ANTIPASTI / *STARTERS*

CAPRESE
Tomatoes and mozzarella salad
€ 18

PROSCIUTTO COLTELLO
E MOZZARELLA DI BUFALA
Hand-cut ham with buffalo mozzarella
€ 20

BRIE FRITTO, LIMONE E MISTICANZA
Deep fried brie cheese with lemon and salad
€ 18

MELANZANE ED ORATA IN AGRODOLCE
Aubergines and sweet and sour sea bream
€ 22

CAROTA IN CARTOCCIO,
MAIONESE D'ACCIUGHE E PANE CROCCANTE
Baked carrot with anchovy mayonnaise
and crunchy bread
€ 18

PRIMI / *FIRST COURSES*

SPAGHETTI CACIO E PEPE
Spaghetti with pecorino cheese and pepper
€ 22

RIGATONI ALLA AMATRICIANA
Rigatoni pasta with tomato sauce,
cheek lard and pecorino cheese
€ 22

SPAGHETTI AL POMODORO
CON RICOTTA DI PECORA E ZUCCHINE
Spaghetti with tomatoes
and sheep ricotta cheese and courgettes
€ 22

TIMBALLETTO DI RISO, ZUCCA,
GUANCIALE E FONDUTA DI PARMIGIANO
Rice timbale with pumpkin,
cheek lard and parmesan fondue
€ 22

CASERECCE CIME DI RAPA,
OLIVE, CAPPERI ED ACCIUGHE
Pasta with turnip greens,
olives, capers and anchovies
€ 22

SECONDI / *MAIN COURSES*

MOSCARDINI E POLENTA
Octopus with polenta
€ 25

TAGLIATA DI MANZO
CON PATATE AL FORNO ED ASIAGO
Sliced beef steak
with baked potatoes and Asiago cheese
€ 24

ORATA ALLA PIASTRA E BIETA
Grilled sea bream with chard
€ 25

VITELLO AI FRUTTI ROSSI
Veal served with red fruits
€ 24

MOZZARELLA FRITTA, ALICI E MISTICANZA
Deep fried mozzarella, anchovies and mixed salad
€ 22

DOLCI / *DESSERTS*

TIRAMISÙ
€ 12

CROSTATA ALLA CREMA
E GELATO ALLA VANIGLIA
Cream tart with vanilla ice cream
€ 12

STRATI DI CIOCCOLATO
Three types of chocolate layers
€ 12

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO
Chocolate panna cotta
€ 12

FRUTTA TAGLIATA
Sliced fruit
€ 12