



ANTIPASTI

- Mosaico di verdure ripiene su crema di lenticchie decorticate € 9
 - Prosciutto crudo con mozzarella di bufala € 12
 - Insalata tiepida di polipo con patate e fagiolini € 12
 - Asparagi alla Bismarck € 10

PRIMI

- Raviolo ripieno cacio e pepe mantecato al pomodoro fresco e menta € 12
 - Paccheri con asparagi e guanciale croccante € 11
- Spaghetto alla chitarra con scampi, pomodorini e zeste di lime € 14
- Gnocchi di patata viola con baccala' e filamenti di pomodoro € 13

SECONDI

- Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno € 22
- Filetto di maialino iberico lardellato con punte di asparagi €16
- Tataki di tonno su crema di patata viola e verdure pak-choi con soia € 19
 - Parmigiana classica al forno € 14

ITALIANISSIMI

- Caprese di Bufala € 11
- Spaghetti alla carbonara con guanciale € 12
 - Rigatoni all'amatriciana € 11
- Risotto milanese con ossobuco di vitello e gremolada € 22
- Costoletta alla milanese con patate al forno € 19

CONTORNI

- Insalata mista €5
- Patate al forno €5
- Verdure di stagione saltate €5
- Spinaci saltati con olio Evo e aglio in camicia € 5

DESSERT

- Tiramisu' €5
- Crema catalana flambe' € 5
- Panna cotta ai frutti di bosco € 5
- Tagliata di ananas al naturale € 5





APPETIZERS

- Stuffed vegetables mosaic on peeled lentil cream € 9
 - Parma ham with mozzarella € 12
- Octopus salad with potatoes and green beans € 12
 - Asparagus Bismarck Style € 10

FIRST COURSES

- Raviolo stuffed with cheese and pepper creamed with fresh tomato and mint € 12
 - Paccheri pasta with asparagus and crispy bacon € 11
- Spaghetti alla chitarra with prawns, tomatoes and lime zest € 14
 - Purple potatoes gnocchi with cod and tomatoes € 13

MAIN COURSES

- Beef fillet with green pepper and baked potatoes € 22
 - Iberian pork fillet larded with asparagus tips € 16
- Tuna tataki on purple potato cream and pak-choi vegetables with soy € 19
 - Classic baked parmigiana € 14

ITALIANISSIMI

- Caprese di Bufala € 11
- Spaghetti carbonara € 12
- Rigatoni all'amatriciana € 11
- Milanese risotto with veal ossobuco and gremolada € 22
 - Milanese cutlet with baked potatoes € 19

SIDE DISHES

- Mixed salad €5
- Baked potatoes €5
- Sauteed vegetables €5
- Sauteed spinach with EVO oil and garlic €5

DESSERT

- Tiramisu '€ 5
- Catalan cream € 5
- Panna cotta with wild berries € 5
- Slices of natural pineapple € 5

