

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI • STARTERS

- Polpo alla brace, spuma di patate, cavolo nero, chutney di cipolle al vino rosso** • Allergeni: molluschi e derivati € 22
Grilled octopus, potato foam, black cabbage, red wine onion chutney • Allergens: mollusks and derivatives
- Pescato del giorno alla mediterranea** • Allergeni: sedano, pesce € 18
Catch of the day Mediterranean style • Allergens: celery, fish
- Tartare di manzo cuore di bufala rucola senape in grani** • Allergeni: latte e derivati € 16
Beef tartare, buffalo mozzarella, rocket salad, mustard grains • Allergens: milk and derivatives
- L'orto di stagione** • Allergeni: sedano € 12
grilled seasonal vegetables • Allergens: celery

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

- Risotto alla zucca, caprino, salsiccia e rosmarino** • Allergeni: frutta a guscio, latte e derivati € 18
Pumpkin risotto, goat cheese, sausage and rosemary • Allergens: nuts, milk and derivatives
- Spaghettono tonno capperi e pomodori confit** • Allergeni: glutine, molluschi e pesce € 20
Spaghettono with tuna, capers and confit tomatoes • Allergens: gluten, mollusks and fish
- Pappardelle al ragù di agnello, menta** • Allergeni: glutine, sedano, latte e derivati € 16
Pappardelle with lamb ragout, mint • Allergens: gluten, celery, milk and derivatives
- Ravioli di piccione burro e salvia con brodo di porcini** • Allergeni: glutine, uova, latte e derivati € 18
Pigeon ravioli butter and sage with porcini broth • Allergens: gluten, eggs, milk and derivatives
- Fusillone melanzana arrostita olive capperi e basilico** • Allergeni: glutine € 15
Fusillone pasta with roasted aubergine, olives, capers and basil • Allergens: gluten

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

- Pescato del giorno, crema di zucca e bieta saltata** • Allergeni: pesce € 30
Grilled Fish of the day, pumpkin cream and sautéed chard • Allergens: fish
- Frittura di mare e le sue verdure** • Allergeni: pesce, crostacei, molluschi e uova € 25
Fried seafood and vegetables • Allergens: fish, shellfish, mollusks and eggs
- Zucca glassata e arrostita, pecorino, nocciole** • Allergeni: glutine, latte e derivati € 18
Glazed and roasted pumpkin, pecorino cheese, hazelnuts • Allergens: gluten, milk and derivatives
- Pancia maiale, porto, sedano rapa, porro** • Allergeni: sedano € 22
Belly pork, port, celeriac, leek • Allergens: celery
- Filetto di manzo al bbq, spinaci pan brioche e salsa al tartufo** • Allergeni: latte e derivati € 32
BBQ beef fillet, spinach brioche bread and truffle sauce • Allergens: milk and derivatives

CONTORNI • SIDES

- Patate al forno** € 8
Baked potatoes
- Verdura di stagione** € 8
Seasonal vegetables
- Insalata mista** € 8
Mixed salad

TRADIZIONE • TRADITION

- Tortellino in brodo grasso della tradizione** • allergeni: glutine € 18
Tortellino in traditional fatty broth • allergens: gluten
- Tagliatella al ragù alla bolognese** • allergeni: latte e derivati, sedano € 17
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: milk and derivatives, celery
- Lasagna verde alla bolognese** • allergeni: glutine, sedano € 17
Green lasagna bolognese • allergens: gluten, celery
- Cotoletta alla bolognese** • Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti € 25
Bolognese cutlet • Allergens: gluten, milk and derivatives, sulphites

DOLCI • DESSERT

- Ganache al cioccolato, pere caramellate, crumble al cacao, noci** • Allergeni: frutta a guscio, latte € 10
Chocolate ganache, caramelized pears, cocoa crumble, walnuts • Allergens: nuts, milk
- Oro felsineo** • Allergeni: uova, latte € 8
Sweet Mascarpone • Allergens: eggs, milk
- Gelato di stagione** • Allergeni: uova, latte € 8
Seasonal ice cream • Allergens: eggs, milk
- Orologio di formaggi** • Allergeni: latte € 15
Cheese clock • Allergens: milk



Coperto • 5 €
Cover charge • 5 €