



# Carpe Diem

tutti i giorni, escluso i festivi, dalle 19:00  
se ceni, chiedi il conto e lasci il tavolo entro le 20:30

AVRAI UNO SCONTO DEL 20%

Coperto e servizio € 1,30

LEGENDA SIMBOLI:



VEGETARIANO:



SENZA GLUTINE:



COCKTAIL

Si segnala ai Signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono alimenti freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle eventuali richieste dei Clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

**Per informazioni sui possibili allergeni chiedi al cameriere il menù degli ingredienti**

# Prapaste Stagionali

## ATTIMI DI PRIMAVERA

su una base di impasto al kamut e canapa: asparagi, pomodorini e prosciutto crudo

€ 8,50

## BOTTICELLI

crostino di pane tostato con scamorza, asparagi e mortadella

€ 6,50

## FONDUTA TRICOLORE

brie fuso, asparagi e funghi freschi e speck

€ 9,00

## ALBA

misticanza, funghi, arancia, tonno e olive nere

€ 9,00

## 🍸 SABRINA

cocktail con fragole, prosecco, angostura e zucchero di canna

€ 8,00

## 🍸 HUGO

cocktail con prosecco, menta, lime e sciroppo al sambuco

€ 8,00

*Accompagnamo i cocktail con stuzzichini vari.*



LEGENDA SIMBOLI:



VEGETARIANO;



SENZA GLUTINE

# Antipasti

- ✓⊗ **SELEZIONE DI FORMAGGI** · formaggi stagionati misti e confetture € 9,00
- ⊗ **AFFETTATO MISTO REGIONALE** · salumi del territorio scelti per voi € 9,00
- ⊗ **AFFETTATO DI BRESAOLA** · con rucola, pomodorini e grana € 12,00
- FONDUTA RICCADONNA** · brie fuso con funghi e prosciutto crudo € 9,00
- FONDUTA CORONATA** · gorgonzola fuso con radicchio rosso, pere e speck € 9,00
- ROMANA** · crostino tostato, mozzarella, salsa di pomodoro, prosciutto crudo e burro alle acciughe € 6,50
- BRUNELLESCHI** · crostino tostato, mozzarella, scamorza, salsiccia e funghi trifolati € 6,50
- ✓ **RAFFAELLO** · crostino tostato, radicchio rosso, funghi freschi e gorgonzola € 6,50
- GUERCINO** · crostino tostato, mozzarella, salsiccia, patate e olio tartufato € 6,50

# Attimi

- ✓ **ATTIMI LEGGERI** · su una base di impasto al kamut e canapa: bufala, pomodorini, olio e basilico € 8,50
- ATTIMI EMILIANI** · su una base di impasto al kamut e canapa: mortadella, grana e crema balsamica € 8,50
- ATTIMI SAPORITI** · su una base di impasto al kamut e canapa: bufala, rucola, pancetta e grana € 8,50
- ATTIMI GIOVANI** · su una base di impasto al kamut e canapa: cipolla caramellata, rucola, bresaola e arancio € 8,50



LEGENDA SIMBOLI:



VEGETARIANO;



