

TAGLIERI

Tagliere della Tradizione Italiana	€ 19,00
<i>Cured meat and cheeses of Italian tradition</i>	
Tagliere delle Eccellenze Italiane	€ 25,00
<i>Cured meat and cheeses of Italian excellence</i>	
Tagliere di Formaggi DOP	€ 18,00
<i>Dop cheese selection</i>	
Selezione di Formaggi dolci	€ 16,00
<i>Sweet cheese selection</i>	
Selezione di Formaggi muffati	€ 22,00
<i>Moldy cheese</i>	
Selezione di Formaggi freschi e stagionati	€ 17,00
<i>Fresh and aged cheese</i>	
Tagliere di Pecorini	€ 14,00
<i>Pecorino cheese</i>	
Selezione di Formaggi affinati	€ 18,00
<i>Ripened cheese</i>	
Tagliere di Mortadella con carciofi sott'olio	€ 14,00
<i>Mortadella with artichokes</i>	
Tagliere di Prosciutto Iberico	€ 26,00
<i>Iberian ham</i>	
Tagliere di Salami	€ 13,00
<i>Mixed salami</i>	
Selezione di Salumi misti	€ 16,00
<i>Mixed cold cuts platter</i>	
Tagliere di Prosciutti Italiani	€ 18,00
<i>Italian ham platter</i>	
Tagliere di Prosciutto di Nebrodi tagliato a mano	€ 24,00
<i>Hand-cut Nebrodi ham platter</i>	
Tagliere di Salmone Norvegese con burro e pane caldo	€ 20,00
<i>Salmon with butter and warm bread</i>	
Selezione di Alici del Cantabrico e di Cetara con burro e pane caldo	€ 24,00
<i>Anchovy from Cantabrian and Cetara with butter and warm bread</i>	
Tagliere di Porchetta servito con pane caldo e composto di frutti rossi	€ 16,00
<i>Porchetta served with hot bread and fruit compote</i>	
Tagliere di Formaggi d'Italia	€ 18,00
<i>Italian cheese selection</i>	
Tagliere di Caprini affinati	€ 14,00
<i>Ripened goat cheese</i>	
Tagliere con Grana e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse	€ 18,00
<i>Parmesan and Parmigiano reggiano Vacche Rosse</i>	
Selezione di Pane Plebiscito	€ 3,00

BRUSCHETTE

Tris di Bruschette € 9,00
ricotta, olive taggiasche e
pomodori secchi
classica con pomodoro
gorgonzola, noci e ribes

Tris di Bruschette € 12,00
salmone e avocado
aglio, ricotta e zucca grigliata
stracciatella e alici di Cetara

Tris di Bruschette € 10,00
n'duja e stracciatella
lardo di colonnata
zucca grigliata e speck

SFIZI

Tartare di Manzo con maio alle olive taggiasche e chips di melanzane	€ 16,00
<i>80 gr. Beef tartare with olive mayonese and aubergine chips</i>	
Tartare di Manzo alla Piemontese	€ 18,00
<i>con battuto di alici e capperi, stracciatella e nocciole piemontesi</i>	
<i>80 gr. Piedmont beef tartare with anchovies and capers, stracciatella cheese and hazelnuts</i>	
Tartare di Manzo con cipolle rosse di Tropea caramellate	€ 14,00
<i>80 gr. Beef tartare with caramelized Tropea onion</i>	
Tartare di Avocado, Salmone e semi di sesamo tostati	€ 16,00
<i>Avocado tartare, salmon and toasted sesame seeds</i>	
Vitello tonnato	€ 15,00
<i>Veal with tuna sauce</i>	
Panzanella	€ 10,00
<i>Bread, tomatoes, cucumbers, red onions, basil, salt and pepper</i>	
Pappa al Pomodoro	€ 9,00
<i>Bread, tomatoes, garlic, basil and oil</i>	
Mozzarella di Bufala "Costanzo" e prosciutto di Parma Dop	€ 14,00
<i>Buffalo mozzarella with Parma ham</i>	
Stracciatella, Mortadella e granella di pistacchi	€ 12,00
<i>Stracciatella, mortadella and chopped pistachios</i>	
Mozzarella di Bufala "Costanzo" e pomodori secchi	€ 13,00
<i>Buffalo mozzarella with extra dry tomatoes</i>	
Burrata e pomodori secchi	€ 14,00
<i>Burrata with extra dry tomatoes</i>	
Burratina Affumicata con carciofi e pomodori secchi	€ 13,00
<i>Smoked burratina</i>	
Ricotta, noci, fichi secchi e miele	€ 12,00
<i>Ricotta, walnuts, dried figs and honey</i>	
Caprese	€ 13,00
<i>Buffalo mozzarella and tomatoes</i>	

