



## 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**

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

**Cantabrian anchovies on buttered croutons**

**€ 16**

**Ostriche al pezzo, minimo 2 (2- 14)**

**Oyster Minimum 2**

**€ 4**

**Carpaccio tiepido di polpo, rucola e pomodorini (4 - 14)\***

**Warm octopus with rucola salad and tomatoes \***

**€ 16**

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

**Seafood salad with citron vinaigrette and pepper \*\***

**€ 16**

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

**Fried poached egg, parmesan fondue and black truffle \***

**€ 18**

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

**Cherry tomatoes and burrata cheese**

**€ 14**

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

**Light parmigiana aubergine with stracciatella cheese \***

**€ 14**

**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**

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

**Spicy beetroot and hazelnut tartare**

**€ 14**



## 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) \*\***

**Linguine with clams,lightly spicy**

**€ 20**

**Risotto al nero di seppia con calamari spillo croccanti (13-14-2-7-4) \*\***

**Cuttlefish ink risotto with fried squid \*\***

**€ 20**

**Trofie polpo e pesto genovese (1-3-9) \*\***

**Trofie with octopus and pesto \*\***

**€ 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**

**€ 18**

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

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

**€ 18**

**Fettuccine al tartufo nero (7 -3 -1Vegetarian)\***

**Fettuccine with black truffle\***

**€ 22**



## 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

**Grigliata mista di carne (Entraña di manzo, Secreto iberico, Costoletta di agnello,  
Salsiccia tagliata a coltello ) con cipolla caramellata e senape all'antica (10-9)\***  
**Mixed grill platter ( Skirt steak, Iberico pork pluma, lamb cutlet, hand cut sausage)**  
**served with caramelized onions and mustard \***

€ 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 al pepe verde, patate in salsa aioli (7-3-12 -1 -9) \***  
**Roasted cockerel in green peppercorn sauce served with potatoes with garlic mayo \***

€ 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

**Grigliata di pesce (4-2-14) \*\***

**Seafood grill\*\***

€ 30

**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 \*\***  
**Spinaches \*\***

**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

Gelato (7) Sorbetto

Ice cream

€ 6

Frutta di stagione

Fruit

€ 6/8

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  
€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***