SENZA GLUTINE

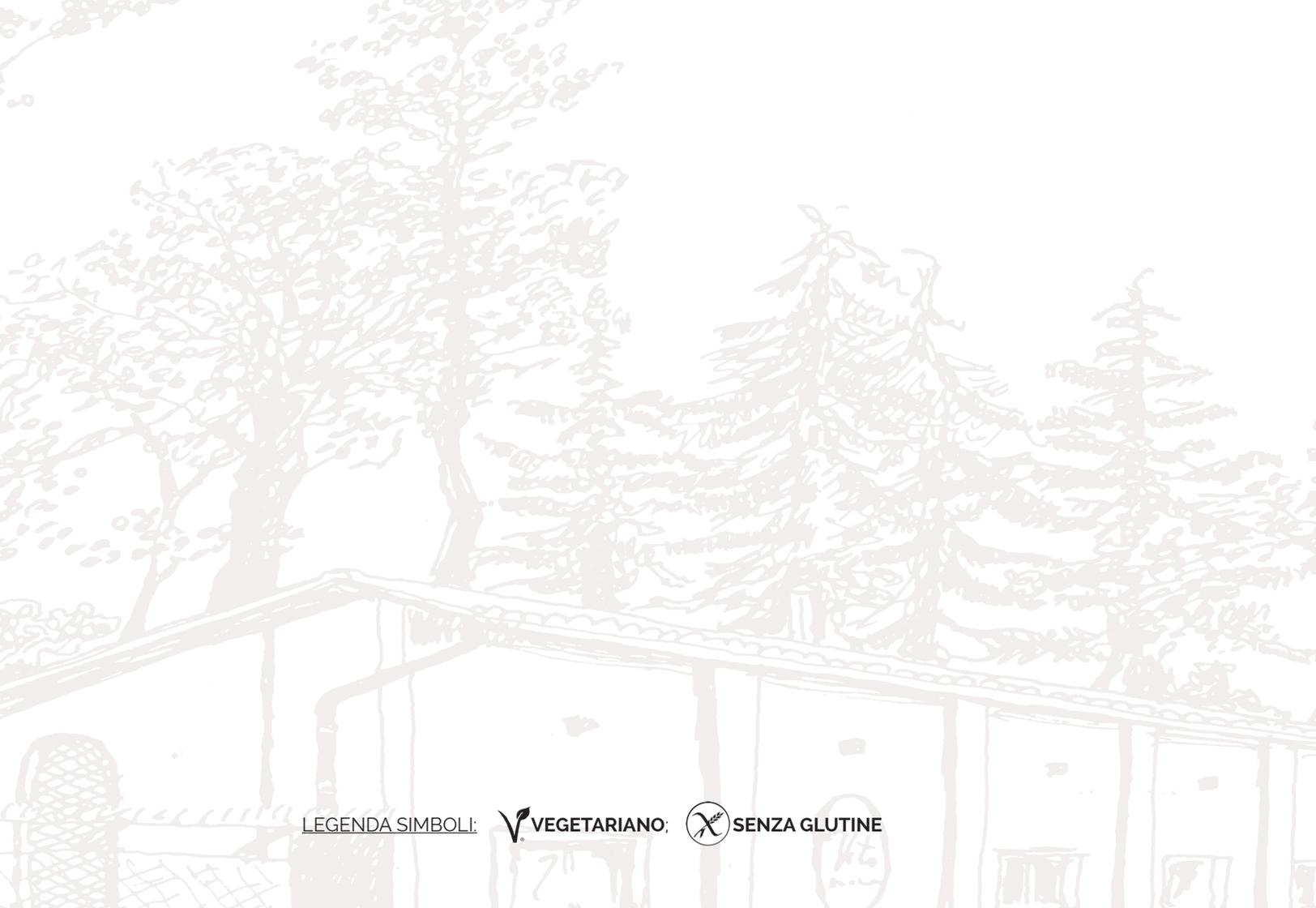
# Primi Piatti

LASAGNA CLASSICA	€ 9,00
✓ LASAGNA ALLE VERDURE	€ 9,00
✓ CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI	€ 9,00
TORTELLINI	€ 12,00
TAGLIATELLE AL RAGU'	€ 9,00
✓ ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI CON VERDURE E MELE	€ 9,00

# Secondi Piatti

⊗ ROAST BEEF · con gorgonzola e radicchio rosso o brie e asparagi	€ 12,00
⊗ FETTINE DI LOMBO con salsa senapata e granella di nocciole	€ 10,00
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE RIVISITATA	€ 12,00
⊗ TAGLIATA DI MANZO AI SALI SCELTI (200 gr)	€ 14,00
STINCO DI MAIALE	€ 14,00
✓ STRAVINSKY · grano saraceno al curry, verdure di stagione saltate, tofu tirato con cipolla e seitan	€ 10,00

*Tutti i secondi vengono già serviti con un contorno.*



LEGENDA SIMBOLI:



VEGETARIANO;



