

COCKTAIL

IN COLLABORAZIONE E CON I PRODOTTI
NATURALI DI COLLETTIVO BOTANICO

TORINO MILANO NATURALE
VERMOUTH DI NEONELI, BITTER 13

PERINI
SUCCO DI PERA E VERDICCHIO RIFERMENTATI INSIEME 7

RABARBARO SOUR
AMARO AL RABARBARO, SCIROPPO DI MIELE, LIMONE 13

TORINO MILANO A I R
VERMOUTH DI NEONELI, BITTER, AMARO DOSAGGIO ZERO 13

SPRITZ (VERMOUTH | AMIATA) 10

BIRRA 7

AMARI E DISTILLATI

AMARO AMIATA 7

AMORE AMARO 7

AMARO DOSAGGIO 7

AMARO AL RABARBARO 7

VERMOUTH (TOSCANO | EOLIE | NEONELI) 7

NOCINO 7

CERASO 7

LIMONCELLO 7

AGRUMATO 7

MESCITA

SPUMANTI | FRIZZANTI | SPARKLING

LIBECCIO 225 2022, PODERE CIPOLLA - LAMBRUSCO 7

ASPRINIO BRUT, I BORBONI - ASPRINIO 7

FRIZZANTE DREAMING, ROSCIOLI PRIVATE LABEL - LAMBRUSCO 7

BIANCHI | WHITES

PRIMESSIDA BIANCO 2023, PASQUALE BONAMICI - GRANATA 8

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. FIJO 2021, ALBAMOCCO 8

MELAVAXIA 2023, CANTINE DI NEONELI - NURAGUS 9

LACRIMA 2023, FATTORIA CALCABRINA - GRECHETTO 8

ROSSI | REDS

CONCA 2020, MARABINO - NERO D'AVOLA 7

NEBBIOLO BRICCO SAN BERNARDO PRIVATE LABEL 2023, PAITIN 8

DON PEPPINU ROSSO 2022, SCIRTO - NERELLO MASCALESE 8

ARCIVU ROSSO 2022, CANTINE DI NEONELI - CANNONAU E ALTRI VITIGNI AUTOCTONI 9

BAROLO CIABOT TANASIO 2019, SOBRERO 12

GRANDI VINI AL BICCHIERE | SPECIAL WINES BY THE GLASS (50ML | 150 ML)

	TASTE GLASS			TASTE GLASS	
CARAT 2021, BRESSAN - FRIULANO, MALVASIA, RIBOLLA	9	18	PIGNOL 2011, BRESSAN - PIGNOLO	22	44
PINOT BIANCO "32" 2020, PATRICK UCCELLI	9	18	VALTELLINA SUP. GRUMELLO SANT'ANTONIO 2016, ARPEPE	15	30
FORMA ALTA 2021, TEREZUOLA - VERMENTINO	7	14	MASSERA 2016, CONDÈ - MERLOT	10	20
BIANCO 2018, LORENZO CATASTA - PECORINO	12	24	CHIANTI CLASSICO GRAN SEL. VIGNA GITTORI 2020, RIECINE	16	32
SANCERRE LE CULS DE BEAUJEU 2019, FRANCOIS COTAT	12	24	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "45" RISERVA 2020, MASSETTI	18	36
SAINT-AUBIN LA PRINCEE BLANC, 2016, LAMY	13	26	ABIOS 2022, NEONELI - VARIETA AUTOCTONE	11	22
			CHATEAUNEUF DU PAPE CUVÉE TINTOT, 2016, MAS DE BOISLAUZON	12	24
			SANCERRE ROUGE RESERVE DE MARCIQUÈ 2015, CROCHET	8	16

RIMESSA

DI SOPRA | DI SOTTO

ZUPPA INFORMATA DI CIPOLLE, FORMAGGIO E BALSAMICO
BAKED ONION SOUP WITH CHEESE AND BALSAMIC

PIATTO 14
4,8

CROSTONE DI PANE AL CIOCCOLATO E CODA ALLA VACCINARA
CHOCOLATE BREAD BRUSCHETTA WITH OXTAIL STEW

ASSAGGIO 7 | PIATTO 14
1,4,9

LA SELEZIONE DEL FAB

FORMAGGI MISTI, SALSICCE E GIARDINIERA
MIXED CHEESES, SAUSAGES AND PICKLED VEGETABLES

PIATTO 22
1,4

PIATTO DI PALETA IBERICA CASTRO Y GONZALEZ

PIATTO 24

TARTARE DI MANZO E SENAPE

BEEF TARTARE AND MUSTARD

PIATTO 18
8,12

CROSTINO, BURRO DI MALGA E ALICI DEL MAR CANTABRICO
BREAD, BUTTER AND ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA

