



## ANTIPASTI | APPETIZERS



### Millefoglie di melanzane con alici croccanti al pistacchio e bufala campana € 7,00

*Millefoglie of aubergines with crunchy anchovy, pistachio, and buffalo mozzarella*

Melanzane, alici, pane bianco, pistacchi, passata di Pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla, olio di semi, olio di oliva, sale, basilico, farina 00 | *Aubergines, anchovy, white bread, pistachio, tomato sauce, buffalo mozzarella, onion, seeds oil, olive oil, salt, basil, flour 00*



### Tartare di manzo classica | Classic beef tartare € 9,00

Carne manzo, cipolla, senape in grani, tabasco, salsa whorcester, sale, tuorlo d'uovo, olio di oliva, limone, acciughe, capperi, cetriolini, farina 00 | *Beef meat, onion, granule mustard, tabasco, worcestershire sauce, salt, yolk, olive oil, lemon, anchovy, caper bush, small cucumber, flour 00*



### Insalata novella con punte d'asparagi, fiori di zucca e avocado € 6,00

*Novella salad with asparagus, courgette flower and avocado*

Insalata misticanza, asparagi, fiori di zucca, pomodoro, olio d'oliva, sale, avocado | *Salad, asparagus, courgette flower, tomato, olive oil, salt, avocado*




### Calamaretti ripieni su brodetto di crostacei, daycon croccante e cipolla rossa € 8,00 caramellata al marsala

*Little stuffed squid, with crustacean soap, crunchy daycon and red onion candied with marsala*


Calamaretti, pane bianco, gamberi, daycon, cipolla rossa, vino marsala, zucchine, sale, pepe | *Little squid, white bread, prawns, daycon, red onion, marsala wine, salt, courgetti, pepper*




## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

 Maccheroni freschi al torchio con ragù napoletano € 9,00  
*Fresh maccheroni made with torchio with neapolitan sauce*


Pasta fresca all'uovo, carne di maiale, passata pomodoro, peperoncino, basilico, sale, pepe, rosmarino | *Homemade pasta, pork meat, tomato sauce, chili pepper, basuil, salt, pepper, rosemary*

 Risotto mantecato ai fagioli cannellini, guanciale croccante e polvere di olive € 8,00  
*Creamed risotto with cannellini beans, crunchy bacon and olive dust*

Riso S. Andrea, fagioli cannellini, cipolla, sedano, carote, guanciale, olive nere, burro, parmigiano, pepe, sale, salsa whorchester | *St. Andrea rice, cannellini beans, onion, celery, carrot, bacon, black olives, butter, parmigiano cheese, pepper, salt, worcestershire sauce*

 Spaghettoni alle vongole veraci al profumo di limone e timo € 9,00  
*Spaghetti with clams, and lemon and thymus aroma*


Pasta secca, vongole veraci, limone, olio evo, aglio, timo, pepe, sale | *Dried pasta, clams, lemon, evo oil, garlic, animus, pepper, salt*

 Tagliolini all'uovo fatto in casa cacio e pepe con pomodoro dolce secco € 7,00  
*Homemade tagliolini with cacio cheese and pepper with dry sweet tomato*


Pasta fresca all'uovo, caciocavallo, pecorino, parmigiano, pepe, pomodoro secco | *Homemade pasta, caciocavallo cheese, pecorino cheese, pepper, dried tomato*




## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

 Cotoletta alla Milanese con patate arrosto € 16  
*Milanese breaded cutlet with roasted potatoes*


Carne di vitello, pane bianco, burro, olio di semi, salvia, pepe, patate, rosmarino, sale | *Calf meat, white bread, butter, seeds oil, sage, pepper, potatoes, rosemary, salt*

 Filetto di Rombo in panure aromatiche con fagiolini in guanciaie stagionato e fondo vigoroso € 12,00  
*Turbot filet with aromatic breading with green beans and aged bacon*

Rombo, pane bianco, pomodoro secco, capperi, fagiolini, guanciaie pepato, pepe, sale, pomodoro, peperoncino, colatura alici | *Turbot, white bread, dried tomato, capers, green beans, bacon, pepper, salt, tomato, chili pepper, anchovy oil*

 Roast beef di manzo, rucola selvatica, frutto del cappero e mandorle tostate a lamelle € 14,00  
*Roast beef, wild rocket, caper bush and toasted almond*

Carne di manzo, sale, capperi, rucola, mandorle, olio evo, sale, pomodoro | *Beef meat, salt, capers, rocket, almond, evo oil, salt, tomato*

 Hamburger ai semi di sesamo, melanzane cristallo, morbido di peperoni rossi e patate fiammifero € 10,00  
*Hamburger with sesame seeds, aubergines, red pepper soufflé and potatoes*

Pane bianco, semi sesamo, melanzane, olio semi, peperoni, patate, lattuga, pomodoro, senape in grani | *White bread, sesame seeds, aubergines, oil, pepper, potatoes, salad, tomato, granule mustard*



## DESSERT

<u>Doppio cioccolato con gianduia e lamponi</u> <i>Double chocolate with gianduia and raspberries</i>	€ 6,00
Cioccolato fondente, gianduia, burro, uova, panna, zucchero, lamponi, farina 00   <i>Dark chocolate, gianduia, butter, eggs, cream, sugar, raspberries, flour 00</i>	
<u>Tiramisù   Tiramisù</u>	€ 6,00
Mascarpone, caffè, biscotti savoiardi, uova, latte, zucchero, amido mais   <i>Mascarpone cheese, coffee, savoiardi biscuits, eggs, milk, sugar, cornstarch</i>	
<u>Semifreddo alle nocciole e caramello salato</u> <i>Semifreddo with hazelnuts and salad caramel</i>	€ 6,00
<u>Cheese cake al cocco e lime   Cheesecake with coconut and lime</u>	€ 6,00
Panna, nocciole, uova, zucchero, sale   <i>Coconut milk, lime, spreadable cheese, gelatine, flour 00, eggs, butter</i>	
<u>Frutta fresca di stagione   Fresh season fruits</u>	€ 6,00
<u>Servizio al tavolo   Table service</u>	€ 2,00