SENZA GLUTINE

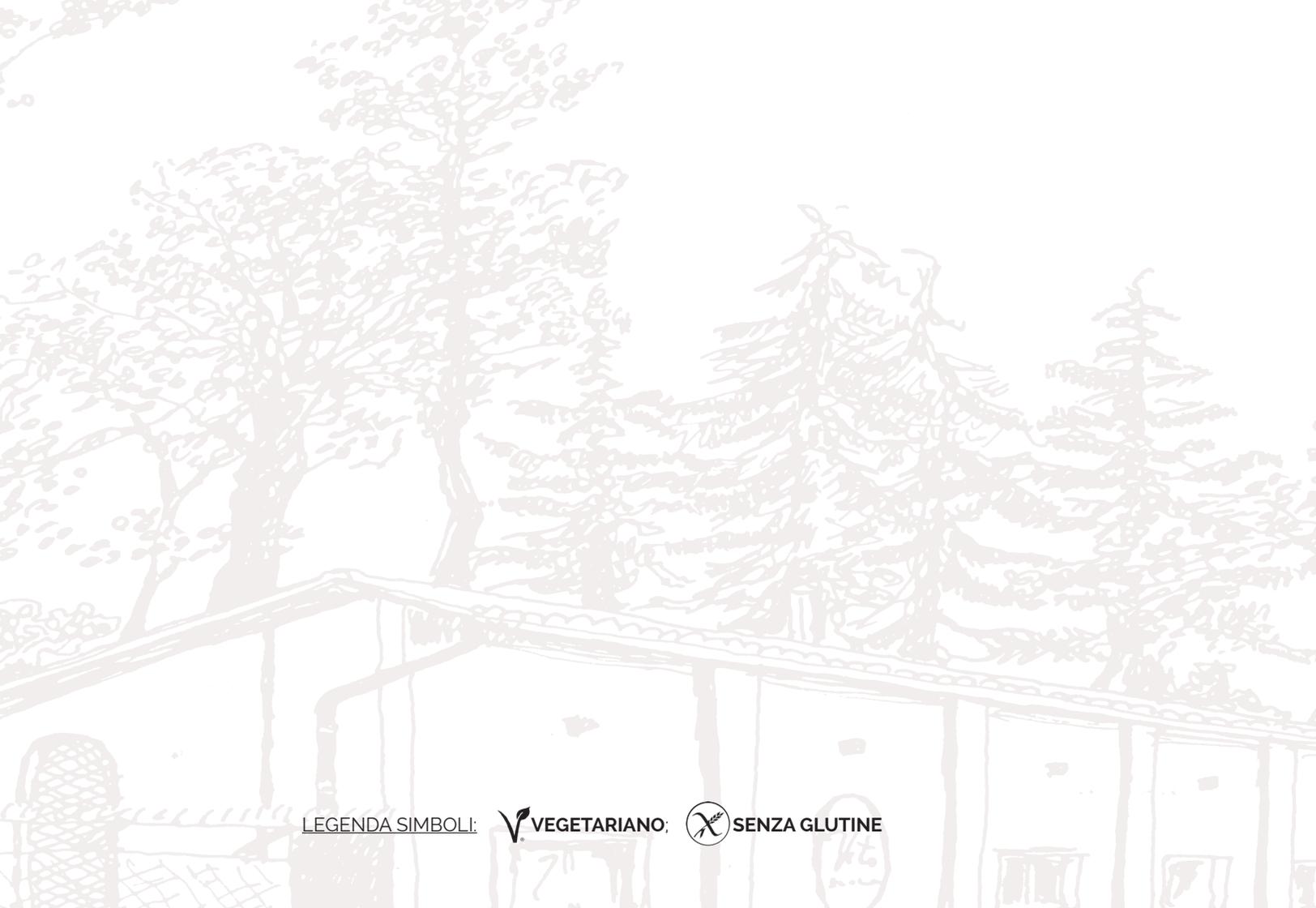
# Contorni

✓⊗ PATATE AL FORNO	€ 4,50
✓⊗ CICORIA SALTATA	€ 4,50
✓⊗ INSALATA MISTA	€ 4,50
✓⊗ RATATUILLE DI VERDURE	€ 4,50
✓⊗ VERDURE AL FORNO	€ 4,50

