

MENU

PRIMO / INSALATA + DOLCE : 28,00€

CICCHETTO DEL GIORNO + PRIMO / INSALATA + DOLCE : 35,00 €

CICCHETTI

MILLEFOGLIE DI PATATE E SALSA BARBECUE – 5 €

POLPETTE DI MAIALE, AIOLI E MENTA – 5 €

FOCACCIA CON MASCARPONE, ACCIUGHE E OREGANO – 5 €

FOCACCIA CON ZUCCA IN SAOR 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€

INSALATA DI RADICCHIO E FINOCCHI, DRESSING AGLI AGRUMI, TOPINAMBUR E NOCI – 20€

CROCCHETTA DI PULLED PORK, MAIONESE ALLE

ACCIUGHE, KIMCHI DI RADICCHIO E INSALATINA AGRODOLCE — 20€

OMBRINA MARINATA AGLI AGRUMI E ERBE, GARUM, POMPELMO,

RADICCHIO 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 CARMELLO SALATO E LAMPONE — 10€

MENU

HOMEMADE RIGATONI, BROCCOLI CREAM,
STRACCIATELLA CHEESE AND OLIVES
+ DESSERT: 28,00€

CUTTLEFISH IN ITS INK WITH POTATO FOAM
+ HOMEMADE RIGATONI, BROCCOLI CREAM,
STRACCIATELLA CHEESE AND OLIVES
+ DESSERT: 32,00€

CICCHETTI

POTATO MILLEFEUILLE & BBQ SAUCE — 5 €

PORK MEATBALLS, AIOLI & MINT — 5 €

FOCACCIA WITH MASCARPONE, ANCHOVY & OREGANO — 5 €

FOCACCIA WITH MARINATED PUMPKIN AND 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€

RADICCHIO AND FENNEL SALAD, CITRUS FRUIT, TOPINAMBUR AND NUT DRESSING — 20€

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

HERB & CITRUS MARINATED STONE BASS, GARUM, GRAPEFRUIT,
RADICCHIO & 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€