



FARM

*Menu*



## Caffetteria / Coffee bar

---

|   |          |
|---|----------|
| Caffè espresso                                  | 2,50 €   |
| Caffè espresso doppio                           | 4 €      |
| Caffè decaffeinato                              | 2,50 €   |
| Caffè ginseng piccolo / grande <sup>(1,7)</sup> | 3/4,50 € |
| Caffè d'orzo piccolo / grande <sup>(1)</sup>    | 3/4,50 € |
| Caffè americano                                 | 4,50 €   |
| Caffè marocchino <sup>(7)</sup>                 | 2,50 €   |
| Caffè shakerato                                 | 5 €      |
| Cappuccino <sup>(7)</sup>                       | 4,50 €   |
| Cappuccino big <sup>(7)</sup>                   | 7,50 €   |
| Cappuccino decaffeinato <sup>(7)</sup>          | 5 €      |
| Cappuccino ginseng <sup>(1,7)</sup>             | 5 €      |
| Cappuccino d'orzo <sup>(1,7)</sup>              | 5 €      |
| Cappuccino di soia <sup>(6)</sup>               | 5 €      |
| Cappuccino senza lattosio <sup>(7)</sup>        | 5 €      |
| Caffelatte <sup>(7)</sup>                       | 4,50 €   |
| Latte macchiato <sup>(7)</sup>                  | 4,50 €   |
| Latte bianco <sup>(7)</sup>                     | 3,50 €   |
| Infusi   Thè                                    | 5,50 €   |
| Cioccolata calda <sup>(6,7)</sup>               | 5 €      |
| Cioccolata con panna <sup>(6,7)</sup>           | 6 €      |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## Croissant

---

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Croissant vuoto o ripieno</b> (1,3,5,6,7,8)<br><i>Stuffed or plain croissant</i>                                       | <b>3 €</b>  |
| <b>Mini croissant vuoto o ripieno</b> (1,3,5,6,7,8)<br><i>Stuffed or plain mini croissant</i>                             | <b>2 €</b>  |
| <b>Pancake cioccolato – pistacchio - frutti di bosco</b> (1,3,5,6,7,8)<br><i>Chocolate, pistachio, and berry pancakes</i> | <b>12 €</b> |

## Colazione | Breakfast

---

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Maxi toast</b> (1,7)<br>Pane tostato, prosciutto cotto, formaggio<br><i>Generous toasted sandwich filled with premium cooked ham and melted cheese</i>   | <b>10 €</b> |
| <b>Avocado toast</b> (1,7)<br>Pane tostato, avocado<br><i>Toasted bread topped with fresh avocado</i>   | <b>13 €</b> |
| <b>Avocado toast salmone   Avocado toast with salmon</b> (1,4)<br>Pane tostato, avocado, salmone<br><i>Toasted bread topped with avocado and delicate salmon</i>  | <b>16 €</b> |
| <b>Uova &amp; bacon   Eggs &amp; bacon</b> (1,3)<br>Uova strapazzate o all'occhio di bue, bacon croccante, insalata mista e pane tostato<br><i>Choice of scrambled or fried eggs served with crispy bacon, fresh mixed salad, and toasted bread</i> | <b>13 €</b> |
| <b>Omelette classica   Classic omelette</b> (1,3,7)<br>Uova, formaggio, insalata mista e pane tostato<br><i>Fluffy omelette with melted cheese, served with fresh salad and toasted bread</i>   | <b>12 €</b> |
| <b>Omelette al prosciutto   Ham omelette</b> (1,3,7)<br>Uova, formaggio, prosciutto cotto, insalata mista e pane tostato<br><i>Soft omelette with cheese and cooked ham, served with fresh salad and toasted bread</i>                              | <b>14 €</b> |
| <b>Omelette alle zucchine   Zucchini omelette</b> (1,3,7)<br>Uova, formaggio, zucchine, insalata mista e pane tostato<br><i>Light omelette with cheese and sautéed zucchini, served with fresh salad and toasted bread</i>                          | <b>13 €</b> |
| <b>Macedonia   Fruit salad</b><br>Macedonia di frutta fresca<br><i>Fresh fruit salad</i>  | <b>8 €</b>  |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## Insalate | Salads

---

### Caesar salad <sup>(1,3,4,6,7,10,12)</sup>

Insalata iceberg, pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano e caesar sauce

*Crisp iceberg lettuce with grilled chicken, crunchy croutons, shaved parmesan, and classic Caesar dressing*

---

15 €

### Greca | Greek salad <sup>(7)</sup>

Insalata mista, pomodorini, olive taggiasche e feta.

