


Antipasti Starter

<i>Cestino di focaccia calda al rosmarino Warm rosemary focaccia basket</i>	6
<i>Carpaccio di branzino***, valeriana, mela verde e noci Seabass carpaccio, lamb's lettuce, green apple and walnuts</i>	20
<i>Tonno*** scottato al timo, julienne di finocchi e mayonese senapata Thyme seared tuna, fennel julienne and mustard mayonnaise</i>	18
<i>Salmone affumicato con crostini e riccioli di burro Smoked salmon with croutons and butter</i>	16
<i>Culatello di Zibello con focaccia al rosmarino Culatello di Zibello with rosemary focaccia</i>	20
<i>Carpaccio di manzo, rucola e petali di Parmigiano Reggiano Beef carpaccio with arugula and Parmigiano Reggiano</i>	18
<i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala Prosciutto and buffalo mozzarella</i>	15
<i>Hummus di ceci e tofu alla griglia marinato con soya e miele  Chickpea hummus with soy and honey marinated grilled tofu</i>	15



Le insalate Salad

<i>Caesar salad (lattuga, pollo grigliato, petali di parmigiano, crostini di pane, bacon, salsa Caesar) Caesar salad (lettuce, grilled chicken, parmesan flakes, croutons, bacon, Caesar sauce)</i>	16
<i>Insalata greca (pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive Taggiasche, feta, origano) Greek salad (tomatoes, cucumbers, red onions, Taggiasca olives, feta cheese, oregano)</i>	15,5
<i>Pomodoro ramato con bocconcini di bufala Tomatoes with buffalo mozzarella</i>	14
<i>Spinacino, bacon croccante, pomodorini, scaglie di parmigiano e glassa di aceto balsamico Baby spinach, crispy bacon, cherry tomatoes, parmesan flakes and balsamic vinegar sauce</i>	14

Paste della tradizione romana *Traditional Roman Pastas*

<i>Mezza manica alla Carbonara</i> <i>Mezza manica pasta a la "Carbonara" (egg yolks, bacon, black pepper, Pecorino cheese)</i>	16,5
<i>Rigatoni all'Amatriciana</i> <i>Rigatoni pasta a la "Amatriciana" (tomato sauce, bacon, Pecorino cheese)</i>	16
<i>Tonnarello cacio e pepe</i> <i>Tonnarello pasta with Pecorino cheese and black pepper</i>	15,5
<i>Rigatoni alla Gricia</i> <i>Rigatoni pasta a la "Gricia" (bacon, chili pepper, Pecorino cheese)</i>	16

Primi piatti *First course*

<i>Crema di piselli, limone e crostini di pane al timo</i>  <i>Pea cream, lemon and thyme croutons</i>	15
<i>Zuppa di verdure</i>  <i>Vegetable soup</i>	14
<i>Linguine al pesto Genovese</i> <i>Linguine pasta with basil and pinenuts pesto</i>	16
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> <i>Spaghetti pasta with clams</i>	22
<i>Risotto ai frutti di mare***</i> <i>Seafood risotto</i>	22
<i>Ravioli ripieni di stracciatella di bufala, alici del Cantabrico, burro d'Isigny-sur-Mer e fiori di zucca</i> 20 <i>Ravioli stuffed with buffalo ricotta and anchovies from Cantabrian Sea with "Isigny-sur-Mer" and zucchini blossoms</i>	20
<i>Fettuccine al ragù bianco</i> <i>Fettuccine with white meat ragoût</i>	17
<i>Lasagna alla Bolognese</i> <i>Lasagna a la "Bolognese"</i>	17

Secondi di pesce

Fish Courses

<i>Filetto di spigola al forno*** con patate</i> <i>Baked seabass fillet with potatoes</i>	26
<i>Salmon*** e verdure alla griglia</i> <i>Grilled salmon and vegetables</i>	24
<i>Frittura di calamari e gamberi**</i> <i>Deep fried squids and prawns</i>	24

