

Antipasti*

Starters*

Pane

Bread

1, 6

€3

Focaccia al rosmarino

Rosemary focaccia

1, 6

€7

Tartare di tonno* rosso, mango, sesamo e salsa ai lamponi

Bluefin tuna tartare tartare with mango, sesame and raspberry sauce*

2, 4, 11, 12, 14

€19

Gamberi* fritti con panatura panko e salsa mojito

Fried shrimp with panko breading and mojito sauce*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14

€17

Carpaccio di salmone affumicato, insalata di campo e arance

Smoked salmon carpaccio with mixed leaves and orange

2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

€19

Insalata di polpo*, ceci, finocchi e arancia

Octopus, chickpeas, fennel and orange salad*

2, 4, 9, 12, 14

€19

Capasante tostate* con crema di piselli, paprika dolce e pomodorini confit

Seared scallops with pea cream, sweet paprika, and confit tomatoes*

2, 7, 12, 14

€21

Selezione di salumi e formaggi con salse confetture

Selection of cured meats and cheeses with chutneys and jams

1, 7, 10

€15

Mozzarella di bufala su crema di tartufo

Buffalo mozzarella on truffle cream

7

€16

Tempura di verdure* con maionese alla soia

Vegetable tempura with soy mayonnaise*

1, 2, 3, 6, 7

€14

Primi Piatti*

First Dishes*

Calamarata con spigola* e lime
Calamarata pasta with sea bass and fresh lime*

1, 2, 4, 6, 10, 12, 14

€22

Ravioli ripieni di scampi* in salsa di pomodoro e scampi*
Scampi-filled ravioli with tomato and scampi* sauce*

1, 2, 3, 7, 11, 12

€22

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuto crudo di gamberi bianchi* e lime
Spaghetti with garlic, oil, chili, chopped raw white prawns and lime*

1, 2, 12

€23

Ravioli allo stracotto di manzo*, fonduta di pecorino e gelée di Chianti
Ravioli with braised beef, pecorino fondue, and chianti gelée*

1, 3, 7

€20

Tonnarelli al ragù alla bolognese

Tonnarelli with Bolognese ragù

1, 3, 7, 9

€19

Risotto con zucchine e burratina d'Andria
Risotto with zucchini and burrata from Andria

7

€20

Spaghettoni con melanzane, olive, capperi e ricotta salata
Spaghettoni with eggplant, olives, capers and salted ricotta

1, 4, 7

€19

Tradizione Romana

Roman Tradition

Mezze maniche alla carbonara
Mezze maniche with carbonara sauce

1, 3, 7

€17

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti cheese and pepper

1, 7

€15

Spaghetti al pomodoro e basilico
Spaghetti with tomato and basil

1, 7

€15

Pizze

Margherita

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella cheese
1, 6, 7
€14

Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers
1, 4, 6, 7
€15

Carbonara

Crema alla carbonara e guanciale
Carbonara sauce and guanciale
1, 3, 6, 7
€15

Nostromo

Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato sauce, mozzarella and tuna
1, 4, 6, 7
€15

Boscaiola

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, Parma ham
1, 6, 7
€15

Salmone

Salmone affumicato, rughetta, mozzarelline di bufala, pomodorini, basilico
Smoked salmon, rocket, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil
1, 2, 6, 7
€17

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami
1, 6, 7
€15

Dolci*

Desserts*

Dolce* - gelato*
Dessert - ice cream**
1, 3, 6, 7, 8
€10

Tiramisù della casa
Homemade Tiramisù
1, 3, 6, 7, 8
€10

Sbriciolata con crema di limone e fragole
Crumbled cake with lemon and strawberry cream
1, 3, 7
€10

Tortino al cioccolato con crema inglese
Warm chocolate fondant with crème anglaise
1, 3, 7
€10

Secondi Piatti* **Second Courses***

Filetto di spigola* con wok di verdure e salsa alla soia
Oven-baked Sea bass fillet with vegetable wok and soy sauce*

1, 2, 4, 7, 9, 12

€22

Polpo* arrosto con crema di burrata e chips di pane
Roasted octopus with burrata cream and bread chips*

1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 14

€24

Tataki di tonno rosso* in crosta di pistacchi
Red tuna tataki in pistachio crust*

1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

€24

Filetto di salmone* ai semi di papavero, salsa yogurt e mostarda ai lamponi
Salmon fillet with poppy seeds, yogurt cream, and raspberry mustard*

1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€19

Tagliata di manzo al rosmarino e riduzione al Sangiovese
Sliced beef steak with rosemary and Sangiovese reduction

3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

€28

Carrè di agnello* in crosta alle erbe
*Herb-crusted rack of lamb**

1

€22

Filetto di maiale al miele e zenzero e insalatina di campo
Pork tenderloin with honey, ginger and mixed leaves

1, 8

€19

•

Contorni **Side Dishes**

Insalata di campo
Mixed green salad

€6

Patate al forno
Baked potatoes

€6

Verdura del giorno ripassata
Daily sautéed vegetables

€7

Melanzane al forno con pomodorini e origano
Baked eggplant with cherry tomatoes and oregano

1

€7