*Fresh mixed greens with cherry tomatoes, Taggiasche olives, and creamy feta cheese*

---

14 €

### Nizzarda | Niçoise salad <sup>(3,4)</sup>

Insalata mista, pomodorini, olive taggiasche, tonno e uovo sodo

*Mixed greens with cherry tomatoes, Taggiasche olives, premium tuna, and boiled egg*

---

14 €

### Norvegese | Norwegian salad <sup>(4,7)</sup>

Insalata mista, avocado, pomodorini, stracciatella e salmone marinato

*Mixed greens with avocado, cherry tomatoes, creamy stracciatella, and marinated salmon*

---

15 €

### Caprese di bufala | Buffalo caprese <sup>(7)</sup>

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

*Ripe tomatoes served with buffalo mozzarella and fresh basil*

---

15 €

## Stuzzicheria | Appetizers

---

### Bruschetta al pomodoro <sup>(1)</sup>

Tomato Bruschetta

---

12 €

### Tagliere salumi e formaggi <sup>(1,7)</sup>

Affettati misti | Bruschette | Formaggi

*Mixed cold cuts | Bruschetta | Cheese*

---

22 €

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## Portate | Main course

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Crostone di pane con burro salato e filetti di acciughe</b> <sup>(1,4,7)</sup><br>Artisan toasted bread topped with creamy salted butter and premium anchovy fillets  | <b>12 €</b> |
| <b>Polpette di melanzane in umido</b> <sup>(1,4,7)</sup><br>Slow-braised eggplant meatballs in a rich tomato sauce   | <b>12 €</b> |
| <b>Risotto alla milanese con ossobuco</b> <sup>(3,7,9)</sup><br>Traditional Milanese saffron risotto served with tender braised ossobuco   | <b>25 €</b> |
| <b>Lasagna alla Bolognese</b> <sup>(1,3,7,9,12)</sup><br>Classic Bolognese lasagna layered with slow-cooked meat ragù and béchamel sauce   | <b>16 €</b> |
| <b>Trofie al pesto di basilico con guanciale croccante e stracciatella di burrata</b> <sup>(1,7,8)</sup><br>Trofie pasta tossed in fresh basil pesto, served with crispy guanciale (pork) and creamy burrata stracciatella | <b>16 €</b> |
| <b>Fusillone al pomodoro con melanzane fritte e ricotta salata</b> <sup>(1,7)</sup><br>Large fusilli pasta with tomato sauce, crispy fried eggplant, and aged salted ricotta   | <b>14 €</b> |
| <b>Cous cous alle verdure</b> <sup>(1)</sup><br>Fluffy couscous served with a medley of seasonal vegetables  | <b>14 €</b> |
| <b>Tagliata di manzo con verdure baby croccanti</b><br>Sliced grilled beef steak served with crispy baby vegetables  | <b>28 €</b> |
| <b>Salmone gratinato al forno con insalata di finocchi</b> <sup>(1,4,7)</sup><br>Oven-baked salmon with a golden gratin crust, served with fresh fennel salad  | <b>26 €</b> |
| <b>Costoletta alla milanese con patate arrosto</b> <sup>(1,3,7)</sup><br>Breaded Milanese-style veal cutlet served with roasted potatoes   | <b>28 €</b> |
| <b>Inzimonio di seppie con bietole e crostini di pane</b> <sup>(1,14)</sup><br>Traditional cuttlefish and chard stew, served with crunchy toasted bread croutons   | <b>22 €</b> |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## Pizze | Pizzas

---

|  |      |
|--|------|
| <b>Regina Margherita</b> <sup>(1,7)</sup>  |      |
| Pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico  | 12 € |
| <i>Tomato, buffalo mozzarella and basil</i>  |      |
| <b>Marinara</b> <sup>(1,4,12)</sup>  |      |
| Pomodoro, origano, alici, capperi e olive  | 10 € |
| <i>Tomato, oregano, anchovy fillets, capers and olives</i>                             |      |
| <b>Rustica</b> <sup>(1,3,7)</sup>  |      |
| Base bianca fior di latte, rucola, prosciutto di Parma e scaglie di Grana              | 14 € |
| <i>White base, fior di latte mozzarella, rocket, Parma ham and Grana Padano flakes</i> |      |
| <b>Diavola</b> <sup>(1)</sup>  |      |
| Base rossa, salamino piccante e basilico   | 13 € |
| <i>Tomato base, spicy salami and basil</i>   |      |

