

ANTIPASTI



**Insalata di verdure crude e cotte
dal mercato di Campo de' Fiori**

Mix of raw and cooked Campo de' Fiori market assorted vegetables

12,00



Tartare di tonno con basilico e limone

Tartare of tuna, basil and lemon

16,00



**Tagliere di prosciutto di maiale nero dei Nebrodi
e pan con tomate**

Black Nebrodi pork ham platter with pan con tomate

12,00

Crostino di pane di Lariano con burro e alici di Cetara

Crouton bread from Lariano, butter and anchovies from Cetara

9,00



Tempura di gamberi e verdure con salsa agrodolce

Shrimp and vegetable tempura with sweet and sour sauce

14,00

Selezioni di formaggi con pane alle noci e marmellate

Cheese selection with walnut bread and jam

13,00

PRIMI PIATTI



**Tortellini di Castel D'Aiano, con crema di Parmigiano
Reggiano stagionato 24 mesi**

*Tortellini from Castel D'Aiano with Parmigiano Reggiano aged 24 months
cream*

14,00

Lasagnetta con carciofi e ricotta di bufala

Lasagna with artichokes and buffalo ricotta

12,00



Mezze maniche Verrigni all'amatriciana

Amatriciana style mezz rigatoni 'Verrigni' pasta

14,00



Vegetariano
Vegetarian



Senza glutine
Gluten Free




Senza lattosio
Lactose free



Senza prodotti nut
Nut free




SECONDI

 **Cotoletta alla milanese con patate fritte e misticanza di campo romana** 26,00

Milanese veal cutlet with fresh french fries and mixed salad

 **Brasato di manzo al Barolo con purea di patate e verdure saltate** 22,00

Braised beef in Barolo with potatoes puree and sautéed vegetables

   **Polpo del Mediterraneo grigliato con zuppetta di fagioli di Spello** 23,00

Grilled Mediterranean octopus with Spello bean soup

Melanzana alla parmigiana 16,00

Parmesan eggplant

DESSERT

    **Tagliata di frutta di stagione con sorbetto al limone di Amalfi** 9,00

Seasonal fruit platter with lemon sorbet

Brownie al cioccolato, noci di Pecan, mousse al caramello e gelato alla banana 12,00

Chocolate brownie with banana ice cream

Tradizionale tiramisù gran riserva 9,00

Traditional Gran Riserva Tiramisù

Sorbetti: Limone di Amalfi, melograno, banana 9,00

Sorbets: lemon, pomegrate, banana