



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

€ 20

Arancini zola e 'nduja (7- 1)*

Arancini with gorgonzola cheese and 'nduja (lightly spicy)

€ 14

Ostriche al pezzo, minimo 2 (2- 14)

Oyster Minimum 2

€ 4

Polpo alla griglia con hummus e salsa tzatziki(7-11-12)**

Grilled octopus with hummus and tzatziki sauce

€ 16

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

Cantabrian anchovies on buttered croutons

€ 16

Uovo pochè impanato e fritto su fonduta di parmigiano e tartufo nero (1-3-7-12 Vegetarian)*

Fried poached egg ,parmesan fondue and black truffle

€ 18

Fiori di zucca impanati fatti in casa, ripieni di ricotta e pomodorini secchi (7 -1 Vegetarian)*

Deep fried homemade courgette flowers, stuffed with ricotta cheese and dried tomatoes

€ 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

Bruschette al pomodoro e aglio (1 -11 vegan)

Bruschette with tomato and garlic

€ 14



I PRIMI/PASTA

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

Homemade tagliatelle with ragù beef sauce

€ 16

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

Saffron risotto with veal ossobuco

€ 28

Lasagna alla bolognese (solo sabato e domenica)(12-7-9-4-1) *

Lasagna (only saturday and sunday)

€ 16

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

Seafood linguine,lightly spicy

€ 22

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

Trofie with pesto,stracciatella cheese and pistachio

€ 16

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

€ 20

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

Spaghetti served with varieties of cherry tomatoes and burrata cheese

€ 18

Gnocchi al gorgonzola e noci (1-7 -8 Vegetarian)

Homemade gnocchi,gorgonzola cheese and nuts

€ 18

Fettuccine al tartufo nero (7-3 Vegetarian) *

Fettuccine with black truffle

€ 22



I SECONDI/MAIN DISHES

Filetto di Angus irlandese alla griglia con patate al forno e salsa demi glaze (9-10-7) **
Grilled Irish Angus beef served with roasted potatoes 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

Polpette fatte in casa al sugo (7-12 -1 -9) *
Homemade meatballs tomato sauce
€ 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

Guancia di vitello brasata con purè (7 -9) *
Braised veal cheek with mashed potatoes
€ 28

Tonno scottato in crosta di sesamo con guacamole e salsa pico de gallo (4 -11 - 6 - 12)
Sesame seeds crusted tuna steak with guacamole and pico de gallo sauce
€ 24

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

CONTORNI/SIDE DISH € 6

Patate al forno
Roasted potatoes
Bietole
Chards

Insalata mista
Mix salad
Cime di rapa saltate **
turnips green

Patate fritte(1) **
Fried potatoes
Spinaci **
Spinaches

Purè (9-7) *
Mash potatoes
Finocchi
Fennels



I DOLCI

Tiramisù (1-3-7-8)

€ 8

Crema brûlée (3-7-8)

Crema brûlée

€ 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

Sorbetto al limone (7)

Lemon sorbetto

€ 6

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

Salted caramel cheesecake

€ 8

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

Whisky da € 6 a €12

Vodka da € 6 a €10

Grappe da € 6 a €8

Rum da € 6 a € 10

Agave da € 6 a € 12

Acqua € 3

Coperto e servizio € 3