## Panuzzo

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Bologna</b> <sup>(1,7,8)</sup>                             |      |
| Stracciatella, mortadella e granella di pistacchio            | 14 € |
| <i>Stracciatella cheese, mortadella and pistachio crumble</i> |      |
| <b>Rustico 2.0</b> <sup>(1,7)</sup>                           |      |
| Rucola, prosciutto di Parma e mozzarella di bufala            | 14 € |
| <i>Rocket, Parma ham and buffalo mozzarella</i>               |      |
| <b>Vegetariano</b> <sup>(1,7)</sup>                           |      |
| Scamorza, melanzane e basilico                                | 14 € |
| <i>Smoked scamorza cheese, aubergines and basil</i>           |      |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## Berande / Beverages

---

|   |        |
|---|--------|
| Acqua San Benedetto naturale in vetro 50 cl | 3,50 € |
| Acqua San Benedetto gas. in vetro 50 cl     | 3,50 € |
| Spremuta d'arancia                          | 6 €    |
| Spremuta di pompelmo                        | 6 €    |
| Spremuta di limone                          | 6 €    |
| Spremuta mix                                | 8 €    |
| Centrifuga                                  | 9 €    |
| Succhi di frutta                            | 5 €    |
| Coca Cola / Coca Cola Zero 33 cl            | 5 €    |
| Fever Tree Tonica 20 cl                     | 5 €    |
| Chinotto Lurisia 27,5 cl                    | 5 €    |
| Fanta 33 cl                                 | 5 €    |
| Lemonsoda 20 cl                             | 5 €    |
| Ginger Beer                                 | 5 €    |
| Ginger Ale                                  | 5 €    |
| EstaThè alla Pesca / Limone 33 cl           | 5 €    |
| Crodino                                     | 5 €    |
| Campari Soda <sup>(12)</sup>                | 6 €    |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## *Bollicine / Sparkling*

|  | CALICE | BTG  |
|--|--------|------|
| Prosecco brut Baretta "Merotto"            | 9 €    | 35 € |
| Prosecco rosè brut "Merotto Grani di Nero" | 9 €    | 35 € |
| Franciacorta DOCG brut "San Cristoforo"    | 12 €   | 45 € |
| Champagne "Diebolt-Vallois"                | 15 €   | 60 € |

## *Vini bianchi / White wines*

|  | CALICE | BTG  |
|--|--------|------|
| Pinot grigio "Aichholz" – Trentino Alto Adige          | 8 €    | 36 € |
| Ribolla gialla "Vigna del Lauro" – Trentino Alto Adige | 10 €   | 45 € |
| Gewurztraminer "Aichholz" – Trentino Alto Adige        | 8 €    | 36 € |
| Chardonnay "Aichholz" – Trentino Alto Adige            | 8 €    | 36 € |

## *Vini rossi / Red wines*

|   | CALICE | BTG  |
|---|--------|------|
| Chianti Classico Poggio Scalette - Toscana    | 9 €    | 38 € |
| Rosso di Montalcino Madonna Nera - Toscana    | 10 €   | 45 € |
| Bolgheri rosso Le fornacelle - Toscana        | 10 €   | 45 € |
| Brunello di Montalcino Madonna Nera - Toscana | 15 €   | 60 € |

## *Birre / Beers*

|                              |  |          |
|------------------------------|--|----------|
| Birra analcolica             |  | 7 €      |
| Ichnusa non filtrata         |  | 7 €      |
| Menabrea                     |  | 7 €      |
| Corona                       |  | 7 €      |
| Moretti alla spina 0,2 / 0,4 |  | 6 / 10 € |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## Drink analcolici / Soft drinks

