

Per iniziare con gusto

To start

Focaccia della casa (1, 7) (focaccia soffice a forma di stella con crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola) (<i>softly focaccia with Parma ham, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket</i>)	€ 8,50
Focaccia con lardo aromatizzato alle erbe (1) <i>focaccia with lard flavored with herbs (1)</i>	€ 6,00
Focaccia con stracciatella al tartufo nero (1, 7) <i>focaccia with burrata cheese and black truffle (1,7)</i>	€ 8,50

I pinzimoni della casa

Selection of raw vegetable served with homemade dips

Pinzimonio Ibiza (7, 9) (olio, sale, pepe, salsa al basilico, salsa alioli) <i>oil, salt, pepper, basil dip, garlic dip</i>	€ 7,00
Pinzimonio Santorini (7, 9) (olio, sale, pepe, salsa tzatziki, salsa yogurt) <i>oil, salt, pepper, tzatziki dip, yogurt dip</i>	€ 7,00
Maxi pinzimoniata (7, 9) (degustazione di tutte le salse) <i>served with all dips</i>	€ 12,00

Antipasti ed eccellenze italiane

Starters and italian excellence

Prosciutto crudo stagionato con mozzarella di bufala campana DOP (7) <i>Parma ham with buffalo mozzarella DOP (7)</i>	€ 14,00
Prosciutto crudo stagionato con burrata di bufala della Murgia (7) <i>Parma ham with burrata mozzarella (7)</i>	€ 14,00
Bresaola di chianina affumicata con ricotta di bufala (7) <i>Chianina bresaola with buffalo ricotta cheese (7)</i>	€ 15,00
Selezione di salumi italiani <i>Cold meat cut</i>	€ 12,00
Tris di bufala (mozzarella DOP, burrata di bufala e ricotta di bufala) (7) <i>buffalo mozzarella, burrata mozzarella, buffalo ricotta cheese (7)</i>	€ 14,00
Strudel di verdure con fonduta di formaggio blu (1, 7) <i>Vegetable strudel with blue cheese cream (1,7)</i>	€ 12,00
Insalatina tiepida di polipo* con patate ed olive taggiasche (14) <i>Octopus salad with potatoes and green olives (14)</i>	€ 12,00
Sautè di cozze (14) <i>Sautè with mussels (14)</i>	€ 12,00

Le insalatone

Big salads

Caprese (7) Mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro di stagione <i>Caprese salad with buffalo mozzarella DOP and tomatoes</i>	€ 12,00
Greca (7) (Peperoni, pomodoro, cipolla, olive taggiasche, cetrioli e formaggio feta) <i>sweet peppers, tomatoes, onion, olives, cucumber, feta cheese</i>	€ 11,00
Triticum (1, 7) (insalata di farro, rucola, pere coscia, stracciatella di burrata, olio, e miele) <i>spelt salad, rocket, pears, burrata mozzarella, oil, honey</i>	€ 12,00

Primi Piatti (anche con pasta senza glutine)

First courses (also with gluten free pasta)

Risotto al radicchio lungo di Treviso con scamorza affumicata (7) Vegetariano <i>Risotto with red chicory and smoked cheese (7) Vegetarian</i>	€ 12,00
Risotto con capesante e zucchini al Franciacorta (2, 7, 14) <i>Risotto with scallops and zucchini flavored with Franciacorta wine (2, 4, 7, 14)</i>	€ 16,00
Zuppa con verdure di stagione e crostini di pane (1, 9) Vegan <i>Vegetable soup with crostini bread (1, 9) Vegan</i>	€ 10,00
Tortelli di zucca con amaretto al burro nocciolato e salvia (1, 3, 7, 8) Vegetariani <i>Homemade pumpkin ravioli with amaretto biscuit (1, 3, 7, 8) Vegetarian</i>	€ 11,00
Tagliolini ai funghi porcini (1, 7) Vegani o Vegetariani <i>Tagliolini with porcini mushrooms (1,7) Vegan or Vegetarian</i>	€ 12,00
Lasagne alla bolognese (1, 7, 9) <i>Lasagna with bolognese ragu' (1, 7, 9)</i>	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7) <i>Classic spaghetti carbonara (1, 3, 7)</i>	€ 10,00
Paccheri di Gragnano alle vongole veraci (1, 2, 14) <i>Fresh pasta with clams (1, 2, 14)</i>	€ 13,00
Scialatielli allo scoglio (1, 2, 4, 14) <i>Linguini with seafood (1, 2, 4, 14)</i>	€ 16,00

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

<i>Cotolette speciali</i> <i>The special ones</i>	<i>Vitello</i> <i>Veal</i>	<i>Pollo</i> <i>Chicken</i>
Mosaico di cotolette con patatine (1, 3, 7) <i>Random selection of mini cutlets with fried potatoes (1, 3, 7)</i>	€ 22,00	€ 19,00
Orecchie di elefante gigante con patate a fette croccanti (1, 3) <i>Elephant's ears with fried potatoes (1, 3)</i>	€ 29,00	

I nostri secondi di terra e di mare
Our main course

Tomahawk (cube roll di black angus con osso) alla griglia con patate saltate <i>Tomahawk grilled beef with baked potatoes</i>		€ 60,00
Filetto di manzo alla griglia con patate saltate <i>Grilled beef fillet with baked potatoes</i>		€ 25,00
Tagliata di manzo all'aceto balsamico (1, 7) <i>Slice of beef with balsamic vinegar cream (1, 7)</i>		€ 20,00
Polipo alla griglia con purea di fave (7, 14) <i>Grilled octopus with fava beans cream (7, 14)</i>		€ 18,00
Filetto di branzino alla griglia con pinoli e olive taggiasche (4, 8) <i>Grilled seabass fillet with pine nuts and Ligurian green olives (4, 8)</i>		€ 20,00
Fritto di calamari e gamberi* (1, 2, 14) <i>Fried with squid and shrimp (1, 2, 14)</i>		€ 17,00

Contorni - Side dish

Patate fritte <i>Fried potatoes</i>		€ 4,00
Patate saltate <i>Baked potatoes</i>		€ 4,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>		€ 4,00
Insalatina mista <i>Mix salad</i>		€ 5,00

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.