



Cominciamo con...
Starting with...

- Tortino di zucchine e ricotta con crema leggera al parmigiano e granella di pistacchio** € 14
Zucchini and ricotta tart with a light Parmesan cream and chopped pistachios
Allergeni/allergens 1-3-7-8
- Prosciutto crudo e melone** € 16
Raw ham with melon
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
- Polpo* alla catalana (pomodorino, cipolla rossa, sedano al ghiaccio)** € 16
Catalan-style octopus* (cherry tomatoes, red onion, chilled celery)
Allergeni/allergens 4-7-9-14
- Tomino di capra, lardo di patanegra e albicocche** € 15
Goat's milk Tomino cheese, Iberian lard, and apricots
Allergeni/allergens 4-7-9
- Tacos con pollo e brunoise di verdure e salsa yogurt (zucchine, melanzane)** € 15
Tacos with chicken, finely diced vegetables, and yogurt sauce (zucchini, eggplant)
Allergeni/allergens 7-6-9

*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

Spaghettoni freschi con gamberi*, pomodorino confit, zest di lime e crema di avocado € 16

Fresh spaghettoni with shrimp*, confit cherry tomatoes, lime zest, and avocado cream

Allergeni/allergens 1-2-3-4-6

Cous cous agli agrumi con verdure spadellate € 14

Citrus couscous with sautéed vegetables

Allergeni/allergens 1-6-9-10

Riso Carnaroli con crema di limone, zucchine croccanti e pangrattato all'erbette di campo € 15

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

Allergeni/allergens 1-7

Gazpacho di pomodoro con crostini di pane € 13

Tomato gazpacho with croutons

Allergeni/allergens 1-7

Gli Italianissimi

Bucatini alla carbonara (Guanciale, tuorlo d'uovo, pepe e pecorino) € 16

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) € 16

Bucatini all'amatriciana (Pork jowl, tomato, pecorino cheese and pepper) - typical pasta from Rome

Allergeni/allergens 1-7-9

Riso carnaroli allo zafferano con cotoletta di vitello alla milanese (piatto unico) € 35

Carnaroli rice with saffron and veal cutlet Milanese-style (main course)

Allergeni/allergens 1-3-7-9



.. 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	€ 31
Filetto di salmone* scottato con crema di zucchine e granella di pistacchio Seared salmon fillet* with zucchini cream and chopped pistachios 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	€ 24
Polpo* scottato con cicoria saltata e crumble al pomodoro secco Seared octopus* with sautéed chicory and sun-dried tomato crumble Allergeni/allergens 1-4-14	€ 27
Friggitelli ripieni di ricotta, avvolti da bacon croccante, serviti con misticanza Friggitelli peppers stuffed with ricotta and wrapped in crispy bacon, served with mixed greens Allergeni/allergens 1	€ 23
Fish&Chips - filetti di pesce bianco in pastella con patate rustiche e mayo al limone Fish&Chips Battered white fish fillets with rustic fries and lemon mayo 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

... 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
Terra di cacao con crema, pesche e basilico Cocoa cake with cream, peaches, and basil Allergeni/allergens 1-3-7-10	€ 8
Cheesecake ai frutti di bosco Wild berry cheesecake Allergeni/allergens 1-3-6-7	€ 8
Tagliata di frutta fresca di stagione Sliced fresh seasonal fruit	€ 8
Sorbetto al limone*/mela verde* Lemon/green apple sorbet*	€ 6