

Antipasti / Starters

▼ GF Burrata con verdure alla griglia Burrata cheese with grilled vegetables	€15
▼ Uovo barzotto in crosta di panko con asparagi gratinati, crostini di pane e salsa di parmigiano Panko crusted soft-boiled egg with au gratin asparagus, bread croutons, and parmesan sauce	€15
GF DF Carpaccio* di manzo con insalata di carciofi al limone, tuorlo d'uovo marinato ed emulsione di prezzemolo e senape Beef carpaccio*, artichoke salad with lemon, marinated egg yolk and parsley and mustard emulsion	€19
DF Baccalà* in tempura con cime di rapa e maionese di alici Cod* tempura with turnip tops and anchovy mayonnaise	€18
▼ GF Carciofo ripieno del suo gambo e fior di latte con panella frita, salsa al parmigiano e tartufo nero Artichoke stuffed with its stem and fior di latte cheese with fried panella bread, parmesan cheese sauce and black truffle	€18
Tagliere con selezione di salumi e formaggi Selection of cold cuts and cheeses	€25
Rutiello con stracciata, alici e limone Focaccia bread topped with stracciata cheese, anchovies and lemon	€13
Rutiello con cime di rapa, pancetta e scamorza affumicata Focaccia bread topped with turnip tops, bacon and smoked cheese	€13
▼ DF Rutiello con verdure di stagione Focaccia bread topped with seasonal vegetables	€12

Primi / Main courses

Cappelli* ripieni alla genovese di manzo con scaglie di provolone del Monaco Filled dumpling* with Genoese beef and Provolone del Monaco cheese shaves	€19
▼ Tagliolini al tartufo nero Black truffle tagliolini pasta	€26
DF Tagliatelle con asparagi, crudo di gamberi rossi* e limone Tagliatelle with asparagus, raw red shrimp*and lemon	€24
▼ Ravioli* ripieni di carciofi e patate, serviti con piselli e fave freschi e scaglie di pecorino Ravioli* stuffed with artichokes and potatoes, served with fresh peas and broad beans and pecorino flakes	€19

Dalla tradizione / Traditional main courses

Fettuccine alla bolognese Fettuccine Bolognese	€18
▼ Ravioli alla Caprese Caprese-style ravioli	€16
Secondi / Fish and meat	
GF DF Entrecôte di manzo frollata 40 giorni da 250g alla griglia con cime di rapa e patate novelle al forno Grilled beef entrecôte aged for 40 days (250g) with turnip tops and baked new potatoes	€26
GF DF Filetto di pesce con patate, fagiolini e salsa al limone Fish fillet with potatoes, green beans and lemon sauce	€26
GF Petto di pollo cotto a bassa temperatura ripieno della sua sovraccoscia e guanciale, con insalata di verdure primaverili Chicken breast cooked at low temperature stuffed with its thigh and guanciale cold cut, with spring vegetable salad	€22
GF DF Tataki di tonno rosso*con taccole pomodoro e origano e panella frita Red tuna tataki*, snow peas with tomato and oregano and fried panella bread	€24
GF DF Costata di manzo alla griglia con contorni di stagione Grilled beef rib with seasonal side dishes	€85/kg

Contorni / Side dishes €7

Patate fritte	Verdure grigliate miste	Insalata di stagione
French fries	Mixed grilled vegetables	Seasonal salad

Dolci / Desserts €8

Tiramisù con crumble e crema inglese al caffè Tiramisù with crumble and coffee flavoured English cream	GF
Ricotta e pera con crumble e nocciole Ricotta and pear cheesecake with crumble and hazelnuts	GF
Profiteroles al cioccolato con arachidi salati e caramello Chocolate profiteroles with salted peanuts and caramel	
Sorbetto nel suo limone Sorbet in its lemon	▼ GF

* 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