





# *Antipasti Starter*

Cestino di focaccia calda al rosmarino Warm rosemary's focaccia basket.....	€ 5,00
Carpaccio di gamberi** e riccioli di sedano Prawn carpaccio with crispy celery.....	€ 16,50
Panzanella con verdure croccanti all'agro  "Roman Panzanella" (stale bread, tomato, celery, basil, wine vinegar, olive oil, salt and pepper).....	€ 11,00
Parmigiana di melanzane Aubergine "Parmigiana" .....	€ 16,00
Prosciutto crudo e melone Prosciutto and melon.....	€ 13,00
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala Prosciutto and buffalo mozzarella.....	€ 14,50
Prosciutto crudo San Daniele e focaccia calda al rosmarino San Daniele ham and rosemary warm focaccia.....	€ 17,50
Salmon affumicato, carpaccio di zucchine marinate alla menta e pane tostato Smoked salmon, zucchini carpaccio marinated in mint and croutons.....	€ 16,00
Tartare di manzo Beef tartare.....	€ 15,00
Tonno*** scottato al timo, julienne di finocchi e mayonese senapata Aromatized with thyme tuna, julienne fennels and mustard mayonnaise.....	€ 18,00

# *Le insalate Salad*

Caesar salad (lattuga, petali di Parmigiano, crostini di pane, salsa Caesar) Caesar salad (lettuce, Parmesan slivers, croutons, Caesar sauce).....	€ 12,00
Caesar salad (lattuga, pollo grigliato, petali di Parmigiano, crostini di pane, bacon, salsa Caesar) Caesar salad (lettuce, grilled chicken, Parmesan slivers, croutons, bacon, Caesar sauce).....	€ 14,50
Caesar salad (lattuga, gamberi**, petali di Parmigiano, crostini di pane, bacon, salsa Caesar) Caesar salad (lettuce, prawns, Parmesan slivers, croutons, bacon, Caesar sauce).....	€ 16,00
Insalata mista (insalata, pomodori, carote)  Mixed salad (lettuce, tomatoes, carrots) .....	€ 7,00
Insalata Nizzarda (patate, pomodori, fagiolini, tonno, uova, acciughe, olive) Niçoise salad (potatoes, tomatoes, beans, tuna, eggs, anchovies, olives).....	€ 14,00
Pomodoro ramato con bocconcini di bufala Tomatoes with buffalo mozzarella.....	€ 13,00

# Zuppe Soups

Minesta primavera*** (piselli, zucchine, asparagi e cipollotti freschi) 	€ 13,00
Spring soup (peas, zucchini, asparagus and spring onions).....	
Zuppa di carciofi e patate*** 	€ 13,00
Artichoke and potato soup.....	

## Le nostre paste Our pastas

Lasagna alla Bolognese	
Lasagna Bolognese.....	€ 16,00
Linguine al pesto genovese	
Linguine pasta with basil and pine nuts pesto.....	€ 15,00
Mezza manica alla Carbonara	
Mezza manica pasta a la "Carbonara" (egg yolks, bacon, black pepper, Pecorino cheese).....	€ 15,50
Ravioli ripieni di stracciatella di bufala, alici del Cantabrico, burro d'Isigny-sur-Mer e fiori di zucca	
Ravioli stuffed with buffalo ricotta and anchovies from Cantabrian Sea with "Isigny-sur-Mer" butter and zucchini blossom.....	€ 20,00
Rigatoni all'Amatriciana	
Rigatoni pasta a la "Amatriciana"(tomato sauce, bacon, Pecorino cheese).....	€ 15,00
Rigatoni alla Gricia	
Rigatoni pasta a la "Gricia" (bacon, chili pepper, Pecorino cheese).....	€ 15,00
Risotto agli asparagi	
Asparagus risotto.....	€ 18,50
Spaghetti cacio e pepe	
Spaghetti with Pecorino cheese and black pepper.....	€ 15,00
Spaghetti alle vongole veraci	
Spaghetti pasta with clams.....	€ 20,00

