive taggiasche Mixed salad with tuna, boiled egg, anchovies, buffalo mozzarella cheese and Taggiasca olives	

CONTORNI SIDE DISHES

Spinaci con burro e parmigiano (7)	€ 4,50
Spinaches with butter and parmesan cheese	
Varietà di verdure miste bollite	€ 4,50
Mixed boiled vegetables	
Misto di verdure alla griglia	€ 5,50
Mixed grilled vegetables	
Insalata mista di stagione	€ 4,50
Seasonal mixed salad	
Patate fritte (1,5)	€ 4,50
French fries	
Patate al forno	€ 4,50
Baked potatoes	

FRUTTA
FRUIT

Frutta fresca di stagione Fresh seasonal fruit	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca Fresh mixed fruit	€ 5,00
Ananas Pineapple	€ 5,50
Fragole Strawberries	€ 5,50
Misto bosco Mixed berries	€ 7,00
+ con gelato with ice cream	€ 8,00

DOLCI
DESSERTS

Torta di mele della casa (1,3) Homemade apple pie	€ 6,00
Tiramisù della casa (1,3,7)	€ 6,00
Panna cotta della casa (7)	€ 6,00
Cheesecake (1,7)	€ 6,00
Crema alla Catalana (3,7) Catalan cream	€ 6,00

Le nostre torte possono contenere tracce di frutta secca
Our cakes may contain traces of nuts

GELATI
ICE CREAMS

Semifreddo affogato al caffè (7,8) Semifreddo with coffee	€ 7,00
Sorbetto al limone - mela verde - mandarino Lemon, green apple or tangerine sorbet	€ 5,50
Gelato misto (7) Mixed ice cream	€ 5,50
Tartufo (7) Truffle	€ 6,00

VINO, BIRRA E BIBITE
WINE, BEER AND DRINKS

La caraffa del Dinky 1/2 L Vino frizzante bianco Dinky's carafe 1/2 L - Sparkling white wine	€ 7,00
La caraffa del Dinky 1/2 L Vino rosso Dinky's carafe 1/2 L - Red wine	€ 7,00
Birra alla spina piccola Stella Artois 0,2 L Small draft beer	€ 3,50
Birra alla spina media Stella Artois 0,4 L Medium draft beer	€ 6,00
Birra alla spina piccola Leffe Rouge 0,2 L Small draft beer	€ 4,00
Birra alla spina media Leffe Rouge 0,4 L Medium draft beer	€ 6,50
Birra artigianale in bottiglia 33 cl Bottled craft beer	€ 7,00
Birra in bottiglia 66 cl Bottled beer	€ 5,00
Acqua minerale Panna/S. Pellegrino 1/2 L Mineral water	€ 2,50
Bibite in bottiglia 0,33 cl (Coca cola, Fanta, Sprite) Bottled drinks	€ 3,50

LIQUORI E CAFFÉ
LIQUEURS AND COFFEE

Nazionali National liqueurs	€ 5,00
Esteri Foreign liqueurs	€ 7,00
Esteri d'annata Vintage foreign liqueurs	€ 10,00
Limoncello, Mirto, Liquirizia, Vodka e Amaro del capo Limoncello, Myrtle Liqueur, Liquorice, Vodka and Amaro del Capo	€ 5,00
Jefferson	€ 6,00
Caffé Coffee	€ 2,50
Caffé ginseng e orzo Ginseng coffee and barley coffee	€ 3,00

La preghiamo cortesemente di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari per proporre piatti alternativi.

I piatti serviti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- 1- Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) Sciroppi a base di grano, incluso destrosio (*);
 - b) Maltodestrine a base di grano (*);
 - c) Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3- Uova e prodotti a base di uova;
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati e vitamine o carotenidi;
 - b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificatore nella birra e nel vino;
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) Olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) Oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
- 7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) Lattiolio;
- 8- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junlas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- 9- Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10- Senape e prodotti a base di Senape;
- 11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini SO₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i relativi prodotti, in quanto il trattamento a cui sono stati sottoposti non è tale da aumentare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto in questione da cui hanno avuto origine.

Please kindly report any food allergies or intolerances in order to be able to propose alternative dishes.

Meals served may contain substances or products triggering allergies or intolerances:

1-Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan whealt), rye, barely , oats or their hybridised strains, and derived products except:

- a) Wheat-based glucose syrup including dextrose (*);
- b) Wheat-based, maltodextrins (*);
- c) Barely-based glucose syrup;
- d) Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2- Crustaceans and crustacean-based products;

3- Eggs and egg-based products;

4- Fish and fish-based products, except:

- a) Fish gelatine used as concentrate for preparations of vitamins or carotenoid;
- b) Gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine;

5- Peanuts and peanuts-based products;

6- Soybeans and soybeans-based products, except:

- a) Refined soybean oil and fat (*);
- b) Natural mixed tocopherols (E306), natural D- alfa tocopherol, natural D- alfa tocopherol acetate, tocoherol succinate soybean-based natural D- alfa;
- c) Vegetable oils derived of phytosterols and phytosterols esters from soybean sources;
- d) Vegetable stanol ester produced from vegetable oil sterol from soybean sources;

7- Milk and milk-based products (including lactose), except:

- a) Whey used for making alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) Lactiol;

8- Nuts, such as: almonds (*Amygdalus communis* L.) hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Junlas regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;

9- Celery and celery-based products;

10- Mustard and mustard-based products;

11- Sesame seeds and sesame-based products;

12- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total OS, to be calculated for products deemed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of manufacturers;

13- Lupin and lupin-based products;

14- Molluscs and molluscs-based products.

(*)And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.