



ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di Antipasti <i>Mortadella, coppa di parma, prosciutto, taleggio, marinated pecorino, tapenade, olives, figs and toast</i>		24,5
Arancini Mozzarella e Pomodoro <i>Mozzarella and tomato arancini</i>	8,5	12,5
Sfere di Parmigiano <i>Parmigiano fried balls</i>	8,5	12,5
Olive Verdi <i>Green olives</i>	4	6
Patatine Mediterranee <i>Mediterranean chips</i>	3,5	5,5
Bruschetta della Casa con Burrata <i>Cherry tomato bruschetta with burrata + extra anchovies for €2</i>	12,5	18,5
Bruschetta della Casa Speciale <i>Bruschetta with Prosciutto Crudo and buffalo mozzarella</i>	14,5	21,5
Carpaccio di Manzo <i>Calf carpaccio with rocket sla, parmigiano slices, balsamic syrup and fried capers</i>	14,5	21,75
Carpaccio di Polpo <i>Octopus carpaccio with lemon zest, gremolata and parsley</i>	16,5	24,5
Pomodoro candito con burrata <i>Tomato candied in garlic and olive oil with burrata, basil and pine nuts</i>	12,5	17,5
Portobello con taleggio <i>Portobello filled with melted taleggio cheese</i>	10,5	14,5



PRIMI / FIRST COURSE

Mezzi Rigatoni alla Puttanesca <i>Tomato sauce based pasta with garlic, chili flakes, olives and capers. topped with lemon zest</i>	9,5	15	22,5
Tagliatella con Ragù alla Bolognese <i>Pasta with a pork belly and calf meat ragù, topped with grated Parmigiano</i>	11,5	17,5	26,5
Risotto con Salvia <i>Risotto with fresh sage, lemon and burrata</i>	12,5	18,5	25,5

SECONDI / SECOND COURSE

Pollo alla Diavola <i>Overnight marinated chicken with a secret spice mix, braised in a pan and then slowly cooked in the oven, served with sage potatoes</i>	13	19,5	26,5
Parmigiana di Melanzane <i>Fry eggplants then baked in the oven with our homemade tomato sauce, mozzarella, fiordilatte, basil and parmigiano</i>		19,5	
Gnocchi con Coregone <i>Gnocchi with porcini mushrooms, halibut and parmigiano</i>		22,5	

CONTORNI / SIDES

Caponata di Melanzane <i>Fried eggplants cooked with celery, capers, olives, cherry tomatoes, pine nuts and resins + extra anchovies for €2</i>	10	15	
Focaccia Genovese con Olive verdi <i>Homemade Focaccia topped with green olives and rosmarine</i>	7,5	10,5	
Insalata del mese <i>Salad with fennel, tomato, radish, parmigiana and balsamico vinaigrette</i>	4,5	6,5	



DOLCE

Tiramisu	9,5
<i>Delicate ladyfingers soaked in coffee and amaretto with mascarpone and cocoa powder</i>	
Salame al Cioccolato	8
<i>Chocolate salami with dry cookies inside it top with powder sugar</i>	
Biscotti alle Mandorle	2
<i>Home made almond cookies topped with powder sugar</i>	
Sgroppino	10
<i>Lemon sorbet, prosecco, vodka</i>	

DIGESTIVO

Amaro	5,5
Amaretto	6
Fernet Branca	5,5
Limoncello	5
Sambuca	5
Frangelico	5,5
Elio Altare Grappa di Barolo	6,5
Marolo Grappa di Barolo	8,5
Rivera Moscato di Trani	8
Caffè corretto <i>until 23.00</i>	5
Espresso Martini <i>until 23.00</i>	12