MENU

RAVIOLI DI PATATE ARROSTO, FONDUTA DI TALEGGIO, SPUMA AL RAFANO
+
DOLCE : 28,00€

PAN BRIOCHE CON PULLED DI GALLINA, ACCIUGHE, AGLIO
+
RAVIOLI DI PATATE ARROSTO, FONDUTA DI TALEGGIO, SPUMA AL RAFANO
+
DOLCE : 32,00€

CICCHETTI

MILLEFOGLIE DI PATATE E SALSA BARBECUE — 5 €

POLPETTE DI MAIALE, AIOLI E MENTA — 5 €

FOCACCIA CON MASCARPONE, ACCIUGHE E OREGANO — 5 €

FOCACCIA CON PEPERONATA E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE — 5 €

BOMBETTA FRITTA CON MELANZANE, STRACCIATELLA DI BURRATA, POMODORI SECCHI — 7 €

BOMBETTA FRITTA CON RAGÙ DI MANZO E MOZZARELLA — 7 €

ANTIPASTI

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

INSALATA CAPRESE, POMODORO, BURRATA, CETRIOLI IN AGRO AL CORIANDOLO, OLIVE — 20€

VITELLO, SPUMA DI SENAPE, CREMA DI CIPOLLA ALLA PAPRIKA, CAVOLI DI BRUXELLES — 20€

RICCIOLA MARINATA, SALSA PONZU AL THE NERO, CAVIALE DI ARINGA AFFUMICATA, GEL DI AGRUMI — 22€

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI — 18€

SELEZIONE DI FORMAGGI — 14 / 20€

PRIMI E SECONDI

BIGOLI IN SALSA CON CROCCANTE DI PANE ED ACCIUGHE SOTT'OLIO — 22€

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI CON VONGOLE E SALICORNIA — 23€

GNOCCHI DI PANE, CREMA DI RUCOLA, PECORINO, TAPENADE DI POMODORI SECCHI, OLIVE E CAPPERI — 23€

SECONDO DEL GIORNO A PARTIRE DA — 32€

• • •

DOLCE

TIRAMISÙ CON CREMA DI MASCARPONE — 10€

FRUTTA TAGLIATA DI STAGIONE — 10€

SPUMA DI VANIGLIA
SBRISOLONA, MELA CAPPERI — 10€

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

BUON APPETITO!

LUNCH MENU

MENU

RAVIOLI FILLED ROASTED POTATOES, TALEGGIO FONDUE, HORSERADISH CREAM
+
DESSERT: 28,00€

BRIOCHE BUN WITH PULLED CHICKEN, ANCHOVIES, GARLIC
+
RAVIOLI FILLED ROASTED POTATOES, TALEGGIO FONDUE, HORSERADISH CREAM
+
DESSERT: 32,00€

CICCHETTI

POTATO MILLEFEUILLE & BBQ SAUCE — 5 €

PORK MEATBALLS, AIOLI & MINT — 5 €

FOCACCIA WITH MASCARPONE, ANCHOVY & OREGANO — 5 €

FOCACCIA WITH PEPPERONI CREAM AND BITTERSWEET ONION — 5 €

FRIED PIZZETTA WITH BURRATA, EGGPLANT, DRIED TOMATOES — 7 €

FRIED PIZZETTA WITH BEEF RAGÙ & MOZZARELLA — 7 €

ANTIPASTI

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

CAPRESE SALAD, TOMATOES, BITTERSWEET COCUMBER, OLIVES — 21€

VEAL, MUSTARD SAUCE, PAPRIKA AND ONION CREAM, BRUSSELS SPROUTS — 20€

MARINATED AMBERJACK, BLACK TEA PONZU SAUCE, SMOKED HERRING CAVIAR, CITRUS GEL — 22€

SELECTION OF CHARCUTERIE — 18€

SELECTION OF CHEESE — 14 / 20 €

PRIMI E SECONDI

BIGOLI «IN SALSA VENEZIANA» WITH BREAD CRUMBLE AND ANCHOVIES— 22€

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI WITH VONGOLE CLAMS & SAMPHIRE — 23€

BREAD GNOCCHI, ROCKET PESTO, OLIVES, DRIED TOMATOS E CAPERS TAPENADE — 23€

SECONDO DEL GIORNO / DAILY MAIN COURSE — FROM 32€

DOLCE

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CREAM — 10€

FRESH SEASONAL FRUITS — 10€

VANILLA CREAM
SBRISOLONA CRUMBLE, APPLE, CAPERS — 10€

PEANUT PARFAIT, SALTED CARAMEL GANACHE & RASPBERRIES — 10€

BUON APPETITO!

LUNCH MENU