ASSAGGIO 7 | PIATTO 14
1,4,9

MAFALDINE AL RAGÙ DI CORTILE

MAFALDINE PASTA AND RAGÙ

PIATTO 18
1,4,8,9

CRESPELLE, PARMIGIANO E CAVOLFIORE | SAVORY CREPES,
PARMESAN AND CAULIFLOWER

PIATTO 16
1,2,4

BUSIATE CON LE SARDE

BUSIATE PASTA WITH SARDINES

PIATTO 18
1,3,11

VITELLO TONNATO | VEAL TONNATO

ASSAGGIO 8 | PIATTO 16
2,3,8,12

MANZO, PATATE E SENAPE

BEEF STEW, POTATOES AND MUSTARD

PIATTO 24
8,9,12

VERZA E BOTTARGA

SAVOY CABBAGE AND BOTTARGA

PIATTO 14
3

INSALATA DI CAVOLI, LIMONE E FRUTTA SECCA

MIXED CABBAGES, LEMON JUICE AND NUTS

PIATTO 16
11

RICOTTA E PESCHE DI VOLPEDO

RICOTTA CHEESE AND VOLPEDO PEACHES IN SYRUP

PIATTO 8
4

GELATO ALLA VANIGLIA

VANILLA GELATO

PIATTO 8
1,2,4

TIRAMISÙ

PIATTO 8
1,2,4,11

ACQUA | WATER 1,5

PANE | BREAD 3

**DAI UN'OCCHIATA AI NOSTRI SPECIALI DEL GIORNO!
CHECK OUT OUR DAILY SPECIALS!**

À LA CARTE

CHEF'S TABLE

THE CHEF'S TABLE

MENU DEGUSTAZIONE INTERATTIVO IN CUI IL PROTAGONISTA È IL CIBO, UNA
CENA INTIMA A STRETTO CONTATTO CON LA NOSTRA CUCINA

DAL GIOVEDÌ AL SABATO ALLE 19:00 | 20:00 | 21:00
THURSDAY TO SATURDAY AT 7 | 8 | 9 P.M.

IL MENÙ È VENDUTO NELLA SUA INTEREZZA, INCLUDE VINO, ACQUA E PANE
THE EXPERIENCE IS INTENDED AS A FULL TASTING MENU, INCLUDES:
WINE PAIRING, WATER AND BREAD

NOT A FORMAT, A FEELING

BLIND TASTING

MENU DEGUSTAZIONE ALLA CIECA

4 PORTATE 4 VINI

70

IL MENÙ È VENDUTO NELLA SUA INTEREZZA, INCLUDE VINO, ACQUA E PANE
THE EXPERIENCE IS INTENDED AS A FULL TASTING MENU, INCLUDES:
WINE PAIRING, WATER AND BREAD

ROSCIOLI'S MUST HAVE

CACIO E PEPE

PIATTO 15

1,2,4

CARBONARA

PIATTO 16

1,2,4

AMATRICIANA

PIATTO 16

1,2,4

GRICIA

PIATTO 16

1,4

POLPETTE AL SUGO

ASSAGGIO 7 | PIATTO 16

1,2,4,9

1 - GLUTINE / GLUTEN, 2 - UOVA / EGGS, 3 - PESCE / FISH, 4 - LATTE E LATTOSIO / MILK AND LACTOSE
5 - MOLLUSCHI / SHELLFISH, 6 - CROSTACEI / CRUSTACEANS, 7 - SOIA / SOYBEAN,
8 - SOLFITI / SULFITES, 9 - SEDANO / CELERY, 10 - SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS
11 - FRUTTA A GUSCIO / NUTS, 12 - SENAPE / MUSTARD, 13 - ARACHIDI / PEANUTS