## *Secondi di pesce*

### *Fish Courses*


Frittura di calamari e gamberi** Deep fried squids and prawns.....	€ 22,50
Grigliata mista di pesce (spada, calamaro, gamberi, seppia)** Mixed grilled fish (swordfish, squid, prawns, cuttlefish.....	€ 26,50
Filetto di spigola al forno con patate Baked seabass fillet with roasted potatoes.....	€ 24,00
Salmon e grigliato con fagiolini e patate Grilled salmon fillet with green beans and potatoes.....	€ 23,00

## *Secondi di carne*

### *Meat Courses*

Costata senza osso "Sakura" dry aged 30 gg servita con verdure grigliate Rib eye "Sakura" steak dry aged 30 days with grilled vegetables.....	€ 30,00
Filetto alla Rossini con spinaci saltati e patate al forno Rossini veal fillet with spinach and baked potatoes.....	€ 30,00
Costolette d'agnello alla griglia con cicoria ripassata Grilled lamb chops with stir fried chicory.....	€ 24,00
Schnitzel di pollo con patatine fritte* Chicken schnitzel with french fries.....	€ 22,00
Contorni di stagione Seasonal side dishes.....	€ 6,00

## *Break*

Cheese burger classico con patate fritte* Cheeseburger with french fries.....	€ 17,00
Smash burger con patate fritte* Smash burger with french fries.....	€ 17,00
Club Sandwich con patate fritte* (pollo grigliato, pomodoro, lattuga, bacon, uova, maionese) Club Sandwich with french fries (grilled chicken, tomato, lettuce, bacon, eggs, mayonnaise) 20'prep.....	€ 18,00
Veggie burger di ceci con patate fritte*  Chickpea burger with french fries.....	€ 14,50

\* Prodotto congelato all'origine.

Originally frozen product.

\*\* Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati all'origine.

Originally frozen product either difficult to find or not seasonable.

\*\*\* Il prodotto è stato sottoposto ad una procedura interna di abbattimento per preservarne la salubrità.

These foods comply with Italian abatement and freshness regulations and standards.

# *Le nostre pizze*

## *Our pizzas*

ALLA DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) (tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami).....	€ 13,50
BUFALA (mozzarella di bufala, pomodoro pachino) (buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes).....	€ 15,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive nere, prosciutto crudo, uova sode) (tomato, mozzarella cheese, mushrooms, black olives, raw ham, hard boiled eggs).....	€ 14,00
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, champignons) (tomato, mozzarella cheese, champignons mushrooms) .....	€ 12,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico) (tomato, mozzarella cheese, basil).....	€ 11,00
MARINARA (pomodoro, aglio, origano)  (tomato sauce, garlic, oregano).....	€ 10,00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, alici) (tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies).....	€ 12,00
PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato sauce, mozzarella cheese, ham) .....	€ 12,00
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, parmigiano) (mozzarella cheese, gorgonzola cheese, smoked provola cheese, Parmesan).....	€ 14,50
VEGETARIANA (melanzane, zucchine, peperoni, provola) (aubergines, zucchini, peppers, provola cheese).....	€ 13,00
FOCACCIA CON CRUDO, RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO (prosciutto, arugula, cherry tomatoes, Parmesan).....	€ 15,00

# *I dolci*

## *Dessert*

Bonnet Torinese  
Chocolate and Amaretti pudding.....€ 8,00

Semifreddo alle albicocche e caramello  
Apricot parfait with caramel sauce.....€ 8,00

Creme brulée.....€ 8,00

Crostata di ricotta e amarene  
Ricotta and black cherry tart.....€ 8,00

Sfoglia con mousse al cioccolato fondente e lamponi  
Puff pastry with chocolate mousse and raspberries.....€ 8,00

Selezione di gelati (crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fragola, limone)  
Ice cream selection (vanilla, chocolat, hazelnut, pistachio, strawberry, lemon).....€ 8,00

Tiramisù.....€ 8,00

Tagliata di frutta  
Sliced fresh fruit.....€ 10,00

Selezione di formaggi  
Cheese selection .....€ 14,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

*For any information about substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by our service staff.*