



LIGHT LUNCH

18e

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGIO DEL TERRITORIO
CHARCUTERIE BOARD FROM OUR TERRITORY
(1-7-10)

13e

CAPRESE DI POMODORI DEL NOSTRO ORTO, CON BURRATINA & BASILICO
CAPRESE SALAD WITH TOMATOES FROM OUR GARDEN, BURRATINA & BASIL
(7)

2PZ/5e
6PZ/12e

BRUSCHETTE CON POMODORINI CILIEGINO GIALLI, ROSSI & BASILICO
RED AND YELLOW CHERRY TOMATOES & BASIL BRUSCHETTE
(1)

16e

CARPACCIO DI PESCE SPADA E SALMONE AFFUMICATO CON INSALATINA DI FINOCCHI DRESSING AL MANGO & FRUTTI ROSSI
SWORDFISH AND SMOKED SALMON CARPACCIO OVER A FENNEL SALAD WITH MANGO DRESSING & RED FRUITS
(4-9-10)

15e

INSALATONA CON VERDURE DI STAGIONE, FRUTTA FRESCA, TONNO, OLIVE, MAIS & FRUTTA SECCA
LARGE SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES, FRESH FRUIT, TUNA, OLIVES, CORN & NUTS
(5-6-9-11-13)

15e

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI POMODORINI FRESCHI DELL'ORTO BIOLOGICO E BASILICO
CHITARRA SPAGHETTI WITH FRESH BIO TOMATOES FROM OUR GARDEN & BASIL
(1)

15e

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGU DI POLPO AL PROFUMO DI ARANCIA
CHITARRA SPAGHETTI WITH OCTOPUS RAGU AND ORANGE AROMA
(1-3-14)

15e

MACCHERONI FRESCHI CON PORCINI
HOMEMADE MACCHERONI WITH PORCINI MUSHROOMS
(1-3-7)

15e

MACCHERONI FRESCHI ALLA CARBONARA
HOMEMADE MACCHERONI CARBONARA
(1-3-7)

18e

HAMBURGER DI MANZO, CON PANE AL SESAMO, FORMAGGIO FUSO, INSALATA, POMODORI & PATATE ALLE ERBETTE
BEEF HAMBURGER WITH SESAME BUN, MELTED CHEESE, SALAD, TOMATOES & HERB POTATOES
(1-5-6-7-9-11-12-13)

18e

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO CON POMODORINI IN GUAZZETTO & PATATE
FISH OF THE DAY FILET WITH CHERRY TOMATOES & POTATOES
(4)

20e

TRANCIO DI SALMONE CON PORCINI E PATATE ARROSTO
SALMON FILET WITH PORCINI MUSHROOMS & ROASTED POTATOES
(4)

20e

TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI, RUCOLA & PATATE ARROSTO
BEEF FIKET WITH CHERRY TOMATOES, RUCOLA & ROASTED POTATOES
(4)