



Cominciamo con...
Starting with...

Crostone di pane con zola, pere e petali di mandorla Toasted bread with gorgonzola cheese, pear and almond flakes Allergeni/allergens 1-7-8	€ 14
Trippa* alla fiorentina (pomodoro, grana e basilico) Florentine-style tripe* (tomato sauce, Grana Padano and basil) Allergeni/allergens 1-7-9	€ 14
Polenta morbida con broccoli fritti e provola affumicata Creamy polenta with fried broccoli and smoked provola cheese Allergeni/allergens 1-7	€ 14
Gamberi* sale e pepe Salt and pepper prawns* Allergeni/allergens 2-4	€ 17
Bocconcini di pane* al sesamo con cime di rapa, mousse di stracciatella e pomodorino rosso Sesame bread bites* with turnip greens, stracciatella cheese mousse and cherry tomatoes Allergeni/allergens 1-6-7-8-10-11	€ 15
Tacos con pollo, brunoise di verdure e salsa Caesar Chicken Tacos with diced vegetables and Caesar sauce Allergeni/allergens 1-7-9	€ 16
Prosciutto crudo con sfogliatina tiepida alla cima di rapa Cured ham with warm puff pastry and turnip greens Allergeni/allergens 1-3-7	€ 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...

Orecchiette al ragù pugliese (Ragu di manzo e vitello cotto in salsa di pomodoro)	€ 16
Orecchiette with Apulian ragù (slow-cooked beef and veal in tomato sauce)	
Allergeni/allergens 1-3-6-9-10	
Gnocchi alla zucca con burro, salvia e guanciale croccante	€ 14
Pumpkin gnocchi with butter, sage, and crispy guanciale	
Allergeni/allergens 1-3-7	
Minestrone* di verdure dell'orto	€ 12
Garden vegetable minestrone*	
Allergeni/allergens 9	
Fusilloni* alla norma (salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata)	€ 15
Fusilloni* alla Norma (tomato sauce, aubergines, salted ricotta)	
Allergeni/allergens 1-6-7-9-10	
Spaghettone aglio olio peperoncino e polpo*	€ 16
Thick spaghetti with garlic, oil, chili, and octopus*	
Allergeni/allergens 1-3-4-14	
Riso carnaroli con crema di broccoli, mousse di zola e tarallo sbriciolato	€ 15
Carnaroli risotto with broccoli cream, gorgonzola mousse and crushed tarallo	
Allergeni/allergens 1-7	
Bucatini alla carbonara (Guanciale, tuorlo d'uovo, pepe e pecorino)	€ 15
Bucatini alla carbonara (Pork jowl, egg yolk, pepper and pecorino cheese) - typical pasta from Rome	
Allergeni/allergens 1-3-7-10	
Bucatini all'amatriciana (Guanciale, pomodoro, pecorino e pepe)	€ 15
Bucatini all'amatriciana (Pork jowl, tomato, pecorino cheese and pepper) - typical pasta from Rome	
Allergeni/allergens 1-3-6-7-9-10	



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

Ossobuco* di vitello alla milanese con polenta morbida Milanese-style veal ossobuco* with creamy polenta Allergeni/allergens 1-7-9-10	€ 25
Polpo* con purè di patate e crumble di olive nere Octopus* with mashed potatoes and black olive crumble Allergeni/allergens 1-4-6-7-9-10-14	€ 26
Tagliata di pollo alla cacciatora (pomodorini, capperi, olive e peperoncino) Sliced chicken alla cacciatora (cherry tomatoes, capers, olives, and chili) Allergeni/allergens 1-6-9-10	€ 22
Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno Veal cutlet Milanese style with with roasted potatoes Allergeni/allergens 1-3	€ 30
Polpette al sugo di pomodoro e basilico Meatballs in tomato and basil sauce Allergeni/allergens 1-3-7-9	€ 20
Baccalà* fritto in guazzetto mediterraneo Fried cod* in Mediterranean-style stew Allergeni/allergens 1-4-7-9-10	€ 26
Sfere* vegane su crema di peperoni e giardiniera di verdure Vegan spheres* on bell pepper cream with pickled vegetables Allergeni/allergens 1-6-9-10	€ 21



... contorni
...sides

Patate al forno	€ 7
Baked potatoes	
Patatine fritte*	€ 7
French fries*	
Allergeni/allergens 1	
Insalata di stagione	€ 7
Seasonal salad	
Verdure grigliate	€ 7
Grilled Vegetables	
Casear Salad (insalata, pollo, crostini, uovo sodo, salsa worcherstershire e salsa casear)	€ 15
(salad, chicken, croutons, boiled egg, worcherstershire and casear sauce)	
Allergeni/allergens 1-3-6-7	

... Per terminare in dolcezza
... To end on a sweet note

Tiramisù della casa (Savoiardi, crema mascarpone, caffè e cacao amaro)	€ 8
Homemade Tiramisu (ladyfingers, mascarpone cream, coffee and bitter cocoa)	
Allergeni/allergens 1-3-6-7-10	
Bianco mangiare con coulisse di cioccolato fondente e note d'arancia	€ 8
Blanc-manger with dark chocolate coulis and orange notes	
Allergeni/allergens 7	
“VEGAN CAKE” Torta morbida alle carote	€ 8
“VEGAN CAKE” Soft carrot cake	
Tagliata di frutta fresca (secondo disponibilità)	€ 8
Sliced fresh fruit (subject to availability)	
Sorbetto al limone*	€ 6
Lemon sorbet*	
Sorbetto alla mela verde*	€ 6
Green apple sorbet*	