



ANTIPASTI

- *(1,2,13) - Gamberi cotti al Vapore con Gatzpacho di Pomodoro, Crostini e Fave € 13
- (4,7,9)- Bocconcino di Bufala Campana d.o.p. con battuto di Capperi, Acciughe e Pomodoro Secco € 10
 - Magatello di Vitello al Rosa con Spuma di Tonno e Capperi € 12 (4)
 - Prosciutto Crudo e Melone € 11

PRIMI

- *(1,3,4,7,8)- Gnocchi di Ricotta con Scorfano, Pomodorini Confit e Granella di Pistacchio € 12
 - (1,9) - Passato di Verdure dell'orto con Olio EVO e Crostini € 8
- *(1,3,7) - Ravioli ripieni Asparagi e Mascarpone con Guanciale e Salvia € 11
 - (1,3,7) - Spaghetti alla Carbonara € 12
 - (1,9) - Mezze Maniche Rigate all'amatriciana € 11
 - (7,9,12) - Riso Carnaroli allo Zafferano ed i suoi Pistilli € 12

SECONDI

- (7,12) - Tagliata di Manzo Ristretto al Balsamico Zucchine e Cialda di Parmigiano € 18
- (4,6,9) - Darna di Salmone al Vapore con Brunoise di Verdure alla Soia e gocce di Wasabi € 16
- (1) - Tortino di Cous Cous con Melanzane, Pinoli, Pomodorini su Purea di Peperone Rosso € 12
 - (1) - Cotoletta di Vitello Panata alla Milanese con Patate al Forno € 20

CONTORNI

- Insalata mista, pomodoro, carote € 5
 - Patate al forno € 5
- Verdure di stagione saltate € 5
 - Pomodorini all'origano € 5

DESSERT

- (7) - Panna Cotta alla Menta con Scaglie di Cioccolato Fondente al 70% € 6
- *(1,3) - Tarte Tatin di Mele profumata alla Cannella con Gelato alla Crema € 6
 - *(3,7) - Tortino con Cuore morbido al Cioccolato € 8- *Senza Glutine*
 - (1,3,7) - Tiramisù € 6
 - Frutta al naturale (secondo disponibilità) € 5
- Coperto € 1,50

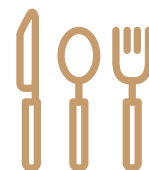


Dal Lunedì al Sabato, dalle 19 alle 22, esclusivamente su prenotazione

Legenda Allergeni:

- 1: Cereali e Derivati, 2: Crostacei, 3:Uova, 4: Pesce, 5: Arachidi, 6: Soia,
- 7: Latte, 8: Frutta a Guscio, 9: Sedano, 10: Senape, 11: Sesamo,
- 12: Anidride Solforosa e Solfiti, 13: Lupini

*Alimento surgelato all'origine



APPETIZERS

- *(1,2,13) - Steamed Prawns with Tomato Gatzpacho, Croutons and Broad Beans € 13
- (4,7,9) - Mozzarella "Bufala Campana" d.o.p. with chopped capers, anchovies and dried tomatoes € 10
- Veal Magatello with Pink Pepper with Tuna Foam and Capers € 12
- Raw Ham and Melon € 11

FIRST COURSES

- *(1,3,4,7,8) - Ricotta cheese Gnocchi with Redfish, Confit tomatoes and Chopped Pistachios € 12
- (1,9) - Vegetables Soup with Evo Oil and Croutons of Bread € 8
- *(1,3,7) - Ravioli Pasta with Asparagus, Mascarpone cheese and Pig cheek and Sage € 11
- (1,3,7) - Spaghetti alla Carbonara € 12
- (1,9) - Mezze maniche Pasta Amatriciana Sauce € 11
- (7,9,12) - Saffron Risotto with Pistils € 12

MAIN COURSES

- (7,12) - Sliced beef Balsamic Cream, Zucchini and Parmesan waffle € 18
- (4,6,9) - Steamed Salmon with Soy Brunoise's Vegetable and Wasabi drops € 16
- (1) - Cous cous with Aubergines , Tomatoes and Pinenuts on red pepper puree € 12
- (1) - Milanese cutlet with Baked potatoes € 20

SIDE DISHES

- Mixed salad tomatoes, carrots € 5
- Baked potatoes € 5
- Sauteed vegetables € 5
- Tomatoes with organ € 5

DESSERT

- (1,3,7) - Tiramisu' € 6
- (7) - Mint panna Cotta with 70% Dark Chocolate flakes € 6
- *(1,3) - Apple Tarte Tin with Cinnamon and Cream icecream € 6
- *(3,7) - Hot Chocolate Soufflé € 8 - Gluten Free
- Fresh fruits (upon availability) € 5
- Service € 1,50

From Monday to Saturday - from 19:00 to 22:00 , reservation is required

Allergen Legend:

1: Cereals and derivatives, 2: Crustaceans, 3: Eggs, 4: Fish, 5: Peanuts, 6: Soy,
7: Milk, 8: Nuts, 9: Celery, 10: Mustard, 11: Sesame, 12: Sulfur dioxide and sulphites, 13: Lupins



*Products might be deep frozen