



## 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**

**Pizza frita napoletana (1-7 vegetarian)**

**Neapolitan fried Pizza**

**€ 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**

**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**



## 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

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*