



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

Vitello tonnato (12- 10-9-4-3)

Veal with tuna sauce

€ 16

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

Insalatina di mare con olive taggiasche e vinaigrette (2-9-12-4-14)

Seafood salad with small olives and vinaigrette

€ 16

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

Insalata di carciofi e grana (7)

Raw Artichoke and parmesan salad

€ 16

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 al sugo di pomodoro (7-9-12)

Saffron risotto with veal ossobuco and tomato sauce

€ 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 (2-9-4-1-14) **

Seafood linguine, lightly spicy

€ 24

Paccheri al ragù di pesce (2-3-9-4-1-14) **

Paccheri with fish ragù

€ 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



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

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

Tartare di ricciola con citronette (4)

Amberjack fish tartare with citronette

€ 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 € 8

Patate al forno (1)

Roasted potatoes

Insalata mista

Mix salad

Patate fritte(1) **

Fried potatoes

Purè (9-7) *

Mash potatoes

Cime di rapa saltate (1)**

turnips green

Spinaci (1) **

Spinaches

Finocchi

Fennels



I DOLCI

Tiramisù (1-3-7-8)

€ 8

Crema brulè (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

Sorbetto al limone (7)

Lemon sorbetto

€ 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

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