



GLI ANTIPASTI

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 su crostini al burro (1 -7 -4)

Cantabrian anchovies on buttered croutons

€ 16

Ostriche al pezzo (2- 14)

Oyster

€ 4

Tartare di filetto di Angus Irlandese con i suoi condimenti (10)

Irish Angus filet tartare with its condiments

€ 16

Caprese di pomodorini bicolore e burrata (7 -12 Vegetarian)

Cherry tomatoes and burrata cheese

€ 14

Tartare di barbabietola e nocciole leggermente piccante (12-8-6-1 Vegan)

Spicy beetroot and hazelnut tartare

€ 14

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

Cheese, Ham and salami board served with fried pastry and jam

€ 18

Parmigiana di melanzane leggera con stracciatella (1-7 Vegetarian) *

Light parmigiana aubergine with stracciatella cheese

€ 14

Tartare di gambero rosso con stracciatella e datterini (2- 7) *

red shrimp tartare with stracciatella cheese and datterini tomatoes

€ 18

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

Deep-fried courgette flowers stuffed with anchovies and mozzarella

€ 14

Polpo e patate alla piastra con salsa tzatziki (7-12) **

Grilled octopus and potatoes with tzatziki sauce

€ 16



I PRIMI

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 ossobuco veel *

€ 26

Risotto ai frutti di mare leggermente piccante (13-14-2-7-4)**

Seafood risotto slightly spicy **

€ 20

Paccheri cacio e pepe con tartare di gambero rosso (1- 7-4-14-13)**

Paccheri pasta with cacio e pepe sauce and red shrimp tartare **

€ 18

Ravioloni ripieni di ricotta di bufala e spinaci

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

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

€ 16

Ravioli del plin con fonduta di parmigiano e zafferano (1-3-7 -9) *

Ravioli del plin with parmesan and saffron fondue *

€ 16

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

Spaghetti with variant cherry tomatoes and burrata cheese **

€ 16

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

Lasagne (only saturday and sunday) **

€ 16



I SECONDI

Tonno scottato in crosta di semi di sesamo con guacamole e salsa Pico de gallo (6-4-11) **
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

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

€ 25

"Orto San Lorenzo", verdure cotte e crude in varie consistenze (11 - Vegan)
Vegetables platter cooked with different techniques

€20

Filetto di Angus irlandese alla griglia con asparagi e salsa demi glaze (7-10) **
Grilled irish Angus beef filled with asparagus and demi glaze sauce

€ 28

Galletto e verdure alla griglia, patate arrosto, con salsa al pepe verde (7-9-12) *
Roasted cockerel and potatoes with grilled vegetables and green peppercorn sauce

€ 22

Filetto di salmone alla griglia su gazpacho e stracciatella (4-7-9) *
Salmon steak on gazpacho sauce and stracciatella cheese

€ 24

Grigliata mista di carne (Entraña di manzo, Pluma iberica, Costoletta di agnello,
Salsiccia tagliata a coltello) con cipolla caramellata (10)
Mixed grill platter (Skirt steak, Iberico pork pluma, Lamb cutlet, hand cut Sausage)
with caramelized onions

€ 28

Hamburger gourmet con patate dolci fritte, prosciutto croccante, cipolla caramellata,
provolone, senape in grani e maionese (1-7-10-3-11)

Gourmet burger with sweet potatoes , crispy ham, caramelized onions, provolone
cheese, old style whole grain dijon mustard

€ 20

CONTORNI

Patate al forno € 6

Roasted potatoes

Asparagi **€ 6

Asparagus **

Insalata mista € 6

Mix salad

Cime di rapa saltate ** € 6

Turnip greens **

Patate fritte ** € 6

Fried Potatoes

Spinaci **€ 6

Spinach 7



I DOLCI

Tiramisù (3-7-8)

€ 8

Crema catalana (3-7-8)

Crème brûlée

€ 6

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

Panna cotta al Grand Marnier (3 -7)

€ 6

Affogato al caffè (7) **

Drowned in coffee

€ 6

Vinsanto con cantucci (1 - 8 -5)

€ 8

Zacapa cioccolato fondente e arance caramellate

Zacapa rum with dark chocolate and caramelized oranges

€ 12

Coperto e servizio

€ 3

