



## 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 (3-4-9-10-12)

**Veal with tuna sauce**

€ 14

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

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

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 pomodoro e basilico (1-3 Vegetarian )**

**Homemade gnocchi, tomato and basil or gorgonzola cheese**

**€ 16**

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

**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**

**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) con tartufo € 38**  
**Irish Angus filet tartare with egg and its condiments ( with truffle € 38 )**  
**€ 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**  
**Bietole**

**Insalata mista**  
**Cime di rapa saltate \*\***

**Patate fritte(1) \*\***  
**Spinaci \*\***

**Purè (9-7) \***  
**Finocchi**



## I DOLCI

Tiramisù ( 1-3-7-8)

€ 8

Creme brûlè (3-7-8)

**Creme brûlè**

€ 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

**Lemon sorbetto**

€ 6

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

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*