

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI • STARTERS

- Scampo crudo, mango, cetriolo in osmosi, aioli allo zenzero • Allergeni: Crostacei, Uova, Senape € 22
Raw scampi, mango, osmosis cucumber, ginger aioli • Allergens: Crustaceans, Eggs, Mustard
- Vitello CBT, lattuga alla brace, yogurt al limone, nocciole, origano • Allergeni: Latte, Frutta a guscio € 20
Slow-cooked veal, grilled lettuce, lemon yogurt, hazelnuts, oregano • Allergens: Milk, Tree nuts
- Gazpacho di melone, caprino, pistacchio salato, saba, pane croccante • Allergeni: Latte, Glutine, Frutta a guscio € 18
Melon gazpacho, goat cheese, salted pistachio, saba, crispy bread • Allergens: Milk, Gluten, Tree nuts

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

- Tagliolino aglio, olio e peperoncino, tonno rosso agli agrumi, aglio nero • Allergeni: Glutine, Pesce € 25
Tagliolini with garlic, oil and chili, citrus-marinated bluefin tuna, black garlic • Allergens: Gluten, Fish
- Fregola sarda alle vongole, lime, bottarga di muggine • Allergeni: Molluschi, Pesce, Glutine € 24
Sardinian fregola with clams, lime, grey mullet bottarga • Allergens: Mollusks, Fish, Gluten
- Spaghettoni al pomodoro dolce di Pachino, basilico fresco, variazione di pomodorini • Allergeni: Glutine € 22
Thick spaghetti with sweet Pachino tomato, fresh basil, cherry tomato variations • Allergens: Gluten

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

- Pescato del giorno, crema di peperoni arrosto, polvere olive taggiasche, pesto di basilico • Allergeni: Pesce, Frutta a guscio € 28
Catch of the day, roasted pepper cream, Taggiasca olive powder, basil pesto • Allergens: Fish, Tree nuts
- Codone di manzo al barbecue, fondo al timo € 30
Barbecued beef rump, thyme jus
- Melanzana glassata, mandorla, pesca alla camomilla, semi • Allergeni: Frutta a guscio € 18
Glazed eggplant, almond, chamomile peach, seeds • Allergens: Tree nuts

DOLCI • DESSERT

- Anguria, sorbetto piña colada, aceto balsamico di Modena • Allergeni: Latte, Uova € 12
Watermelon, piña colada sorbet, Modena balsamic vinegar • Allergens: Milk, Eggs
- Gelato alla crema, amarene Fabbri • Allergeni: Latte, Uova € 10
Custard gelato, Fabbri sour cherries • Allergens: Milk, Eggs
- Oro Felsineo • Allergeni: Latte, Uova, Glutine € 10
“Oro Felsineo” • Allergens: Milk, Eggs, Gluten

TRADIZIONE • TRADITION

Tortellino in brodo grasso della tradizione • allergeni: glutine
Tortellino in traditional fatty broth • allergens: gluten

€ 18

Tagliatella al ragù alla bolognese • allergeni: latte e derivati, sedano
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: milk and derivatives, celery

€ 17

Lasagna verde alla bolognese • allergeni: glutine, sedano
Green lasagna bolognese • allergens: gluten, celery

€ 17

Cotoletta alla bolognese • Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti
Bolognese cutlet • Allergens: gluten, milk and derivatives, sulphites

€ 25

CONTORNI • SIDES

Patate al forno
Baked potatoes

€ 8

Verdura di stagione
Seasonal vegetables

€ 8

Insalata mista
Mixed salad

€ 8



Coperto • 5 €
Cover charge • 5 €