Secondi di carne

Meat Courses

<i>Ballotine di pollo marinato alla senape e limone con julienne di verdure croccanti in carpione</i> <i>Chicken ballotine marinated in mustard and lemon with crispy vegetable julienne in carpione</i>	22
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate al forno e spinaci</i> <i>Grilled beef filet mignon with roasted potatoes and spinach</i>	32
<i>Controfiletto "Sakura" dry aged 30 gg con patate al forno</i> <i>30-day dry aged "Sakura" sirloin with roasted potatoes</i>	35
<i>Cotoletta milanese con patatine fritte*</i> <i>Breaded veal cutlet with french fries</i>	24
<i>Contorni di stagione</i> <i>Seasonal side dishes</i>	6

Break

<i>Cheese burger classico con patate fritte*</i> <i>Cheeseburger with french fries</i>	18
<i>Smash burger con patate fritte*</i> <i>Smash burger with french fries</i>	18
<i>Veggie burger di ceci con patate fritte*</i>  <i>Chickpea burger with french fries</i>	14,5

** Prodotto congelato all'origine.*
Originally frozen product.

*** Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati all'origine.*
Originally frozen product either difficult to find or not seasonable.

**** Il prodotto è stato sottoposto ad una procedura interna di abbattimento per preservarne la salubrità.*
These foods comply with Italian abatement and freshness regulations and standards.


Le nostre pizze

Our pizzas

<i>ALLA DIAVOLA</i>	14
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami</i>	
<i>BUFALA</i>	15,5
<i>Mozzarella di bufala, pomodorini</i> <i>Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes</i>	
<i>CAPRICCIOSA</i>	14,5
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, olive nere, prosciutto crudo, uova sode</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, black olives, raw ham, hard boiled eggs</i>	
<i>FUNGHI</i>	12,5
<i>Pomodoro, mozzarella, champignons</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, champignons mushrooms</i>	
<i>MARGHERITA</i>	11,5
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i> <i>Tomato, mozzarella cheese, basil</i>	
<i>MARINARA</i> 	10,5
<i>Pomodoro, aglio, origano</i> <i>Tomato sauce, garlic, oregano</i>	
<i>NAPOLI</i>	12,5
<i>Pomodoro, mozzarella, alici</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies</i>	
<i>PROSCIUTTO</i>	12,5
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham</i>	
<i>QUATTRO FORMAGGI</i>	15
<i>Mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, parmigiano</i> <i>Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, smoked provola cheese, parmesan</i>	
<i>VEGETARIANA</i>	13,5
<i>Melanzane, zucchine, peperoni, provola</i> <i>Aubergines, zucchini, peppers, provola cheese</i>	
<i>FOCACCIA CON CRUDO, RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO</i>	15,5
<i>Prosciutto, arugula, cherry tomatoes, parmesan</i>	

I dolci

Dessert

<i>Delizia al limone*</i> <i>Lemon delight</i>	8,5
<i>Tiramisù</i>	8,5
<i>Creme brûlée</i>	8,5
<i>New York cheese cake ai frutti di bosco</i> <i>New York cheese cake with berries</i>	8,5
<i>Tartelletta al cacao, crema al pistacchio e amarene</i> <i>Chocolate tartlet with pistachio cream and sour cherries</i>	8,5
<i>Millefoglie di "pasta fillo" con namelaka al mango e cocco a scaglie</i> <i>Phyllo pastry millefeuille with mango namelaka and coconut flakes</i>	8,5
<i>Selezione di gelati (crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fragola, limone)</i> <i>Ice cream selection (vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, strawberry, lemon)</i>	8,5
<i>Fragole con panna</i> <i>Strawberries with whipped cream</i>	8,5
<i>Tagliata di frutta</i>  <i>Sliced fresh fruit</i>	10
<i>Selezione di formaggi</i> <i>Cheese selection</i>	14

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata. Tuttavia le operazioni di manipolazione/somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

For any information about substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by our service staff. The HACCP also provides procedures to avoid the risk of cross-contamination.

However, handling/preparation/dispensing of food and beverages may involve sharing areas and utensils. Therefore, the possible contact between food and other food products containing allergens cannot be excluded.