# Insalate

⊗ AMLETO · misticanza, pomodorini, sedano, tonno, acciughe, uovo sodo e olive nere	€ 9,00
⊗ MEDEA · misticanza, radicchio rosso, funghi freschi, prosciutto cotto e scamorza con aceto balsamico	€ 9,00
⊗ BARBIERE DI SIVIGLIA · misticanza, mais, brie, funghi freschi e roastbeef	€ 9,00
⊗ BUTTERFLY · misticanza, pomodorini, rucola, carote, sedano, prosciutto crudo saltato con aceto balsamico	€ 9,00
✓ GIOCONDA · misticanza, cavolo cappuccio, finocchio, sedano, carote, semi di sesamo e seitan tiepido	€ 9,00
✓⊗ FORZA DEL DESTINO · misticanza, radicchio rosso, cavolo cappuccio, semi di girasole e tofu con cipolla	€ 9,00
✓⊗ DON CARLO · radicchio rosso, funghi freschi, pere e scaglie di grana	€ 9,00
NABUCCO · cestino di pasta di pizza con insalata mista ricoperta di bresaola	€ 11,50
⊗ GIULIETTA ROMEO (per due) · misticanza, pomodorini, carote, sedano, finocchio, mais, uovo sodo, funghi, prosciutto cotto e bufala	€ 16,00

*Tutte le insalate possono essere servite in un "cestino di pasta di pizza" con un sovrapprezzo di 1,50 €.*



LEGENDA SIMBOLI:



VEGETARIANO;



SENZA GLUTINE

# Pizze Classiche

✓ <b>FORNARINA</b> · olio, sale, rosmarino	€ 3,00
✓ <b>MARINARA</b> · doppio pomodoro, aglio, olio, origano	€ 4,00
✓ <b>MARGHERITA</b> · pomodoro, mozzarella	€ 4,50
<b>SICILIANA</b> · doppio pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano	€ 6,50
<b>TONNO</b> · pomodoro, mozzarella, tonno in forno	€ 7,50
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> · pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,50
<b>SALSICCIA</b> · pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 7,50
<b>WURSTEL</b> · pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,50
✓ <b>LACRIME</b> · pomodoro, mozzarella, cipolla fresca in forno	€ 6,50
<b>NAPOLI</b> · pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 6,00
<b>DIAVOLA</b> · pomodoro, mozzarella, salame piccante in forno	€ 7,50
<b>CAPRICCIOSA</b> · pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, prosciutto cotto	€ 8,00
<b>CALZONE</b> · pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi freschi	€ 8,00
✓ <b>VEGETARIANA</b> · pomodoro, mozzarella e verdure miste	€ 8,00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> · pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, prosciutto cotto e carciofi	€ 8,50
✓ <b>QUATTRO FORMAGGI</b> · pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza e scaglie di grana	€ 8,50
<b>ATOMICA</b> · quattro stagioni servita con uovo sodo	€ 8,50
✓ <b>SARACENA</b> · mozzarella, pomodorini e grana	€ 8,00
<b>BUFALA E CRUDO</b> · pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e prosciutto crudo	€ 12,00
<b>FRIARIELLI E SALSICCIA</b> · mozzarella, salsiccia e friarielli saporiti	€ 9,00

*Tutte le nostre pizze possono essere realizzate a richiesta con un impasto di kamut e canapa.  
E' inoltre possibile aggiungere alcuni ingredienti con un sovrapprezzo di 1,50€ o 2,50€.  
Ogni ricetta può essere servita STESA su un tagliere di vetro con un sovrapprezzo di 1,50 €.*



LEGENDA SIMBOLI:

