






























GASTRONOMIA | GASTRONOMY

Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cured meats and cheese</i>	  	24
Cecina de Leon e puntarelle sott'olio <i>Cecina de Leon and "puntarelle" in oil</i>		18
Prosciutto e mozzarella di Bufala <i>Escluso lunedì Except on Monday</i>		18
Burrata e pomodorini semidry <i>Burrata cheese and semi-dried cherry tomatoes</i>		14
Pane, burro di malga e alici del Cantabrico <i>Toasted bread, mountain butter and Cantabrian anchovies</i>	  	14
Selezione di formaggi d'oltralpe e confetture <i>Selection of cheeses and jam</i>		16
Salami al coltello e giardiniera <i>Salami selection and pickled vegetables</i>	 	16









ANTIPASTI | APPETIZERS

Zucca arrostita con cipolle, pinoli e uvetta <i>Roasted pumpkin with onions, pine nuts and raisins</i>	   	14
Frisa, broccolo e arzilla <i>Broccoli and rayfish twist on bruschetta</i>	   	16
Carpaccio di manzo selezione Prezhof e tartufo nero <i>Pretzhof beef carpaccio and black truffle</i>		24
Vitello tonnato	  	16
Baccalà mantecato e peperoni cruschi <i>Creamed cod and bran peppers</i>	  	18












PRIMI | FIRST COURSE






Tagliolino cacio e pepe	  	15
Linguine con pesto alla trapanese e caciocavallo <i>Linguine pasta, trapanese red pesto and caciocavallo cheese</i>	  	16
Rigatone con sugo di coda alla vaccinara <i>Rigatoni pasta and oxtail ragù</i>	  	16
Ruote burro, parmigiano e salsa "Fata" <i>Butter and Parmigiano pasta with fermented wheat sauce</i>	 	16
Ricciutelli fagioli e ventricina <i>Ricciutelli pasta, beans and "ventricina" sausage</i>	  	18





SECONDI | MAIN COURSES

Polpette al sugo e caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo</i>	   	16
Coscio d'agnello, fondo e carote arrostitite <i>Lamb shank, demi-glace and roasted carrots</i>	 	22
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>		22
Insalata di cavoli e mandorle <i>Cabbage and almonds salad</i>		16

DESSERTS

Tiramisù	   	9
Semifreddo di burrata, cioccolato e olio <i>Burrata semifreddo, chocolate and extra virgin olive oil</i>	 	9
Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia <i>Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble</i>	 	9
Creme brulée, mele e cannella <i>Creme brulée, apples and cinnamon</i>	  	8

 Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten
 Uova | Eggs
 Pesce | Fish
 Latte e lattosio | milk and lactose
 Molluschi | Shellfish

 Contiene solfiti | Contains sulfites
 Sedano | Celery
 Semi di sesamo | Sesame seeds
 Frutta a guscio | Nuts