

ANTIPASTO STARTER

STRUDEL DI ZUCCA, NOCI E SPECK
PUMPKIN, WALNUT AND SPECK STRUDEL

10€

POLPETTI IN UMIDO E POLENTA GRIGLIATA
STEWED BABY OCTOPUS WITH GRILLED POLENTA

11€

SPONSORED BY



FAMILY
HALLOWEEN

PRIMI PIATTI MAIN COURSE

VELLUTATA DI ZUCCA E SEDANO RAPA CON CROSTINI
PUMPKIN AND CELERIAC VELOUTÉ WITH CROUTONS

10€

LASAGNA AL FORNO AL RAGÙ BIANCO E FINFERLI
BAKED LASAGNA WITH WHITE RAGÙ & CHANTERELLE MUSHROOMS

13€



DESSERT

BROWNIES CON SALSA ALLA FRAGOLA
BROWNIES WITH STRAWBERRY SAUCE

CRÈME BRÛLÉE ALLA ZUCCA
PUMPKIN CRÈME BRÛLÉE

5€

SECONDI PIATTI SECOND COURSE

FILETTO DI MAIALE CON CREMA DI FUNGHI
PORK TENDERLOIN WITH MUSHROOM CREAM SAUCE

15€

SEPPIOLE CON PISELLI
CUTTLEFISH WITH PEAS

13€

CONTORNI SIDE DISH

PANNOCCHIA AL BURRO
BUTTERED CORN ON THE COB

5€

CAROTINE ALLO ZENZERO
GINGER-GLAZED CARROTS



KIDS MENU

14€

MIGNOLI DI VAMPIRO
PINKIES OF VAMPIRE

1,5,13

OCCHI DI DRAGO
DRAGON'S EYES

1,5,7

BUDINO DI HULK
HULK'S PUDDING

3,7,10

PASTA AL RAGÙ

PASTA WITH RAGU

POLPETTINE AL SUGO

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

BUDINO ALLA VANIGLIA
AROMATIZZATO AL PISTACCHIO

VANILLA PUDDING
PISTACHIO-FLAVOURED