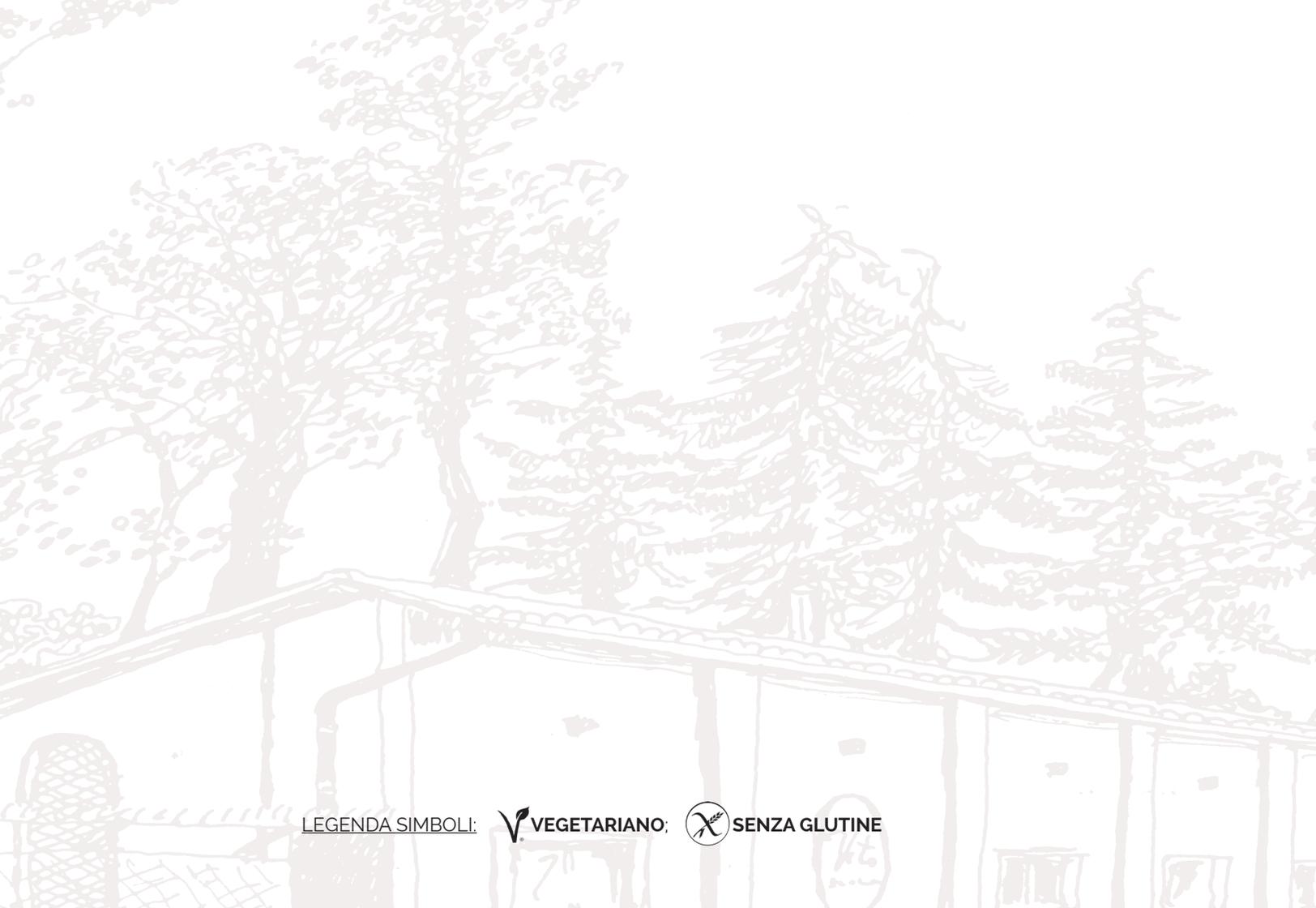
 VEGETARIANO:

 SENZA GLUTINE

# Pizze d'autore

CAPRICCIO DEGLI DEI · brie, funghi trifolati e crudo	€ 12,00
✓ CAREZZA · mozzarella, asparagi e scaglie di grana	€ 9,00
ZUAVA · mozzarella, asparagi, prosciutto cotto e origano (tipo calzone)	€ 9,00
FANGIO · pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza e funghi freschi	€ 9,00
PINOCCHIO · mozzarella, salsiccia, patate e olio tartufato	€ 9,00
✓ GIRASOLE · pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, funghi freschi e gorgonzola	€ 9,00
SAID · mozzarella, pomodorini, pancetta e rucola	€ 9,00
✓ GIOIA · mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola e pere	€ 9,00
GUIDO · pomodoro, mozzarella, asparagi, prosciutto cotto e scamorza	€ 9,00
✓ ALICE · doppio pomodoro, tofu saltato con cipolla, rucola	€ 9,00
LA BIBI · mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto cotto e grana in forno	€ 12,00

