

Antipasti / Starters

▽ GF	Burrata con pomodori, pomodorini e basilico <i>Burrata cheese with tomatoes, cherry tomatoes and basil</i>	€15
GF DF	Carpaccio* di manzo marinato con olandese all'olio e giardiniera di verdure di stagione <i>Marinated Beef Carpaccio* with oil Hollandaise and seasonal vegetables giardiniera salad</i>	€19
GF	Carpaccio di tonno affumicato con stracciata, pomodori rossi e gialli semi-dry, cipolla agrodolce e polvere di olive nere <i>Smoked tuna carpaccio with stracciata cheese, semi-dried red and yellow tomatoes, sweet and sour onion and black olive powder</i>	€21
▽ DF	Uovo barzotto in crosta di panko con crema di patate arrosto, fagiolini all'insalata e tartufo nero estivo <i>Panko crusted soft-boiled egg with roasted potato cream, green beans salad and black summer truffle</i>	€18
	Tagliere con selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cold cuts and cheeses</i>	€25
	Rutiello con stracciata, alici e limone <i>Focaccia bread topped with stracciata cheese, anchovies and lemon</i>	€13
	Rutiello con provola, pancetta e melanzana <i>Focaccia bread topped with provola cheese, bacon and eggplant</i>	€13
▽ DF	Rutiello con verdure di stagione <i>Focaccia bread topped with seasonal vegetables</i>	€12

Primi / Main courses

	Cappelli* ripieni alla genovese di manzo con scaglie di provolone del Monaco <i>Filled dumpling* with Genoese beef and Provolone del Monaco cheese shaves</i>	€20
▽	Tagliolini al tartufo nero <i>Black truffle tagliolini pasta</i>	€26
▽	Gnocchi di patate ai 3 pomodori con basilico e salsa di melanzana arrosto <i>Potato gnocchi with 3 tomatoes, basil and roasted eggplant sauce</i>	€19
	Ravioli* ripieni di ricotta di bufala con zucchine, carpaccio di gambero rosso* e la sua bisque <i>Ravioli* stuffed with buffalo ricotta with zucchini, red shrimp carpaccio* and its bisque</i>	€24

Dalla tradizione / Traditional main courses

	Fettuccine alla bolognese <i>Fettuccine Bolognese</i>	€18
▽	Ravioli alla Caprese <i>Caprese-style ravioli</i>	€16
Secondi / Fish and meat		
GF DF	Entrecôte di manzo frollata 40 giorni da 250g alla griglia con zucchine alla scapece e patate fritte fresche <i>Grilled beef entrecôte aged for 40 days (250g) with scapece-style zucchini and fried fresh potatoes</i>	€26
GF DF	Filetto di pesce con patate, fagiolini e salsa al limone <i>Fish fillet with potatoes, green beans and lemon sauce</i>	€26
GF	Petto di pollo cotto a bassa temperatura ripieno di sovraccoscia e guanciale, con salsa alla pizzaiola e parmigiana bianca di melanzane e provola <i>Chicken breast cooked at low temperature stuffed with chicken thigh and guanciale, with pizzaiola sauce and eggplant and provola cheese parmigiana</i>	€24
GF DF	Polpo alla griglia con panella di ceci e peperoni arrosto all'insalata con olive taggiasche e salsa di alici <i>Grilled octopus with chickpea panella and roasted peppers salad with Taggiasca olives and anchovy sauce</i>	€24
GF DF	Costata di manzo alla griglia con contorni di stagione <i>Grilled beef rib with seasonal side dishes</i>	€85/kg

▽ GF Contorni / Side dishes €7

Patate fritte <i>French fries</i>	Verdure grigliate miste <i>Mixed grilled vegetables</i>	Insalata di stagione <i>Seasonal salad</i>
--------------------------------------	--	---

Dolci / Desserts €8

Tiramisù con crumble e crema inglese al caffè GF <i>Tiramisù with crumble and coffee flavoured English cream</i>
Profiteroles alla gianduia con nocciole tostate GF <i>Gianduia Profiteroles with Toasted Hazelnuts</i>
Tartelletta al caramello salato, cioccolato e ricotta di bufala <i>Salted caramel, chocolate and buffalo ricotta tart</i>
Sorbetto nel suo limone ▽ GF <i>Sorbet in its lemon</i>

* prodotto fresco congelato per garantirne la qualità / *fresh product has been blast frozen*
▽ = opzione vegana / *vegan option* ▽ = opzione vegetariana / *vegetarian option* GF = gluten free / DF = dairy free
Tutte le paste possono essere fatte gluten free con i formati di pasta disponibili / Pasta dishes can be made gluten free with the available pasta shapes