








URBAN BISTROT

MENU

ANTIPASTI/STARTERS

 **Bruschetta con concassè di pomodori alla marinara** 
Toasted bread with fresh tomatoes and anchovies
4

Bruschetta del giorno
Chef's special «Bruschetta» 
4

 **Caprese | pomodoro e spuma di mozzarella** 
Caprese Salad | tomato and mozzarella cheese foam
7

Prosciutto e melone
Parma ham and melon
8



 **Insalata Mista/Mixed Salad:**
5



Aggiunta/Add:

- Pollo/Chicken 3
- Tonno/Tuna 2 
- Mozzarella/Mozzarella cheese 2 


PRIMI/PASTA SELECTION


*Scegli il formato di pasta che preferisci tra penne, mezze maniche e spaghetti:
Choose your favourite pasta shape among penne, mezze maniche and spaghetti:*


 **Arrabbiata** | salsa di pomodoro e peperoncino/ tomato sauce and chili pepper 
10

 **Al Pomodoro** | salsa di pomodoro e basilico/tomato sauce and basil 
10

 **Aglio e Olio** | Garlic and olive oil 
10

Amatriciana | salsa di pomodoro, guanciale e Pecorino Romano/ tomato sauce, bacon and Pecorino Romano cheese 
12

Carbonara | uova, guanciale e Pecorino Romano/eggs, bacon and Pecorino Romano cheese 
12

Gricia | Pecorino Romano e guanciale/bacon and Pecorino Romano cheese 
12

SECONDI/MAIN COURSES

Petto di pollo in salsa Teriyaki
Chicken breast in Teriyaki sauce



14

Trancio di tonno panato al panko con maionese alle erbe e yogurt
Panko crusted tuna steak with herb and yogurt mayonnaise



16

Pulled pork burger con salsa BBQ e verza
Pulled pork burger with BBQ sauce and cabbage



18

Tagliata di manzo
Sliced beef steak

18

CONTORNI/SIDES

Contorno del giorno
Side of the day

5

DESSERT

Tagliata di frutta di stagione
Sliced season fruit

5

Cheesecake al melone
Melon cheesecake



6

Spuma di tiramisù con savoiardi al caffè
Tiramisu foam with coffee soaked ladyfingers





6

VINI BIANCHI/WHITE WINE

		
Trebbiano D'Abruzzo 13% Vol. Predella ABRUZZO	5	18
Roma 12,5% Vol. Federici LAZIO	5	20
Passerina del Frusinate 13% Vol. Federici LAZIO	6	22
Pecorino 12,5% Vol. Umani Ronchi ABRUZZO	6	25
Chardonnay 13% Vol. Roeno TRENTINO		25
Etna Bianco 13,5% Vol. Palmento Costanzo SICILIA		40
Chablis 12,5% Vol. Hamelin FRANCIA		45

VINI ROSSI/RED WINE

		
Montepulciano 13% Vol. Predella ABRUZZO	5	18
Cesanese Del Piglio 14% Vol. Federici LAZIO	6	22
Nero D'avola 13,5% Vol. Abbazia Santa Anastasia SICILIA	6	24
Syrah 14% Vol. Buccianera TOSCANA	6	25
Cannonau 13% Vol. Contini SARDEGNA		25
Chianti Classico 14% Vol. Guicciardini Strozzi TOSCANA		25
Chianti Classico Riserva 14% Vol. Guicciardini Strozzi TOSCANA		40

BOLLE/SPARKLING

		
Franciacorta Essence Rosè Antica Fratta Italia		40
Champagne Brut Henri De Verlaine Francia	10	50
Champagne Moët Imperial Moët & Chandon Francia		55

BIRRE/BEERS

Peroni 33 cl 4,7% Vol. Lager Italy	5
Menabrea Ambrata 33 cl 5% Vol. Pale Lager Italy	5
Ichnusa Non Filtrata 33 cl 5% Vol. Lager non filtrata Italy	5
Corona Extra 35.5 cl 4,6% Vol. Pale Lager Mexico	5
Selezione Baladin (Isaac-Nora-Wayan-Nazionale-SuperBitter-Rock'n'roll) 30 cl Italy	5
Affligem Triple 30 cl 9,5% Vol. Triple Belgium	6
Hofbraü Munchen 50 cl 5,1% Vol. Weisse Germany	6

SOFT DRINK

Acqua microfiltrata/Microfiltered water 0,75 l (Naturale-Still/Frizzante-Sparkling)	2
Acqua in bottiglia/Bottled water 0,75 l Ferrarelle/Natà	3
Cola Fanta Sprite Schweppes	3

CAFFETTERIA/COFFEE SHOP

Espresso	2
Caffè Americano/American Coffee	3
Cappuccino	3
Latte/Milk	3
Caffè Mocha/Mocha Coffee	3
Selezione di tè e tisane/Selection of tea and herbal tea	3
Cioccolata calda/Hot chocolate	3

Per qualsiasi altra richiesta in merito a Cocktails/Vodka/Rum/Gin/Tequila/Whiskies/Brandy/Cognac/Grappa/Amaro
Chiedete pure al nostro barman

For any other desire about a Cocktails/Vodka/Rum/Gin/Tequila/Whiskies/Brandy/Cognac/Grappa/Amaro.
Please ask our barman

LEGENDA ALLERGENI/ALLERGENS KEY



glutine
gluten



latte
milk



sesamo
sesame



sedano
celery



frutta a guscio
nuts



arachidi
peanuts



crostacei
crustacean



soia
soy



uovo
eggs



molluschi
shellfish



pesce
fish



lupini
lupins



mostarda
mustard



solfiti
sulphite

Vi preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Pertanto i piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta. Per maggiori informazioni si prega di rivolgersi al personale di sala.*

Please inform our waiters if you need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/11

Some fresh products of animal origin, as well as fishery products administered raw, are subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853 / 04. Therefore, the dishes marked with () are prepared with raw material frozen or subject to rapid abatement of temperature.*