*Tutte le nostre pizze possono essere realizzate a richiesta con un impasto di kamut e canapa.  
E' inoltre possibile aggiungere alcuni ingredienti con un sovrapprezzo di 1,50€ o 2,50€.  
Ogni ricetta può essere servita STESA su un tagliere di vetro con un sovrapprezzo di 1,50 €.*



LEGENDA SIMBOLI:



VEGETARIANO;



SENZA GLUTINE

# Pizze sul Tagliere

<b>AMADEUS</b> · metà gorgonzola, funghi freschi e speck, metà brie, funghi trifolati e crudo	€ 19,00
<b>SBARAZZINO</b> · pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck e rucola	€ 19,00
<b>CUORE DELL'ORTO</b> · mozzarella, pomodorini, melanzane, zucchine, peperoni e patate	€ 19,00
<b>MARIAZZO</b> · mozzarella, pomodorini, origano, melanzane e salame piccante	€ 19,00
<b>LA TUA SCELTA</b> · componi la tua pizza secondo il tuo gusto	€ 19,00

*Le pizze sul tagliere si intendono per due persone.  
Tutte le nostre ricette possono essere realizzate a richiesta  
con un impasto di kamut e canapa.*

## Il menù per i più piccoli

<b>MENU' SUPERCIUK</b> · Pizza a scelta tra le Proposte Classiche oppure un piatto con Cotoletta e patate al forno. Bibita a scelta tra le bibite analcoliche. Una pallina di gelato.	€ 9,00
--	--------

*Il menù per i più piccoli  
è disponibile solo per bambini sotto i 12 anni.*



# Bevande

**ACQUA MINERALE LURISIA 75CL**

€ 3,00

**ALLA SPINA 33CL** · Coca Cola, Fanta, Lemon, Acqua Tonica

€ 3,50

**IN LATTINA 33CL** · Coca Cola Zero, Coca Cola senza caffeina, Sprite, The alla pesca, The al limone

€ 3,50

**IN BOTTIGLIA 25CL** · Chinotto, Cedrata e Molecola (alternativa naturale alla Coca Cola)

€ 3,50

**BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 50CL · MANIFATTURA BIRRE BOLOGNA**

**KOLSH** · Birra chiara con lievi note floreali - alc. 5,0%

€ 8,50

**AMERICAN PALE ALE** · Birra ambrato chiaro con evidenti note agrumate - alc. 5,5%

€ 8,50

**WEISSBIER** · Birra chiara al frumento, opalescente con note fruttate - alc. 5,2%

€ 8,50

**TRIPEL** · Birra giallo scuro strutturata con note di uva passa e frutta secca nel finale - alc. 7,7%

€ 8,50

**BIRRA ALLA SPINA 33CL**

BIONDA MENABREA

€ 4,00

WEIZEN

€ 5,00

ROSSA PORETTI 6 LUPPOLI

€ 5,00

CARLSBERG DOPPIO MALTO

€ 5,00



# Vini a calice



## BIANCHI

Franciacorta Brut	€	6,00
Prosecco	€	5,00
Pignoletto vivace	€	3,50
Gewürztraminer	€	5,00
Chardonnay	€	5,00
Bianco della casa	€	2,50