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Shirley Temple</b>                                     | 10 € |
| Succo di cramberry, ginger ale                            |      |
| <b>Flamingo</b>   | 10 € |
| Succo di mirtillo, succo d'ananas, succo di limone, seltz |      |
| <b>Virgin Mojito</b>                                      | 10 € |
| Ginger ale, zucchero, lime menta                          |      |
| <b>Florida</b>  | 10 € |
| Succo di pompelmo, arancia, ananas, granatina             |      |
| <b>Martini Floreale &amp; Tonic</b>                       | 10 € |
| Martini Nolo Floreale, tonica                             |      |
| <b>Martini Vibrante</b>                                   | 10 € |
| Martini vibrante, tonica                                  |      |

## Drink Classici / Classic drinks

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Americano</b>  | 12 € |
| Bitter Campari, vermouth rosso, seltz   |      |
| <b>Spicy Americano</b>  | 12 € |
| Martini riserva bitter, Martini nolo floreale, ginger beer, angostura   |      |
| <b>Americano Martini Riserva</b>  | 12 € |
| Martini riserva rubino, Martini riserva bitter, soda  |      |
| <b>Americano Express</b>  | 12 € |
| Martini riserva rubino, Martini riserva bitter, soda — <i>per 4/8 persone servito direttamente dal soda seltzer</i> |      |
| <b>Negroni</b>  | 12 € |
| Bitter campari, vermouth rosso, london dry gin  |      |
| <b>Negroni Riserva Martini</b>  | 12 € |
| Martini riserva bitter, Martini riserva rubino, Bombay Sapphire gin   |      |
| <b>Sbagliato</b>  | 12 € |
| Bitter Campari, vermouth rosso, prosecco  |      |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## Drink Classici | Classic drinks

---

|  |      |
|--|------|
| <b>Boulevardier</b><br>Bitter Campari, vermouth rosso, rye whiskey   | 14 € |
| <b>Manhattan</b><br>Rye whiskey, vermouth rosso, angostura   | 14 € |
| <b>Cosmopolitan</b><br>Vodka, triple sec, succo cramberry, succo di lime   | 14 € |
| <b>Paloma</b><br>Cazadores Blanco Tequila, soda al pompelmo rosa – sale  | 14 € |
| <b>Patron Tommy's Margarita</b><br>Patron silver tequila, sciroppo di agave, succo di lime   | 14 € |
| <b>Martini Cocktail</b><br>London dry gin, extra dry vermouth  | 14 € |
| <b>White lady</b><br>London dry gin, triple sec, succo di limone   | 14 € |
| <b>Bombay Sapphire &amp; Tonic</b><br>Bombay Sapphire, tonica  | 14 € |
| <b>St Teresa 1796 Old Fashioned</b><br>Santa Teresa 1796, angostura bitters, 1 zolletta di zucchero bianco, soda e peel di arancia | 14 € |
| <b>Daiquiri</b><br>Rum bianco, succo di lime, zucchero liquido   | 14 € |
| <b>Bacardi Mojito</b><br>Bacardi Carta Blanca rum, zucchero di canna, succo di lime, menta, soda                                   | 14 € |
| <b>Mai Tai</b><br>Rum chiaro, rum scuro, orange curacao, orzata, succo di lime   | 14 € |
| <b>Old fashioned</b><br>Bourbon, seltz, zolletta di zucchero, angostura  | 14 € |
| <b>St. Germain Hugo</b><br>St-Germain prosecco, soda, spicchio di lime, menta  | 15 € |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Prosecco, Aperol, seltz  | 11 € |
| <b>Campari Spritz</b><br>Prosecco, Bitter Campari, seltz   | 12 € |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€



## Drink Classici / Classic drinks

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Fiero Royale</b><br>Prosecco, Martini Fiero, succo di lime   | 12 € |
| <b>Hugo</b><br>Prosecco, fiore di sambuco, seltz                | 12 € |
| <b>Violet Spritz</b><br>Prosecco, liquore alla violetta         | 12 € |
| <b>Conca d'oro</b><br>Spumante dolce, succo di pompelmo, Aperol | 12 € |
| <b>Bellini</b><br>Prosecco, succo o purea* di pesca             | 12 € |
| <b>Rossini</b><br>Prosecco, purea di fragola                    | 12 € |
| <b>Mimosa</b><br>Prosecco, spremuta d'arancia                   | 12 € |
| <b>Kir Royal</b><br>Franciacorta, creme de Cassis               | 12 € |

