

È SOLO L’ INIZIO / IS JUST THE BEGINNING

Tartare di vitello ^(b) , salsa tonnata e cipolle borettane in agrodolce ^(3,4,12) <i>Veal tartare ^(b), tuna sauce and sweet and sour Borettane onions ^(3,4,12)</i>	€17
Ricciola marinata ^(b) , Gazpacho di pesca ^(b) e marmellata di fichi ^(1,4,12,14) <i>Marinated Amberjack ^(b), peach Gazpacho ^(b) and fig jam ^(1,4,12,14)</i>	€19
Frisella pugliese, Pico de Gallo, brodo di pomodoro ed origano ^(b) ^(1,12) <i>"Apulia Frisella", Pico de Gallo, tomato broth ^(b)and oregano ^(b) ^(1,12)</i>	€14
Mondeghili della tradizione ^(b) , salsa verde e maionese allo zafferano ^(1,3,4,7,12) 🇮🇹 <i>Mondeghili traditional meatballs^(b), green sauce and saffron mayonnaise ^(1,3,4,7,12)</i>	€16

DA NON PERDERE / DON'T MISS

Gnocchi di melanzane ^(b) ,fonduta di Grana Padano, pomodoro ridotto ^(b) e olio al basilico🌿 ^(1,3,7) €23 <i>Homemade eggplant gnocchi ^(b), Grana Padano fondue, reduced tomato ^(b) and basil oil 🌿^(1,3,7)</i>	
Tagliolini fatti in casa all’uovo, bisque ^(b) e battutto di gambero rosso ^(a) ^(1,2,3,12) €25 <i>Homemade Egg Tagliolini, bisque ^(b) and red prawn tartare ^(a) ^(1,2,3,12)</i>	
Paccheri fatti in casa ai tre pomodori e stracciatella di bufala ^(1,3,7) €20 <i>Homemade Paccheri with three tomatoes sauce and buffalo stracciatella ^(1,3,7)</i>	
Risotto alla Milanese con medaglione di ossobuco ^(3,7,12) 🇮🇹 €26 <i>The true Milan style Risotto with slow cooked ossobuco medallion^(b) ^(3,7,12)</i>	

PERCHÉ NO / WHY NOT?!

Le polpette “del Presidente” al sugo ^(1,3,7) €16 <i>Meatballs in tomatoes sauce “the president’s favourites ” ^(1,3,7)</i>	
Cairolì burger ^(b) pane fatto in casa, hamburger di Fassona Piemontese ^(a) , 180 gr, prosciutto San Daniele croccante, provola affumicata, pomodoro, rucola e cipolla di tropea ai lamponi ^(1,3,7,8,11,12) €21 <i>Homemade bun ^(b). Fassona Piemontese hamburger ^(a) 180 gr, crispy San Daniele prosciutto, smoked provola, tomato, rocket and tropea onion with raspberries ^(1,3,7,8,11)</i>	
Pinsa Romana ^(a) Prosciutto San Daniele, rucola e Grana Padano ^(1,3,7,12) €18 <i>Pizza Roman Style^(a), prosciutto San Daniele, rocket and Grana Padano ^(1,3,7,12)</i>	

SPECIALITA’ DEL CAIROLI /CAIROLI SPECIALTIES

Lombo di Cervo ^(b) ,frutti di bosco,biete saltate e fondo di cervo ^(b) al cioccolato ^(a) ^(7,12) €33 <i>Venison loin^(b), wild berries, sautéed chard, and venison jus ^(b), with chocolate ^(a) ^(7,12)</i>	
Polpo arrostito ^(b) alla luciana, con ragù alla luciana e polenta taragna grigliata ^(12,14) €27 <i>Roasted octopus ^(b), with Luciana style-ragout and grilled polenta ^(12,14)</i>	
Trancio Ombrina ^(b) , peperoni arrostiti e salsa ajoblanco ^(b) ^(1,4,8,12) €26 <i>Croaker fillet ^(b), roasted peppers, and ajoblanco sauce ^(b) ^(1,4,8,12)</i>	
Costoletta alla Milanese, cotta nel burro chiarificato, servita con patate al forno al rosmarino, pomodorini confit e patate al forno ^(1,3,7,8,11) €39 <i>Veal costoletta bone-in slowly cooked in hot clarified butter, confit tomato and baked potato ^(1,3,7)</i>	

FATTI COCCOLARE / DESSERT

Tiramisù ^(1,3,6,7) 🇮🇹 €10	
I love chocolate! <i>Chocolate and raspberryMousse ^(b) ^(3,7,8)</i>	€10
Pop Corn ^(b) <i>Popcorn Mousse ^(b), Amor di Polenta and Caramel ^(1,3,7,8)</i>	€10
Coppa gelato ^(1,3,5,7,8) € 8 <i>Ice-cream ^(1,3,5,7,8)</i>	

Segnalato su / Mentioned on



PRANZO LUNEDI-DOMENICA 12:30-14:30

LUNCH MONDAY-SUNDAY 12:30-14:30

CENA LUNEDI-DOMENICA 19:30-22:30

DINNER MONDAY-SUNDAY 19:30-22:30

Coperto/ Cover charge 3€ per person

🌱 Vegano

🌿 Vegetariano

🇮🇹 Piatto della tradizione

^(a) Prodotto Surgelato

^(b) Prodotto fatto in casa e successivamente congelato artigianalmente per migliorarne la conservazione

1-14 allergeni