

LIGHT LUNCH

ANTIPASTI • STARTERS

- Culatello “Salumeria Villani”, gnocco fritto, tigella calda, squacquerone montato € 15
Culatello ham “Salumeria Villani”, fried dough, warm tigella bread, whipped squacquerone cheese
- Carciofo arrosto, spuma di pecorino, porro croccante, olio alle erbe € 12
Roasted artichoke, pecorino foam, crispy leek, herb oil
- Baccalà marinato e mantecato, chips di pane, prezzemolo, lime € 14
Marinated and whipped salt cod, bread chips, parsley, lime

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

- Spaghettoni al pomodorino confit, basilico, burrata pugliese € 13
Thick spaghetti with confit cherry tomatoes, basil, Apulian burrata
- Gnocchi di patate con gamberi, zucchine e limone € 15
Potato gnocchi with prawns, zucchinis and lemon

TRADIZIONE • TRADITION

- Tortellino in brodo grasso della tradizione o in crema di Parmigiano € 18
Tortellino in traditional fatty broth or in Parmesan cream
- Tagliatella al ragù alla bolognese € 17
Tagliatella with ragù bolognese
- Lasagna verde alla bolognese € 17
Green lasagna bolognese

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

- Polpette di manzo al sugo, chips di pane croccante e basilico € 13
Beef meatballs in tomato sauce, crispy bread chips, basil
- Polpo arrosto, spuma di patata viola, cipolla rossa agrodolce, polvere di olive nere € 16
Roasted octopus, purple potato foam, sweet and sour red onion, black olive powder
- Patata dolce, cipolla caramellata, radicchio, nocciole e salsa al taleggio € 12
Sweet potato, caramelized onion, radicchio, hazelnuts, Taleggio sauce

DOLCI • DESSERT

- Gelato al cioccolato, frutti rossi, menta € 8
Chocolate ice cream, red berries, mint
- Oro felsineo • spuma di mascarpone con tenerina al cioccolato € 8
“Oro Felsineo” • mascarpone foam with chocolate tenerina cake
- Macedonia fresca di stagione € 7
Fresh seasonal fruit salad