

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

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

Veal with tuna sauce

€ 18

Arrosticini di agnello (10 pezzi)**

Lamb arrosticini (10 pieces)

€ 16

Insalatina di mare con gamberi,seppie,polpo e vinaigrette di agrumi e pepe (8-4-5-12-8)*

Seafood salad with citron vinaigrette and pepper

€ 18

Polpo alla griglia con hummus e salsa tzatziki (2-4-7-11-12-5)*

Grilled octopus with hummus and tzatziki sauce

€ 16

Fiori di zucca impanati fatti in casa,ripieni di ricotta (7 -1 Vegetarian)*

Deep fried homemade courgette flowers,stuffed with ricotta cheese

€ 16

Caprese di pomodorini e burrata (7 -12 Vegetarian)

Cherry tomatoes and burrata cheese

€ 14

Insalata di carciofi e grana (7-8 Vegetarian)

Artichokes and parmesan salad

€ 16

Parmigiana di melanzane leggera con burrata e granella di pistacchio (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

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

I SECONDI/MAIN DISHES

Filetto di Angus irlandese con patate al forno e salsa demi glaze (7-3-9-12)
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 i suoi condimenti (3-7-4-10)

Irish Angus filet tartare with egg and its condiments

€32

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 patate al forno (11-12-7-3)

Braised veal cheek with baked potatoes

€ 30

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) **

Roasted potatoes Mix salad Fried potatoes

Cime di rapa saltate (1)** Spinaci (1) **

turnips green Spinaches

I DOLCI

Tiramisù (1-3-7)

€ 8

Crema brulè (3-7)

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 (3-7)

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

