

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

FHIL EXTRA BRUT 2023, ALBAMOCCO - VERDICCHIO 8

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

TREBBIEN 2023, VALTER MATTONI - TREBBIANO 9

LITROZZO 2023, LE COSTE PROCANICO, ROSCETTO, VERDELLO, MALVASIA 7

ROSSI | REDS

CONCA 2020, MARABINO - NERO D'AVOLA 7

NEBBIOLO BRICCO SAN BERNARDO PRIVATE LABEL 2023, PAITIN 8

A' CULONNA 2017, SCIRTO - NERELLO MASCALESE 9

DEVIDDA RISERVA 2022, PASQUALE BONAMICI - CANNONAU 10

BAROLO CHIRLET BRICCO SAN PIETRO 2021, SIMONE SCALETTA 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

À LA CARTE

ZUPPA INFORNATA 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 AGNELLO, KEFIR ED ERBE AROMATICHE

LAMB TARTARE, KEFIR AND HERBS

PIATTO 18
4

CROSTINO, BURRO DI MALGA E ALICI DEL MAR CANTABRICO

BREAD, BUTTER AND ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA

ASSAGGIO 7 | PIATTO 14
1,4,9

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CORTILE

TAGLIATELLE PASTA AND RAGÙ

PIATTO 18
1,4,9,9

CRESPELLE, PARMIGIANO E POMODORO

SAVORY CREPES, PARMESAN AND TOMATO SAUCE

PIATTO 16
1,2,4

MEZZO PACCHERO INVERSO CON LE SARDE

MEZZO PACCHERO PASTA WITH SARDINES

PIATTO 18
1,2,11

VITELLO TONNATO

VEAL TONNATO

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

MANZO, AGRETTI E CEDRO

BEEF STEW, AGRETTI AND CITRON

PIATTO 24
8,8,12

VERZA, REBROSON DI CAPRA E ARANCIA

SAVOY CABBAGE, GOAT CHEESE AND ORANGE

PIATTO 14
4

OMBRINA, SEDANO RAPA E LARDO

CROAKER, CELERY ROOT AND LARD

PIATTO 26
3,9

SELEZIONE DI FORMAGGI DA FINE PASTO

END OF MEAL CHEESE SELECTION

PIATTO 8
4

RICOTTA E PESCHE DI VOLPEDO

RICOTTA CHEESE AND VOLPEDO PEACHES IN SYRUP

PIATTO 8
4

CAPRESE

PIATTO 8
1,2,4

TIRAMISÙ

PIATTO 9
1,2,4,11

ACQUA | WATER 1,5

PANE | BREAD 3

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

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 | 20:30
THURSDAY TO SATURDAY AT 7 | 8:30 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

4 COURSES 4 WINES

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

TO ENSURE YOUR BEST DINING EXPERIENCE, PLEASE INFORM A MEMBER OF OUR TEAM OF ANY FOOD
ALLERGIES OR INTOLERANCES.

PLEASE NOTICE:

WHILE WE TAKE EVERY PRECAUTION, WE CANNOT GUARANTEE THAT OUR DISHES ARE 100%
ALLERGEN-FREE DUE TO THE POTENTIAL FOOD CROSS-CONTAMINATION IN OUR KITCHEN.