## Gin (servito con tonica)

---

|                            |      |
|----------------------------|------|
| <b>Gin Mare</b>            | 13 € |
| <b>London N°3.</b>         | 13 € |
| <b>Hendrick's</b>          | 12 € |
| <b>Botanist</b>            | 13 € |
| <b>Tanqueray</b>           | 12 € |
| <b>Beefeater 24</b>        | 12 € |
| <b>Malfy Original</b>      | 13 € |
| <b>Malfy Pompelmo Rosa</b> | 13 € |

## Vodka (servito con tonica)

---

|                   |      |
|-------------------|------|
| <b>Sky</b>        | 10 € |
| <b>Grey Goose</b> | 12 € |
| <b>Altamura</b>   | 11 € |

## Tequila

---

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>Cazadores Blanco</b> | 8,50 € |
| <b>Espolon Reposado</b> | 11 €   |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€

# Bigè

## Amari | Liqueurs

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Averna                 | 7 € |
| Fernet Branca          | 7 € |
| Fernet Branca Menta    | 7 € |
| Montenegro             | 8 € |
| Jägermeister           | 8 € |
| Cynar                  | 7 € |
| Jefferson              | 8 € |
| Braulio                | 7 € |
| Vecchio amaro del capo | 7 € |

## Vermouth

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Chocchi Antica Formula  | 9 €  |
| Chocchi Dopo Teatro     | 10 € |
| Martini Riserva Rubino  | 9 €  |
| Martini Riserva Ambrato | 9 €  |

## Rum

|              |      |
|--------------|------|
| Diplomatico  | 15 € |
| Kreken       | 13 € |
| El Dorado    | 15 € |
| Santa Teresa | 14 € |

## Liquori | Spirits

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Limoncello          | 7 € |
| Sambuca Molinari    | 7 € |
| Baileys             | 8 € |
| Grappa Bianca       | 7 € |
| Grappa Barrique     | 8 € |
| Amaretto di Saronno | 7 € |
| Cointreau           | 9 € |
| Vinsanto            | 7 € |

## Whisky

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Jack Daniel's                | 10 € |
| Talisker Skye                | 15 € |
| Johnny Walker Red Label 12y. | 13 € |
| Wild Turkey                  | 10 € |
| Oban. 14 Y.o.                | 18 € |

## Brandy

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Vecchia Romagna Etichetta Nera | 10 € |
|--------------------------------|------|

## Cognac

|                  |      |
|------------------|------|
| Cardinal Mendoza | 15 € |
| Martell          | 15 € |

\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

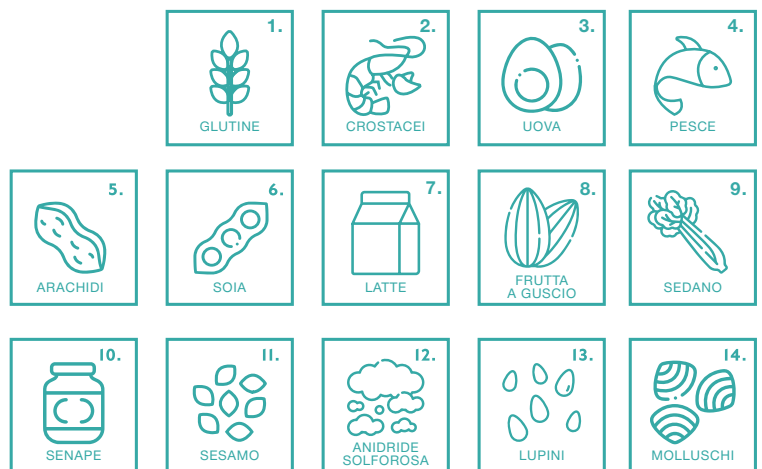
Coperto 3€ | Cover charge 3€



## ALLERGENI ALIMENTARI / ALLERGENS

Gentilissimi ospiti,  
ci preoccupiamo della vostra salute, vi chiediamo  
pertanto di segnalarci tempestivamente eventuali  
allergie agli alimenti riportati nella tabella.  
Qualora fosse necessario, vi ricordiamo che è  
possibile consultare il nostro libro ingredienti.  
Grazie.

Dear guests,  
we care about your health.  
Please, notify us promptly on any allergy to food  
listed in the table. If required, you can check our  
ingredients book. Ask our staff. Thank you.



\*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 3€ | Cover charge 3€

