



Cominciamo con...
Starting with...

Tortino di zucchine e ricotta con crema leggera al parmigiano e mandorle tostate € 14
Zucchini and ricotta tart with a light Parmesan cream and toasted almonds
Allergeni/allergens 3-7-8

Prosciutto crudo con rucola, scaglie di grana e glassa all'aceto balsamico € 16
Raw ham with rocket, shavings of Parmigiano-Reggiano and a balsamic vinegar glaze
Allergeni/allergens 7-9-12

Crostini caldi con crema di burrata, alici marinate e zest di limone € 14
Warm crostini with burrata cream, marinated anchovies and lemon zest
Allergeni/allergens 1-4-7-12

Code di gambero* in caprese con crumble di olive nere e gocce di basilico € 16
Prawn tails* in a Caprese-style dish with black olive crumble and basil drops
Allergeni/allergens 4-7-14

Sfere di riso con Philadelphia, salmone*, avocado, paprika dolce e semi di sesamo tostatati € 15
Rice balls with Philadelphia cream cheese, salmon*, avocado, sweet paprika and toasted sesame seeds
Allergeni/allergens 4-7-11

Bigné salato ripieno di salsiccia, cime di rapa saltate e stracciatella € 14
Savoury choux pastry filled with sausage, sautéed turnip greens and stracciatella
Allergeni/allergens 1-3-7-9

*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...

Ravioli* di burrata ai tre pomodori e olio al basilico € 15

Burrata ravioli* with three types of tomato and basil oil

Allergeni/allergens 1-3-7

Mammoli* di patate viola con carciofi, code gambero* e mandorle tostate € 16

Purple potato gnocchi* with artichokes, prawn tails* and toasted almonds

Allergeni/allergens 1-2-3-4-7-8

Orecchiette con cime di rapa e vongole* veraci € 16

Orecchiette with turnip greens and clams*

Allergeni/allergens 1-3-7-14

Riso Carnaroli con crema di limone, salsiccia di suino, zucchine croccanti e € 15

pangrattato all'erbette di campo

Carnaroli rice with lemon cream, pork sausage, crispy courgettes and breadcrumbs with wild herbs

Allergeni/allergens 1-7

Purè rustico di patate con cipolla in agrodolce e crostini di pane al rosmarino € 13

Rustic mashed potatoes with sweet-and-sour onions and rosemary croutons

Allergeni/allergens 1-7

Gli Italianissimi

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

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 1-7-9

Orecchiette al pomodoro e basilico € 15

Orecchiette with tomato and basil

Allergeni/allergens 1-3-9



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

Cotoletta di vitello alla milanese con pomodoro all'origano Milanese-style veal cutlet with tomatoes and oregano Allergeni/allergens 1-3-9	€ 30
Filetto di salmone* scottato con crema di piselli* e germogli di campo Seared salmon fillet* with creamed peas* and wild sprouts Allergeni/allergens 4-9	€ 26
Tagliata di pollo al rosmarino con spicchi di patate al forno Sliced chicken with rosemary and oven-baked potato wedges Allergeni/allergens 1	€ 23
Puccia croccante con polpo* burrata e granella di pistacchio servita con rucola Crispy puccia with octopus*, burrata and chopped pistachios, served with rocket Allergeni/allergens 1-4-5-7-8-9-14	€ 27
Agnello* agrumato con jus d'arrosto e insalatina con finocchi, arance e olive taggiasche Lamb* with citrus notes, served with roast jus and a salad of fennel, oranges and Taggiasca olives Allergeni/allergens 1-9-10	€ 25
Carciofo* fritto con Philadelphia montata, erbe di campo e lamelle di mandorle tostate Fried artichoke* with whipped Philadelphia, wild herbs and flaked toasted almonds Allergeni/allergens 1-3-7-8-9	€ 22



... contorni

...sides

Patate al forno Baked potatoes	€ 7
Patatine fritte* French fries*	€ 7
Insalata mista di stagione Seasonal salad	€ 7
Verdure alla piastra (zucchine, finocchi, melanzane, peperoni) Grilled Vegetables (courgettes, fennel, aubergines, peppers)	€ 7
Casear Salad (insalata, pollo, crostini, uovo sodo, salsa worcherstershire e salsa casear) (salad, chicken, croutons, boiled egg, worcherstershire and casear sauce) Allergeni/allergens 1-3-7-10	€ 15
Edamame* con sale grosso Edamame beans with coarse salt	€ 7

... Per terminare in dolcezza

... To end on a sweet note

Tiramisù della casa (Savoiardi, crema mascarpone, caffè e cacao amaro) Homemade Tiramisu (ladyfingers, mascarpone cream, coffee and bitter cocoa) Allergeni/allergens 1-3-7-10	€ 8
Frollino con crema pasticcera, fragole e zucchero a velo Shortbread biscuit with custard, strawberries and icing sugar Allergeni/allergens 1-3-7-10	€ 8
Meringata* con coulis ai frutti di bosco Meringue cake* with a wild berry coulis - Allergeni/allergens 1-3-6-7	€ 8
Tagliata di frutta fresca di stagione Sliced fresh seasonal fruit	€ 8
Sorbetto al limone* Lemon sorbet*	€ 6
Sorbetto alla mela verde* Green apple sorbet*	€ 6