



GLI ANTIPASTI/STARTERS

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

Cheese, Ham and salami board served with fried pastry

€ 20

Pata Negra 100% Bellota (50 gr) servito con pan tomate (1-12)

Pata Negra Ham 100% Bellota (50 gr) served with pan tomate

€ 28

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

Veal with tuna sauce

€ 16

Arrosticini di agnello (10 pezzi)**

Lamb arrosticini (10 pieces)

€ 16

Ostriche al pezzo, minimo 2 (2- 14)

Oyster Minimum 2

€ 4

Polpo alla griglia con hummus e salsa tzatziki (2-4-7-11-12-8)*

Grilled octopus with hummus and tzatziki sauce

€ 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

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

€ 20

Caprese di pomodorini e burrata (7 -12 Vegetarian)

Cherry tomatoes and burrata cheese

€ 14

Insalata di carciofi e grana (7 vegetarian)

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 - 12)

Homemade tagliatelle with beef ragù sauce

€ 16

Risotto alla milanese con ossobuco al sugo di pomodoro (7-9-12)

Saffron risotto with veal ossobuco and tomato sauce

€ 30

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

Lasagna (only saturday and sunday)

€ 16

Rigatoni alla carbonara (7-3-1)

Carbonara Rigatoni

€ 18

Linguine ai frutti di mare (2-9-4-1-14) **

Seafood linguine

€ 24

Trofie al pesto genovese, stracciatella e granella di pistacchio (1-7-8 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 (1-7-12 - 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

€ 22

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 (1-3-7 Vegetarian)

Fettuccine served with black truffle

€ 24



I SECONDI/MAIN DISHES

Filetto di Angus irlandese alla griglia con patate al forno e salsa demi glaze (9-12-7)
Grilled Irish Angus beef served with roasted potatoes and demi glaze sauce

€ 32

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

€ 30

Tartare di filetto di Angus irlandese con uovo e condimenti (7-3-10-4)
Irish Angus filet tartare with egg and its condiments

€ 30

Polpette fatte in casa al sugo (7-12-3-1-9)
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 al tartufo (9-7)
Braised veal cheek with mashed potatoes

€ 28

Grigliata di carne con verdure alla griglia (12)
(Filetto di Angus, arrosticini di agnello, luganega, galletto)
Mixed grilled meat with grilled vegetables

€ 34

Tonno scottato in crosta di sesamo con guacamole e pomodorini (4-11-6-12)
Sesame seeds crusted tuna steak with guacamole and tomatoes

€ 28

Frittura di calamari e gamberi e chips di patate (1-4-14-2-12) **
Fried squid and prawns served with chips

€ 26

CONTORNI/SIDE DISH € 8

Patate al forno (1) Insalata mista Patate fritte(1) ** Verdure grigliate
Roasted potatoes Mix salad Fried potatoes Grilled vegetables
Cime di rapa saltate (1) Spinaci (1) ** Purè tartufato**
turnips green Spinaches Truffle mashed potatoes



I DOLCI

Tiramisù (1-3-7)

€ 8

Crema brûlée (3-7)

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 (3-7)

Chocolate molten cake served with red berries sauce

€ 8

Sorbetto al limone

Lemon sorbetto

€ 6

Frutta di stagione

Fresh fruit

€ 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 € 8 a € 10

Whisky da € 8 a € 12

Vodka da € 8 a € 10

Grappe da € 8 a € 10

Rum da € 8 a € 10

Agave da € 8 a € 12

Acqua € 4

Coperto e servizio € 3