



GLI ANTIPASTI/STARTERS

Tagliere misto di salumi e formaggi con gnocco fritto (12- 7- 1 -8)*

Cheese, Ham and salami board served with fried pastry *

€ 18

Prosciutto di Parma e melone

Parma ham and melon

€ 16

Roast-Beef all'inglese con senape e salsa verde (7-3-4-1)

Roast-Beef with mustard and green sauce

€ 16

Ostriche al pezzo, minimo 2 (2- 14)

Oyster Minimum 2

€ 4

Bruschette con patè di olive, lardo di colonnata e cipolla caramellata (1-11-12)

Bruschette with olive's pate, Colonnata lard and caramelized onion

€ 16

Insalatina di mare con gamberi, seppie, polpo, pepe, vinaigrette agli agrumi (2 -14 -4-9)**

Seafood salad with citron vinaigrette and pepper **

€ 16

Acciughe del Cantabrico e crostini al burro (1 -7 -4)

Cantabrian anchovies on buttered croutons

€ 16

Caprese di pomodorini e burrata (7 -12 Vegetarian)

Cherry tomatoes and burrata cheese

€ 14

Parmigiana di melanzane leggera con burrata e granella di pistacchio (1-7-8 Vegetarian) *

Light parmigiana aubergine with burrata cheese and pistachios *

€ 16

Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella e acciughe (1-3-7-4 -12)**

Deep-fried courgette flowers stuffed with anchovies and mozzarella **

€ 16

Bruschette al pomodoro e aglio (1 -11)

Bruschette with tomato and garlic

€ 12



I PRIMI/PASTA

Tagliatelle al ragù bolognese (9 - 1- 7 - 3- 12) *

Tagliatelle with ragù sauce *

€ 16

Risotto alla milanese con ossobuco (7-9-12) *

Saffron risotto with veal ossobuco*

€ 28

Lasagne alla bolognese (solo sabato e domenica) (3-7-9-12-1) **

Lasagne (only Saturday and Sunday) **

€ 16

Linguine ai frutti di mare,leggermente piccante (2-7-9-4-1) **

Seafood linguine,lightly spicy

€ 20

Trofie al pesto genovese, stracciatella e granella di pistacchio (1-3-7-8) **

Trofie with pesto,stracciatella cheese and pistachio **

€ 16

Bigoli alle briciole (1-4 -5-7)

Bigoli with crumb,garlic,anchovies and chili pepper

€ 18

Ravioloni ripieni di ricotta di bufala e spinaci

serviti con pomodorini ciliegino,basilico e ricotta salata (1-3-7-12 - Vegetarian) **

Ravioloni filled with bufala ricotta and spinach,served with cherry tomatoes,basil and salted ricotta **

€ 16

Risotto ai funghi Porcini (7 Vegetarian) **

Risotto with Porcini mushrooms

€ 18

Spaghetti alla chitarra con pomodorini e burrata (1-3-7 Vegetarian) **

Spaghetti served with varieties of cherry tomatoes and burrata cheese **

€ 18



I SECONDI/MAIN DISHES

Filetto di Angus irlandese alla griglia con funghi porcini e salsa demi glaze (9-10-7) **
Grilled Irish Angus beef served with porcini mushrooms and demi glaze sauce **
€ 30

Cotoletta di vitello alla milanese vestita (rucola, pomodorini) (1- 3 -8)*
Cotoletta alla Milanese served with rocket salad and tomatoes *
€ 28

Tartare di filetto di Angus irlandese con uovo e condimenti (7 -3-10)
Irish Angus filet tartare with egg and its condiments
€ 28

Mezzo galletto alla griglia in salsa demi glaze, patate al forno (7-12 -1 -9) *
Roasted cockerel in demi glaze sauce served with roasted potatoes *
€ 22

Hamburger gourmet con patate dolci fritte, prosciutto croccante, cipolla caramellata, provolone, senape in grani e maionese (1- 7-10 -3 -11) *
Gourmet burger with crispy prosciutto ham, caramelized onions, provolone cheese whole grain Dijon mustard and mayonnaise, served with sweet potatoes fries on the side*
€ 22

Filetto di salmone alla griglia con bietole saltate (4 -1) *
Salmon steak served with grilled chards *
€ 24

Tartare di tonno alla mediterranea
Mediterranean tuna tartare**
€ 28

Frittura di calamari e gamberi (1-3-4-14-2-12-5) **
Fried squid and prawns **
€ 22

CONTORNI € 6

Patate al forno
Roasted potatoes

Insalata mista
Mixed salad

Patate fritte(1) **
Potato fries

Bietole
Chards

Cime di rapa saltate **
Turnip greens **

Spinaci **
Spinach **

Finocchi
Fennels



I DOLCI

Tiramisù (1-3-7-8)

€ 8

Crema catalana (3-7-8)

Crema brulè

€ 8

Crostatina di mele con gelato alla cannella (1-3-7) *

Apple tart with cinnamon ice cream *

€ 8

Tortino al cioccolato con cuore fondente con salsa di frutti rossi (3) *

Chocolate molten cake served with red berries sauce *

€ 8

Cheesecake al caramello salato (3 -7-8-1)**

Salted caramel cheesecake**

€ 8

Limone o Mandarino ripieno di gelato (3 -7)**

Lemon or tangerine filled with ice cream

€ 8

Frutta di stagione

Fruit

€ 6

Affogato al caffè (7)

Drowned in coffee

€ 6

Vinsanto con cantucci (1 - 8 -5)

€ 8

Zacapa cioccolato fondente e arance caramellate 7

Zacapa rum with dark chocolate and caramelized oranges

€ 12

Amari da € 6 a € 8
€10

Whisky da € 6 a €12

Vodka da € 6 a

Grappe da € 6 a €8

Rum da € 6 a € 10

Agave da € 6 a € 12



Coperto e servizio € 3