

## SPRING MENU

### Fresh & Tasty

Ceasar salad 18  
A-C-G

Caprese di bufala 18  
*Caprese salad*  
G

Tagliere di salumi e formaggi 24  
*Charcuterie board with cured meats and cheese*  
G

Parmigiana di melanzane 20  
*Eggplant parmigiana*  
A-G

Lasagna alla Bolognese 22  
*Bolognese lasagna*  
A-G

Verdure grigliate 16  
*Grilled vegetables*

### Sandwich Selection

Toast con prosciutto cotto e formaggio 16  
*Toast with cooked ham and cheese*  
A-G

Pane multicereali con salmone affumicato, formaggio fresco e rucola 18  
*Multigrain bread with smoked salmon, fresh cheese and rocket salad*  
A-G-D

Cheeseburger di manzo Italiano, lattuga, pomodoro e cheddar 22  
*Italian beef cheeseburger, lettuce, tomato and cheddar*  
A-G

### Roman Pinsa

MARGHERITA 16  
Pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO, Basilico  
*Tomato, fiordilatte, EVO oil, basil*  
A-G

LA CRUDO 18

Prosciutto Crudo di Parma DOP, pomodoro bio, fiordilatte, rucola fresca, scaglie di parmigiano, olio EVO Italiano  
*Prosciutto Crudo di Parma PDO, organic tomato, fiordilatte cheese, fresh arugula, flakes of parmesan cheese, Italian EVO oil*  
A-G

## SPRING MENU

CROSTINO AFFUMICATO	16
Fiordilatte, prosciutto cotto e fonduta di scamorza affumicata <i>Fiordilatte cheese, cooked ham and smoked scamorza fondue</i> A-G	
PINSA DIAVOLA	16
Pomodoro bio, fiordilatte, salame piccante, olio EVO <i>Tomato, fiordilatte cheese, spicy salami, EVO oil</i> A-G	
<b>Sweet Ending</b>	
Tiramisù	12
A-C-G	
Tagliata di frutta fresca	12
<i>Sliced fresh fruits</i>	

### LEGENDA DELLE SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Nella tabella sottostante sono riportate le sostanze /prodotti che provocano allergie / intolleranze indicate dal regolamento ue n 1169/2011 che possono essere utilizzate nella preparazione dei nostri piatti.

**GF** - gluten-free | **SL** - senza lattosio

**A** - cereali contenenti glutine, ovvero: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

**B** - crostacei e prodotti a base di crostacei

**C** - uova e prodotti a base di uova

**D** - pesce e prodotti a base di pesce

**E** - arachidi e prodotti a base di arachidi

**F** - soia e prodotti a base di soia

**G** - latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

**H** - frutta a guscio: mandorle (*amygdalus communis l.*), nocciole (*corylus avellana*), noci di acagiu' (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*carya illinoensis wangenh k. Koch*), noci del brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia*) noci macadamia o noci del queensland (*macadamia terni folia*) e i loro prodotti

**I** - sedano e prodotti a base di sedano

**L** - senape e prodotti a base di senape

**M** - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

**N** - anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di so2 totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

**O** - lupini e prodotti a base i lupini

**P** - molluschi e prodotti a base di molluschi

### LEGEND OF SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES/INTOLERANCES

The table below shows the substances/products that cause allergies/intolerances indicated by EU regulation n 1169/2011 that can be used in the preparation of our dishes.

**GF** - gluten-free | **SL** - lactose-free

**A** - cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, kamut, or their hybridized strains and derived products

**B** - crustaceans and crustacean products

**C** - eggs and egg products

**D** - fish and fish products

**E** - peanuts and peanut products

**F** - soybeans and soybean products

**G** - milk and milk products (including lactose)

**H** - nuts: almonds (*amygdalus communis l.*), hazelnuts (*corylus avellana*), cashew nuts (*anacardium occidentale*), pecans (*carya illinoensis wangenh k. Koch*), Brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachios (*pistacia*) macadamia nuts or queensland nuts (*macadamia terni folia*) and their products

**I** - celery and celery products

**L** - mustard and mustard products

**M** - sesame seeds and sesame products

**N** - sulfur anhydrite and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total so2 to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions

**O** - lupins and lupin-based products

**P** - molluscs and products based on molluscs