GASTRONOMIA

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala 18
Prosciutto and buffalo mozzarella (1,4)

Mortadella bolognese e Parmigiano Reggiano 16
Bologna mortadella with Parmigiano Reggiano

Stracciatella e pomodorini semi-dry 14
Stracciatella cheese with semi-dried cherry tomatoes (4)

Crostone del giorno 12
"Crostone" of the day (1,9)

Roast beef e senape all'antica 18
Roast beef with wholegrain mustard (12)

Frisa con cozze del Lago di Paola, polpo e pomodoro 18
Frisella bread with mussels from Lago di Paola, octopus and tomatoes (1,3,5,8,9,14)

PRIMI

Cacio e pepe (1,2,4) 16

Carbonara (1,2,4) 16

Linguina burro, parmigiano e tartufo nero 30
Linguina with butter, Parmigiano Reggiano and black truffle (1,4)

Pasta del giorno
P*asta of the day (1,2)*

SECONDI

Polpette al sugo con caciocavallo 18
Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo (1,2,4,9,14)

Costolette di pecora e verdura ripassata 22
Mutton chops with sautéed seasonal greens (9,14)

Pescato del giorno 26
Catch of the day (3,5,8,9,14)

Zucca arrostita, burro di mandorle, zenzero e aceto di sambuco 18
Roasted pumpkin with almond butter, ginger and elderflower vinegar (8,11,14)

Galletto e patate schiacciate 22
Chicken with smashed potatoes (4,8,9)

CONTORNI

Verdura ripassata 10
Sautéed seasonal greens

Patate al forno 8
Oven-baked potato

DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11) 9

Sorbetto alla frutta 8
Fruit sorbet

Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia 9
Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble (4,11)

Biscotti e Vermouth Collettivo Botanico 7
Biscuits and Collettivo Botanico Vermouth (1,8)

Acqua filtrata 2,5 € - Acqua Plose 4 € - Pane e olio 5 €

1 Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten
2 Uova | Eggs
3 Pesce | Fish
4 Latte e lattosio | milk and lactose
5 Molluschi | Shellfish
6 Crostacei | Crustaceans
7 Soia | Soybeans
8 Contiene solfiti | Contains sulfites
9 Sedano | Celery
10 Semi di sesamo | Sesame seeds
11 Frutta a guscio | Nuts
12 Senape | Mustard
13 Arachidi | Peanuts
14 Aglio | Garlic