MOZZARELLA BUN

Prosciutto crudo, chips di melanzane, frutta secca	€ 13,00	Salmone, carciofi, granella di pistacchi	€ 16,00
<i>Roasted cooked ham, dired tomatoes, grilled aubergines</i>		<i>Salmon, artichokes, chopped pistachios</i>	
Prosciutto cotto arrosto pomodori secchi, melanzane	€ 14,00	N'duja e cime di rapa	€ 12,00
<i>Roasted cooked ham, dired tomatoes, grilled aubergines</i>		<i>N'duja and turnip greens</i>	

PRIMI

Spaghetti al Pomodoro Fresco e Basilico	€ 11,00
<i>Spaghetti with Fresh Tomato Sauce and Fresh Basil</i>	
Rigatoni alla Carbonara	€ 13,00
<i>Rigatoni alla Carbonara (Eggs, Bacon, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper)</i>	
Tonnarelli Cacio e Pepe	€ 13,00
<i>Tonnarelli Cacio e Pepe (Egg based Pasta, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper)</i>	
Fettuccine alla Gricia	€ 13,00
<i>Fettuccine alla Gricia (Egg based Pasta, Bacon, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper)</i>	
Rigatoni all'Amatriciana	€ 13,00
<i>Rigatoni all'Amatriciana (Tomato Sauce, Bacon, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper)</i>	
Spaghetti con Alici al Profumo di Limone e Crumble di Tarallo al Finocchietto	€ 15,00
<i>Spaghetti with Anchovies, Fresh Lemon and Crumble of Tarallo with Fennel Seeds</i>	
Fettuccine al Ragù Bolognese Classico	€ 16,00
<i>Fettuccine with Bolognese Ragù (our traditional recipe of meat Ragù slowly cooked for 8 hours)</i>	
Gnocchi ai Funghi e Pecorino d'Alpeggio DOP al Tartufo Nero Pregiato	€ 17,00
<i>Gnocchi with Mushrooms and Sheep Cheese with Black Truffle</i>	
Tortelloni di Zucca e Parmigiano Reggiano 30 Mesi DOP con Burro Nocciolato e Salvia Fritta	€ 17,00
<i>Tortelloni filled with Pumpkin and Parmesan Cheese with Butter and Fried Sage</i>	

* La Pasta Fresca viene fatta a mano dalla nostra Chef Lisa Francescon

* Our Fresh Pasta is made here every day by our Chef Lisa Francescon

SECONDI

Tagliata di Petto di Pollo, aromatizzato alle erbe con cicoria ripassata	€ 17,00
<i>Sliced chicken steak flavored with herbs with sautéed chickory</i>	
Straccetti di Manzo con rucola, Grana Padano Dop e riduzione di aceto balsamico	€ 18,00
<i>Strips of beef with rocket, parmesan cheese and reduction of balsamic vinegar</i>	
Saltimbocca alla Romana con patate al forno	€ 17,00
<i>Veal Cutlet with prosciutto crudo and sage with roasted potatoes</i>	
Polpette al Sugo con crostini di pane	€ 14,00
<i>Classic meatballs with toasted bread</i>	
Pancetta croccante di Maialino con riduzione di frutti di bosco e verza saltata	€ 20,00
<i>Crispy pork belly with berries fruits sauce and sautéed cabbage</i>	
Tagliata di Manzo Danese (300gr) con Chimichurri e Patate al Forno	€ 25,00
<i>Sirloin Steak (300gr) with Chimichurri and Roasted Potatoes</i>	
Brasato di Manzo Reale al Barbaresco con puree di patate	€ 22,00
<i>Slow cooked braised beef in barbaresco wine sauce with mashed potato</i>	
Filetto di Salmone Norvegese al profumo di limone, insalatina di spinacino, mela, mandorle tostate e citronette alla menta	€ 23,00
<i>Norwegian salmon fillet flavored with lemon with baby spinach, apple, toasted almond salad with mint citronette</i>	

