

aperitivo
FOOD & DRINK

MONDAY TO FRIDAY
4 TO 7
&
9 TO CLOSE
at the bar and lounge

7

ROSSO
BIANCO
ROSATO
ASAHI BEER
CAMPARI SODA
LIMONCELLO SODA

10

PROSECCO
PERONI
PILSNER URQUELL
BIRRA DOLOMITI
ESPRESSO MARTINI
MARGARITA

SPRITZIAMO

Aperol / Hugo / Limoncello / Campari
SPRITZ DI FABBRI
Mixed berries / Passion fruit

12

AMARETTO SOUR
NEGRONI

15

CATANZARO
Reposado Tequila, Clementine,
Bergamot, Peperoncini, Lemon

LIMONARE SPRITZ
Prosecco, Aperol, Cocchi Rosa,
St-Germain, Rosemary, Lemon

MANHATTAN TOSCANO
Lot 40 rye whisky, Amari, vino rosso,
olive

ANGURIATA
Dillon's Vodka, Campari, Watermelon,
Raspberry, Lime, Rosé Prosecco

king west

DAL **ORETTA** 2016

DAL VERO CUORE ITALIANO

MONDAY TO FRIDAY
4 TO 7
&
9 TO CLOSE
at the bar and lounge

7

OLIVE 🌿

roasted almonds, marinated
Cerignola olives

CROCCHETTE DI PATATE 🌿

potato and pecorino croquette,
paprika aioli

10

POLENTA 🌿

crisp polenta, mozzarella, parmigiano

CARCIOFI

crisp artichoke, bagna cauda

PIZZETTA MARGHERITA 🌿

tomato, fior di latte, parmigiano, basil

PIZZETTA CARDINALE

tomato, fior di latte, spicy soppressata

PEPERONCINI 🌿

fried shishito peppers

PORCHETTA

sesame bun, shaved porchetta, aioli,
peperoncini

15

CALAMARI

crisp calamari, chives, lemon aioli

CACIO E PEPE ARANCINI 🌿

arborio rice crocchette, pecorino, black
pepper

BURRATA E POMODORO 🌿

Pugliese burrata, tomato, basil

CHE BELLA BURGER

sesame bun, ground chuck and brisket
patty, scamorza, artichoke aioli, tomato
conserva

PIZZETTA PEPPERONI

tomato, fior di latte, ezzo pepperoni,
fennel seed

PIZZETTA PIEMONTE 🌿

fior di latte, mixed mushrooms, truffle
crema, fontina

PIZZETTA BURRATA 🌿

tomato, Pugliese burrata, basil

SPIEDINO DI POLIPO

octopus skewer, potato, salsa verde

SPIEDINI DI AGNELLO

lamb skewer, salmoriglio

CAVATELLI ALLA BOLOGNESE

veal bolognese, parmigiano

🌿 Vegetarian *please let your server know if you have any allergies.