

CICCHETTI

POTATO MILLEFEUILLE & BBQ SAUCE - 5 €

PORK MEATBALLS, AIOLI & MINT - 5 €

FOCACCIA WITH MASCARPONE, ANCHOVY & OREGANO -5€

FOCACCIA WITH EGPPLANT CAVIAR, CONFIT TOMATO & SMOKED RICOTTA - 5 €

FRIED PIZZETTA WITH VEGETARIAN RAGÙ - 7€

FRIED PIZZETTA WITH BEEF RAGÙ & MOZZARELLA - 7 €

ANTIPASTI

ROMAINE LETTUCE, CHICKEN BREAST, BACON, PARMIGIANO & CROUTONS - 18€

MIXED TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA, BLACK OLIVES & PICKLED CUCUMBER - 20€

PULLED PORK CROQUETTE, ANCHOVY MAYONNAISE, RADICCHIO KIMCHI, SWEET & SOUR SALAD - 20€

HERB & CITRUS MARINATED STONE BASS, GARUM, GRAPEFRUIT, SNOW PEAS & TARRAGON YOGHURT - 22€

SELECTION OF CHARCUTERIE - 18€

SELECTION OF CHEESE - 14 / 20 €

----- PRIMI E SECONDI -----

BUCATINI, LEMON & PARMIGIANO CREAM, BLACK LIME - 22€

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI WITH VONGOLE CLAMS & SAMPHIRE - 23€

BREAD GNOCCHI, GUINEA FOWL RAGÙ, GOAT CHEESE & BEETROOT REDUCTION - 23€

SECONDO DEL GIORNO / DAILY MAIN COURSE - FROM 32€

----- DOLCE -----

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CREAM - 10€

FRESH SEASONAL FRUITS - 10€

CITRON CUSTARD, PEAR, CREAM CHEESE & FENNEL SEEDS CRUMBLE - 10€

PEANUT PARFAIT, SALTED CARAMEL GANACHE & RASPBERRIES - 10€



Per qualsiasi informazione su sostanze allergeniche è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio



CICCHETTI ~~~~

MILLEFOGLIE DI PATATE E SALSA BARBECUE - 5 €

POLPETTE DI MAIALE, AIOLI E MENTA - 5 €

FOCACCIA CON MASCARPONE, ACCIUGHE E OREGANO - 5 €

FOCACCIA CON CAVIALE DI MELANZANE, POMODORO CONFIT E RICOTTA AFFUMICATA - 5 €

BOMBETTA FRITTA CON RAGÙ VEGETARIANO E CIPS DI VERDURE - 7 €

BOMBETTA FRITTA CON RAGÙ DI MANZO E MOZZARELLA - 7 €

ANTIPASTI

LATTUGA ROMANA, PETTO DI POLLO, BACON, PARMIGIANO E CROSTINI DI PANE - 18€

POMODORI MISTI, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE TAGGIASCHE E CETRIOLI MARINATI - 20€

CROCCHETTA DI PULLED PORK, MAIONESE ALLE ACCIUGHE, KIMCHI DI RADICCHIO E INSALATINA AGRODOLCE - 20€

OMBRINA MARINATA AGLI AGRUMI E ERBE, GARUM, POMPELMO, TACCOLE E YOGURRT AL DRAGONCELLO - 22€

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI - 18€

SELEZIONE DI FORMAGGI - 14 / 20€

----- PRIMI E SECONDI -----

BUCATINI, CREMA DI LIMONE E PARMIGIANO, POLVERE DI LIMONE NERO - 22€

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI CON CAPAROSSOLI E SALICORNIA - 23€

GNOCCHI DI PANE, RAGÙ DI FARAONA, FONDUTA DI CAPRINO E RIDUZIONE DI BARBABIETOLA - 23€

SECONDO DEL GIORNO - A PARTIRE DA 32€

---- DOLCE -----

TIRAMISÙ CON CREMA DI MASCARPONE - 10€

FRUTTA TAGLIATA DI STAGIONE - 10€

CREMA DI CEDRO, PERE, CREMA DEL DOGE E CRUMBLE DI SEMI DI FINOCCHIO - 10€

SEMIFREDDO AGLI ARACHIDI, GANACHE AL CARAMELLO SALATO E LAMPONE - 10 €



Per qualsiasi informazione su sostanze allergeniche è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio