



Cominciamo con...
Starting with...

Rosellina di zucchini con purè di patate e zafferano Courgette roselle with mashed potatoes and saffron Allergeni/allergens 1-7	€ 13
Uovo pochè con asparagi salsa bernese ed erba cipollina Egg poached with asparagus béarnaise sauce and chives Allergeni/allergens 3	€ 14
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala Parma's raw ham and buffalo mozzarella Allergeni/allergens 7	€ 16
Seppioline* CBT su crema di piselli e croccante pane al limone Cuttlefish* CBT on creamed peas and crispy lemon bread Allergeni/allergens 1-4-7-9-14	€ 16
"A TERREIN" (Pane croccante d'Altamura, scamorza affumicata, ciliegino e origano) "A TERREIN" (crispy Altamura bread, smoked scamorza cheese, cherry and oregano) Allergeni/allergens 1-7	€ 14
Teppanyaki di gamberi (spiedini di gamberi alla piastra con teriyaki e salsa di soia) Prawn Teppanyaki (grilled prawn skewers with teriyaki and soy sauce) Allergeni/allergens 2-4-6	€ 16
Carpaccio di manzo con rucola e grana Beef carpaccio with rocket and parmesan Allergeni/allergens 7	€ 17

*Prodotto abbattuto da noi all'origine o congelato. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dallo Staff su richiesta.

*Product blast chilled by us at the origin or frozen. For any informations on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation that will be provided by the staff on request.



Passando a pasta e riso...
Going to pasta and rice...

Paccheri freschi agli scampi* con pomodorini gialli e rossi Fresh paccheri with scampi* and yellow and red tomatoes Allergeni/allergens 1-2-3-4	€ 17
Fettuccine alla Nerano (Crema di zucchine, zucchine fritte, fiori di zucchine e provolone del monaco) Fettuccine alla Nerano (Creamed courgettes, fried courgettes, courgette flowers and provolone del monaco cheese) Allergeni/allergens 1-3-7-9	€ 16
Ravioli di cernia con piselli e crumble di bacon Grouper ravioli with peas and bacon crumble Allergeni/allergens 1-3-4-7	€ 17
Passato di fave* con crostini Broad bean purée* with croutons Allergeni/allergens 1-7	€ 13
Riso carnaroli mantecato con datterino giallo, melanzane e stracciata di bufala Carnaroli rice whipped with yellow dates, aubergines and stracciata di bufala Allergeni/allergens 1-7	€ 16
Strozzapreti con asparagi guanciaie e scaglie di pecorino Strozzapreti with asparagus cheek bacon and pecorino flakes Allergeni/allergens 1-3-7	€ 15
Bucatini alla carbonara (Guanciaie tuorlo d'uovo pepe e pecorino) Bucatini alla carbonara (Guanciaie egg yolk pepper and pecorino cheese) Allergeni/allergens 1-3-7	€ 15
Bucatini all'amatriciana (Guanciaie pomodoro pecorino e pepe) Bucatini all'amatriciana (Guanciaie tomato pecorino cheese and pepper) Allergeni/allergens 1-3-7-9	€ 15



.. Proseguendo con Carne & Pesce...
...Going on with Meat & Fish...

Entrecôte di manzo con crema di fave e cialda al parmigiano Beef entrecôte with creamed broad beans and parmesan wafer Allergeni/allergens 7-9	€ 25
Cuoppo di calamari* fritti e verdure miste in pastella Fried squid stew* and mixed vegetables in batter Allergeni/allergens 1-4-14	€ 19
Pancia di maialino* su crostone di pane cremoso al lime e cipolla caramellata Pork belly* on lime creamy bread crostons and caramelised onion Allergeni/allergens 1-6-7	€ 23
Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini all'origano Veal cutlet Milanese style with oregano cherry tomatoes Allergeni/allergens 1-3	€ 28
Filetto di salmone* al forno con avocado wasabi e riduzione di salsa ponzu Baked salmon fillet* with avocado wasabi and ponzu sauce reduction Allergeni/allergens 4-6	€ 24
“U GALLETT” (Galletto 500 gr erbe aromatiche) con patate al forno “U GALLETT” (500g cockerel with herbs) with baked potatoes Allergeni/allergens 1-9	€ 22
Carciofi ripieni al fondente di burrata e chips di patate alla paprika Artichokes stuffed with burrata fondant and paprika potato chips Allergeni/allergens 1-3-7	€ 19

... contorni
...sides

Patate al forno Baked potatoes	€ 6
Patatine fritte* French fries* Allergeni/allergens 1	€ 6
Insalata di stagione Seasonal salad	€ 6



Verdure grigliate Grilled Vegetables	€ 7
Casear Salad (insalata, pollo, crostini, uovo sodo, salsa worcherstershire e salsa casear) (salad, chicken, croutons, boiled egg, worcherstershire and casear sauce) Allergeni/allergens 1-3-6-7	€ 15
Soutè di verdure croccanti saltate con soia (peperoni, carote, zucchine) Soutè of crispy sautéed vegetables with soya (peppers, carrots, courgettes) Allergeni/allergens 6	€ 7
... Per terminare in dolcezza ... To end on a sweet note	
Tiramisù della casa (Savoiardi, crema mascarpone, caffè e cacao amaro) House Tiramisu (ladyfingers, mascarpone cream, coffee and bitter cocoa) Allergeni/allergens 1-3-7	€ 8
Fragole con gelato* al fior di latte Strawberries with fior di latte ice cream* Allergeni/allergens 7	€ 8
Tenerina al cioccolato fondente con arance candite Dark chocolate Tenerina with candied oranges Allergeni/allergens 1-3-7-8	€ 8
Tagliata di frutta fresca (secondo disponibilità) Sliced fresh fruit (subject to availability)	€ 8
Bignè alla crema glassato al nocciolino Hazelnut-frosted cream puffs Allergeni/allergens 1-3-7-8	€ 8
Zabaione gratinato con frutti di bosco (Tuorlo d'uovo zucchero e marsala) Eggnog au gratin with berries (egg yolk sugar and marsala) Allergeni/allergens 3	€ 8
Sorbetto al limone* o alla mela verde* Lemon* or green apple* sorbet	€ 5