

LUNCH & DINNER MENU



MONDAY - SATURDAY FROM 12:00 TO 14:30

FRIDAY - SATURDAY FROM 19:00 TO 21:30

ANTIPASTI/STARTERS

Gazpacho di pomodoro con burrata, crumble di olive nere e crostini €10

Tomato gazpacho with burrata, black olive crumble and croutons

Crostini misti con bruschetta al pomodoro, salsiccia e stracchino, funghi trifolati, €9

taleggio e noci

Assorted bruschetta with fresh tomato, sausage and stracchino cheese, sautéed mushrooms, taleggio cheese and walnuts

Tartare di Fassona servita con fonduta di pecorino, cipolla caramellata e tuorlo morbido €13

Fassona beef tartare served with pecorino fondue, caramelized onion and soft egg yolk

Calamaro ripieno di carne, spinaci, salsa di pomodoro e crema di burrata €13

** Stuffed squid with meat and spinach, tomato sauce and burrata cream*

TACOS DI MARE €14

bis di tacos:

- tartare di salmone, cavolo cappuccio marinato, cipolla caramellata e salsa sweet chili

- insalatina croccante, asparagi e cheddar filante

Seafood tacos selection:

- salmon tartare, marinated white cabbage, caramelized onion and sweet chili sauce

- crispy mixed salad, asparagus and melted cheddar cheese

PRIMI PIATTI/PASTA

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano e tartufo €16

Tortellini with Parmigiano Reggiano cream and truffle

Gnocchi con tonno, pomodorini, crema di burrata e pistacchi €16

Gnocchi with tuna, cherry tomatoes, burrata cream and pistachios

Mezzamanica al pesto di rucola, pomodori secchi e mandorle €14

Mezzamanica pasta with rocket pesto, sun-dried tomatoes and almonds

Tagliolino "risottato" alla Milanese con ragù di ossobuco €16

"Risotto-style" Milanese tagliolini with ossobuco ragù

Tagliolino al riccio* €18

Tagliolini with sea urchin

Pici cacio e pepe €14

Pici pasta with pecorino cheese and black pepper

Spaghetti alla carbonara €15

Spaghetti carbonara

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

- Polpo piastrato servito con pomodorini canditi, piselli saltati e la loro crema*** €16
Grilled octopus with candied cherry tomatoes, sautéed peas and pea cream
- Tataki di tonno in crosta di sesamo, cavolo cappuccio marinato e salsa ponzu** €18
Sesame-crusted tuna tataki with marinated white cabbage and ponzu sauce
- Filetto di salmone al forno servito con asparagi e salsa olandese** €16
Baked salmon fillet with asparagus and hollandaise sauce
- Rollè di pollo ripieno di salsiccia e pomodori secchi, con spinaci saltati e il suo fondo** €15
Chicken roulade stuffed with sausage and sun-dried tomatoes, sautéed spinach and cooking jus
- Melanzana arrosto con crema di pomodoro arrosto e aglio dolce** €13
Roasted eggplant with roasted tomato cream and sweet garlic
- Beef Burger BBQ servito con insalata, pomodoro, bacon croccante, cheddar, uovo al tegamino e cipolle caramellate accompagnato da patate al forno** €15
BBQ beef burger with lettuce, tomato, crispy bacon, cheddar cheese, fried egg and caramelized onions, served with roasted potatoes
- PULLED CHICKEN BURGER** €15
burger con pollo sfilacciato, maionese, insalata, pomodoro e cipolle sott'aceto accompagnato da patate al forno
Pulled chicken burger with mayonnaise, lettuce, tomato and pickled onions, served with roasted potatoes



INSALATE & BOWL / SALAD & BOWL

- CAESAR SALAD insalata verde con pollo alla griglia, pomodori, mandorle tostate, crostini croccanti e salsa Caesar** €14
Green salad with grilled chicken, cherry tomatoes, toasted almonds, crunchy croutons and Caesar dressing
- GREEK SALAD insalata verde con olive greche, cipolla rossa, feta, halloumi alla piastra, salsa tzatziki e crostini** €13
Green salad with Greek olives, red onion, feta cheese, grilled halloumi, tzatziki sauce and croutons
- SALMON BOWL quinoa, salmone affumicato, edamame, uovo sodo, halloumi, avocado e pomodorini, salsa all'arancia e soia** €15
Quinoa bowl with smoked salmon, edamame, hard-boiled egg, halloumi cheese, avocado, cherry tomatoes, orange and soy dressing
- BOWL DI STAGIONE** €14
farro, pomodori, mozzarella, zucchine alla scapece, peperoni gialli arrostiti e olio al basilico
Seasonal bowl with spelt, tomatoes, mozzarella, marinated zucchini, roasted yellow peppers and basil oil

DESSERT

Semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco	€7
<i>Pistachio and white chocolate semifreddo</i>	
Cantucci e Vin Santo	€6
<i>Cantucci biscuits with Vin Santo</i>	
Panna cotta	€6
<i>Panna cotta</i>	
PESCA UBRIACA	€7
pesca cotta nel vino, servita con quenelle di gelato e crumble alla nocciola	
<i>Wine-poached peach served with a quenelle of ice cream and hazelnut crumble</i>	
Sorbetto al passion fruit	€6
<i>Passion fruit sorbet</i>	



DRINKS

Acqua 0.75 cl	€2.5	Spritz	€7
Coca - Cola	€4	Mimosa	€7
Limonata	€4	Bloody Mary	€9
Aranciata	€4	Prosecco	€6



DAL BAR

Espresso	€1.5
Espresso Corretto	€2.2
Amari	€4

Pane e Coperto 2 € - Disponibile Pane Gluten Free 2 €

INFORMAZIONI PER I CLIENTI | CUSTOMER INFORMATION *

In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011, il personale è a disposizione per fornire informazioni sugli allergeni presenti nei piatti. Alcuni prodotti o ingredienti, in base alla disponibilità del fresco, potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine o in loco.

Please inform our staff of any food allergies or intolerances. Some products or ingredients may be frozen or deep-frozen depending on market availability, in compliance with current regulations.