BURGERS

Hamburger Classico	€ 14,00
130gr manzo, iceberg, pomodoro, maionese	
<i>Classic Hamburger</i>	
<i>130gr beef, tomato, iceberg, mayo</i>	
Bacon Cheeseburger	€ 15,00
130gr manzo, bacon, cheddar, iceberg, maionese	
<i>Bacon Cheeseburger</i>	
<i>130gr beef, bacon, cheddar, tomato, mayo</i>	
Pulled Pork burger	€ 13,00
pulled pork, verza saltata, salsa barbeque	
<i>Pulled Pork Burger</i>	
<i>Pulled Pork, Sautéed Cabbage, BBQ sauce</i>	
Chicken Burger	€ 14,00
Cotoletta di petto di pollo, iceberg, pomodoro, maionese	
<i>Chicken Burger</i>	
<i>Crispy chicken breast, tomato, iceberg, mayo</i>	

* Tutti i panini sono serviti con le patate al forno

* All the burgers come with a side of roasted potatoes

* Il Pane viene fatto dai nostri cuochi

* We make the BUNS here every day

CONTORNI

Cicoria ripassata	€ 7,50
<i>Sautéed chicory with olive oil and garlic</i>	
Patate al forno	€ 7,00
<i>Roasted potatoes</i>	
Patate "Cacio e Pepe"	€ 8,00
<i>Roasted potatoes cacio e pepe</i>	
Verza saltata	€ 7,00
<i>Sautéed cabbage</i>	
Insalata di spinacino con mela, mandorle tostate e dressing di citronette alla menta	€ 8,00
<i>Baby spinach salad with apple, toasted almonds and citronette fresh mint dressing</i>	
Tortino croccante con funghi trifolati e ricotta di pecora alle erbe	€ 9,00
<i>Crispy salty pie with mushrooms and sheep ricotta cheese with herbs</i>	

PASTICCERIA

Sfogliatella riccia o frolla	€ 5,00
<i>Sfogliatella curly or shortcrust pastry (ricotta cheese, candied fruit, semolina)</i>	
Pastiera napoletana	€ 7,00
<i>Neapolitan pastiera (ricotta cheese, candied fruit, semolina)</i>	
Caprese	€ 7,00
<i>Caprese (chocolate, almonds)</i>	
Babà	€ 5,00
Babà con crema o panna e frutta	€ 8,00
<i>Babà with cream or with whipped cream and fruit</i>	
Tiramisù scomposto	€ 8,00
<i>Tiramisù decomposed, cup with ladyfingers and tiramisù cream with dark chocolate shell and poured Toraldo coffee</i>	
Toraldo Babà	€ 8,00
Babà in coppa con fondo di crema chantilly, conchiglia di cioccolato fondente e colata di caffè Toraldo	
<i>Toraldo Babà, babà in cup with bottom in chantilly cream, dark chocolate shell and poured Toraldo coffee</i>	
La Romana	€ 7,00
Crema di latte con cuore di marmellata di visciole e di amarena concopertura di frutti di bosco	
<i>The Roman, milk cream with heart of sour cherry jam and covering with wild berries</i>	
Cheesecake ai frutti di bosco, al pistacchio, al cioccolato	€ 7,00
<i>Cheesecake with berries, with pistachio, with chocolate</i>	
Nuvola	€ 2,50
<i>Cloud, soft dough with milk cream</i>	
Mignon	€ 2,50
Biscotto	€ 1,00

*Tutti i prodotti sono surgelati

*All products are frozen

CAFFÈ

Espresso	€ 3,00
Espresso corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Americano	€ 4,00
Thè	€ 4,50