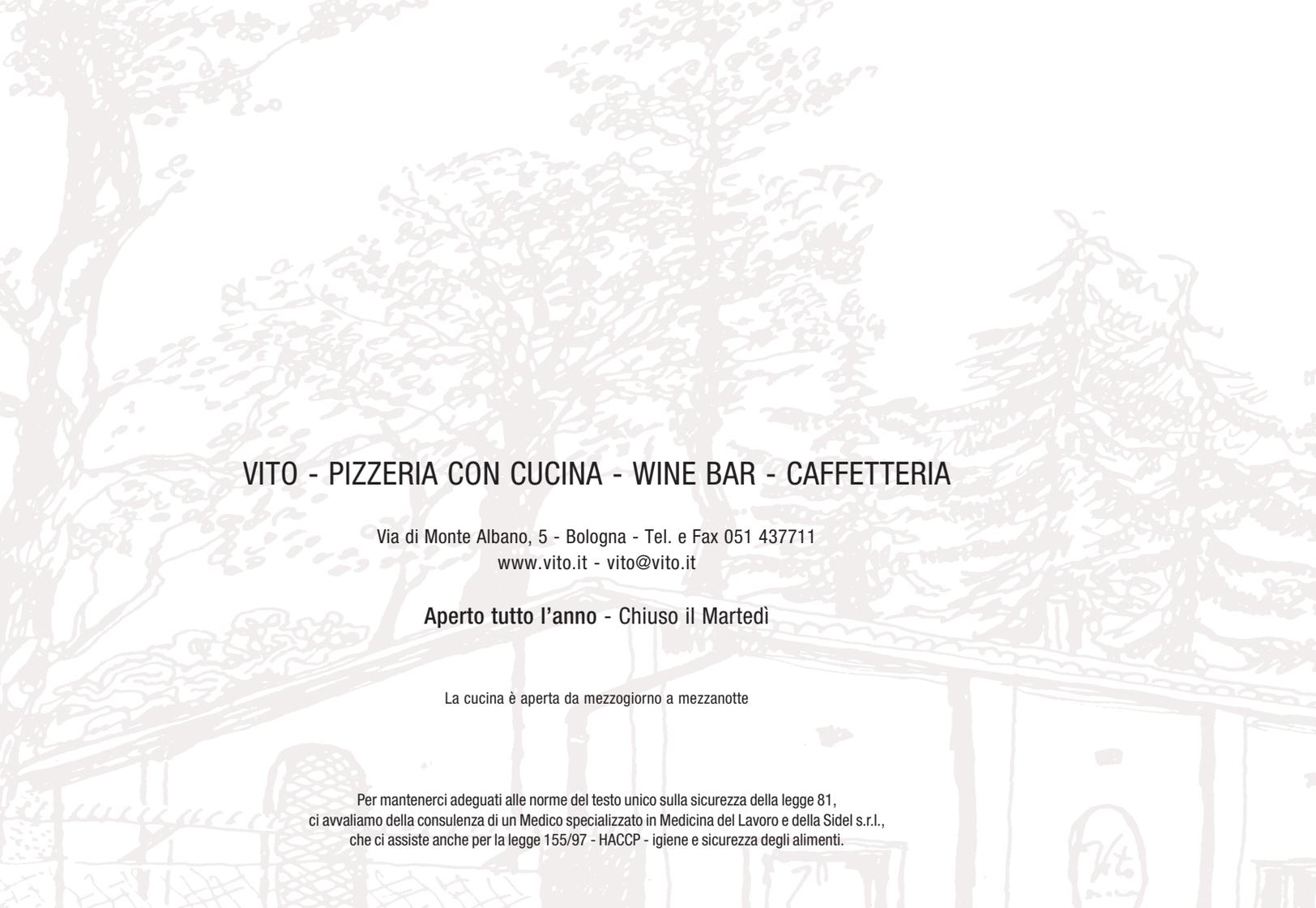
## ROSSI E ROSE'

Chianti Classico	€	5,00
Sangiovese	€	4,00
Morellino di Scansano	€	5,00
Lambrusco	€	4,00
Rosso della casa	€	2,50
Rosè Spumante	€	4,50

*Per la nostra carta dei vini in bottiglia chiedi al cameriere.*







## VITO - PIZZERIA CON CUCINA - WINE BAR - CAFFETTERIA

Via di Monte Albano, 5 - Bologna - Tel. e Fax 051 437711

[www.vito.it](http://www.vito.it) - [vito@vito.it](mailto:vito@vito.it)

**Aperto tutto l'anno - Chiuso il Martedì**

La cucina è aperta da mezzogiorno a mezzanotte

Per mantenerci adeguati alle norme del testo unico sulla sicurezza della legge 81,  
ci avvaliamo della consulenza di un Medico specializzato in Medicina del Lavoro e della Sidel s.r.l.,  
che ci assiste anche per la legge 155/97 - HACCP - igiene e sicurezza degli alimenti.