Antipasti
Starter

Cestino di focaccia calda al rosmarino 6
Warm rosemary focaccia basket

*Carpaccio di branzino***, valeriana, mela verde e noci* 20
Seabass carpaccio, lamb's lettuce, green apple and walnuts

Salmone affumicato con crostini e riccioli di burro 16
Smoked salmon with croutons and butter

Filetti di baccalà fritti in pastella 15
Deep-fried battered salt cod fillets

Culatello di Zibello con focaccia al rosmarino 20
Culatello di Zibello with rosemary focaccia

Carpaccio di manzo, Cardoncelli e petali di Parmigiano Reggiano DOP 18,5
Beef carpaccio with Cardoncelli mushrooms and Parmesan flakes

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala 15
Prosciutto and buffalo mozzarella

Hummus di ceci e tofu alla griglia marinato con soya e miele, paprika e semi di lino 15
Chickpea hummus with soy and honey marinated grilled tofu, paprika and flax seeds

Le insalate
Salad

Caesar salad (lattuga, pollo grigliato, petali di parmigiano, crostini di pane, bacon, salsa Caesar) 16
Caesar salad (lettuce, grilled chicken, parmesan flakes, croutons, bacon, Caesar sauce)

Pomodoro ramato con bocconcini di bufala 14
Tomatoes with buffalo mozzarella

Insalata greca (pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive Taggiasche, feta, origano) 15,5
Greek salad (tomatoes, cucumbers, red onions, Taggiasca olives, feta cheese, oregano)

Insalata Nizzarda (patate, pomodori, fagiolini, tonno, uova, acciughe, olive) 16
Niçoise salad (potatoes, tomatoes, beans, tuna, eggs, anchovies, olives)

Spinacino, bacon croccante, pomodorini, scaglie di parmigiano e glassa di aceto balsamico 14
Baby spinach, crispy bacon, cherry tomatoes, parmesan flakes and balsamic vinegar sauce

Paste della tradizione romana
Traditional Roman Pastas

Mezza manica alla Carbonara — *16,5*
Mezza manica pasta a la "Carbonara" (egg yolks, bacon, black pepper, Pecorino cheese)

Rigatoni all'Amatriciana — *16*
Rigatoni pasta a la "Amatriciana" (tomato sauce, bacon, Pecorino cheese)

Tonnarello cacio e pepe — *15,5*
Tonnarello pasta with Pecorino cheese and black pepper

Rigatoni alla Gricia — *16*
Rigatoni pasta a la "Gricia" (bacon, chili pepper, Pecorino cheese)

Primi piatti
First course

Pasta e fagioli borlotti — *15*
Pasta and borlotti beans soup

Zuppa di cipolle alla francese — *15*
French onion soup

Zuppa di verdure — *15*
Vegetable soup

Ravioli ripieni di ricotta con pomodorini e basilico — *17*
Ricotta-filled ravioli with cherry tomatoes and fresh basil

Risotto alla Milanese (con brodo di carne e zafferano) — *17*
Risotto a la "Milanese" (with meat broth and saffron)

Linguine con pomodorini e bottarga di muggine — *18*
Linguine pasta with cherry tomatoes and Mullet bottarga

Fregola sarda ai frutti di mare — *20*
Sardinian "fregola" pasta with seafood

Spaghetti alle vongole veraci — *22*
Spaghetti pasta with clams

Fettuccine alla Bolognese — *17*
Fettuccine pasta a la "Bolognese"

Lasagna alla Bolognese — *18*
Lasagna a la "Bolognese"

Secondi di pesce
Fish Courses

*Filetto di spigola al forno*** *con patate* 26
Baked seabass fillet with potatoes

*Salmone*** *e verdure alla griglia* 24
Grilled salmon and vegetables

*Frittura di calamari e gamberi*** 24
Deep fried squids and prawns

Secondi di carne
Meat Courses

Ballotine di pollo ai funghi con bietina ripassata 23
Chicken "ballotine" with mushrooms and sautéed baby chard

Filetto di manzo alla griglia con patate al forno e spinaci 32
Grilled beef filet mignon with roasted potatoes and spinach

Stracotto di manzo al vino rosso e purè di patate 26
Beef braised in red wine with mashed potatoes

*Cotoletta milanese con patatine fritte** 25
Breaded veal cutlet with french fries

Contorni di stagione 6
Seasonal side dishes

Break

*Cheese burger classico con patate fritte** 18,5
Cheeseburger with french fries

*Smash burger con patate fritte** 18,5
Smash burger with french fries

*Veggie burger di ceci con patate fritte** 15
Chickpea burger with french fries

** 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

ALLA DIAVOLA — *14*
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

BUFALA — *15,5*
Mozzarella di bufala, pomodorini
Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes

CAPRICCIOSA — *14,5*
Pomodoro, mozzarella, funghi, olive nere, prosciutto crudo, uova sode
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, black olives, raw ham, hard boiled eggs

FUNGHI — *12,5*
Pomodoro, mozzarella, champignons
Tomato, mozzarella cheese, champignos mushrooms

MARGHERITA — *11,5*
Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella cheese, basil

MARINARA — *10,5*
Pomodoro, aglio, origano
Tomato sauce, garlic, oregano

NAPOLI — *12,5*
Pomodoro, mozzarella, alici
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies

PROSCIUTTO — *12,5*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham

QUATTRO FORMAGGI — *15*
Mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, parmigiano
Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, smoked provola cheese, parmesan

VEGETARIANA — *13,5*
Melanzane, zucchine, peperoni, provola
Aubergines, zucchini, peppers, provola cheese

FOCACCIA CON CRUDO, RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO — *15,5*
Prosciutto, arugula, cherry tomatoes, parmesan

I dolci
Dessert

Brownie alle noci, salsa al caramello e panna montata *8,5*
Walnut brownie with caramel sauce and whipped cream

Creme brulée *8,5*

Millefoglie di "pasta fillo" con mousse al mandarino e cioccolato fondente *8,5*
Phyllo pastry mille-feuille with mandarin mousse and dark chocolate

New York cheese cake ai frutti di bosco *8,5*
New York cheese cake with berries

Tiramisù *8,5*

Tortino al cioccolato con crema inglese* *8.5*
Chocolate soufflè with English custard

Zuppa inglese *8,5*

Selezione di gelati (crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fragola, limone) *8,5*
Ice cream selection (vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, strawberry, lemon

Tagliata di frutta *10*
Sliced fresh fruit

Selezione di formaggi *14*
Cheese selection

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.