



Chef Natale Giunta

Le nostre Insalate - Our Salads

Rucola, anguria, feta, more, mandorle

7-8

Rocket salad, watermelon, feta cheese, blackberries, almonds

15

Spinacino, prosciutto crudo, parmigiano, noci, senape antica

7-8-10

Baby spinach, cured ham, parmesan, walnuts, whole grain mustard

16

Songino, salmone affumicato, cetrioli, mango, semi di lino

4

Songino salad, smoked salmon, cucumbers, mango, flax seeds

16

I nostri buns - Our buns

Hamburger di manzo, insalata, pomodoro, cipolla brasata, bacon,**

1-7

crema di pecorino, tartufo

*Beef burger**, lettuce, fresh tomato, braised onion, bacon, pecorino cheese cream, truffle*

18

Pane nero, polpo rosticciato, nduja, stracciatella, pomodoro secco, cicoria

1-7-14

Black bread, roasted octopus, salami nduja, stracciatella cheese, dried tomato, chicory

19

Hamburger vegetariano*, hummus di piselli, feta, pomodoro, lattuga

1-7

Vegetarian burger, pea hummus, feta cheese, fresh tomato, lettuce*

17



Gli Antipasti - Appetizers

Carpaccio di manzo, zucchine, fonduta di parmigiano, tartufo nero

Beef carpaccio, zucchini, parmesan cheese fondue, black truffle

7-12

20

Tartare di gambero rosso *

Red prawn tartare*

2-4-14

25

Mozzarella, barbabietola, arancia, aneto, lamponi

Mozzarella cheese, beetroot, orange, dill, raspberries

7

18

La Parmigiana

Eggplant Parmigiana

1-7

17



I Primi - First Course

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone, caviale

Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon, caviar*

1-2-3-7

25

Spaghetto con latte di cocco al limone, crumble di olive, nocciole tostate

Spaghetto in lemon- scented coconut milk, olive crumble, toasted hazelnuts

1-8

20

Pappardelle ragù di agnello, cicoria, polvere di limone**

*Pappardelle with lamb** ragù, chicory, lemon powder*

1-9

22

La tradizione romana

The Roman tradition

17

A vostra scelta - Your choice of

Carbonara *guanciale bacon, eggs, pecorino cheese*

1-3-7

Cacio e Pepe *pecorino cheese, black pepper*

1-7

Gricia *guanciale bacon, pecorino cheese, black pepper*

1-7

Amatriciana *guanciale bacon, tomato, pecorino cheese*

1-7

I Secondi - Main course

Salmone**, barbabietola, arancia azotata, zucchine

*Salmon***, beetroot, nitrogen-infused orange, zucchini

4

22

Filetto di manzo, cicoria, baby carote

Beef fillet, chicory, baby carrots

9

25

Uova pochè, asparagi, tartufo nero

Poached eggs, asparagus, black truffle

3-12

20

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate

Grilled vegetables

12

Verdure a foglia ripassate

Sautéed leafy greens

8

Patate al forno

Baked Potatoes

8



Dessert

Cannolo Siciliano

Sicilian Cannolo

1-3-7-8

IO

Il nostro Tiramisu

Our Tiramisu

1-3-7

IO

Cassata Siciliana

Sicilian Cassata

1-3-7-8

IO

Gran Pistacchio

Gran Pistachio

1-3-7-8

I2

Sorbetto di sambuco e menta, passion fruit, crema chantilly, meringa

Elderberry and mint slush, passion fruit, chantilly cream, meringue

3-7

IO

Coppa gelato

Ice cream

3-7-8

IO

		
Bollicine - Sparkling wine		
Prosecco Valdobbiadene Valdo Cuvée del Fondatore	9	25
Franciacorta Brut Ronco Calino	14	53
Alta Langa Cuvee Aurora Rosè	15	55
Vino bianco - White wine		
Mastroberardino Vibra Irpinia bianco	9	25
Petra Belvento Vermentino	9	26
Tasca d'Almerita Buonsenso Catarratto	9	30
a.a. Vinica Lame del Sorbo Sauvignon	10	30
Colterenzio Chardonnay 83	11	40
Vino rosato - Rosé wine		
Mesa Rosa grande Carignano	9	35
Cà Maiol Roseri	10	36
Vino rosso - Red wine		
Tasca d'Almerita Lamuri Nero d'avola	9	30
Petra Hebo Cabernet Sauvignon Merlot San giovese	9	34
Mesa Buio Carignano	9	35
Colterenzio Pinot Nero St. Daniel	11	45
Lamole de Lamole Maggiolo Chianti Classico	12	50



Cocktails

Aperol Spritz	I2
Hugo	I2
Bellini	I2
Soft Negroni	I2
Americano	I2
Mojito	I2
Espresso Martini	I2
Gin Tonic	I2
Cuba Libre	I2

Mocktails

non - alcoholic cocktails

Spritz analcolico II
Amarena, crodino, bitter bianco

Jasmine II
Thè verde, gelsomino, lime, succo di mela verde

Bar

Soft drinks	7
Birra - Beer (Moretti, Heineken, Ichnusa)	8
Caffè - Coffee	3
Cappuccino	4
The caldo - Hot Tea	4
Succhi di frutta - Fruit juice	7
Spremuta arancia - Fresh squeezed orange juice	8
Acqua - Water	4
acqua potabile trattata - treated drinking water	

Distillati - Spirits

Vodka

Belvedere	13
Beluga	11
Grey Goose Pure	12
Tito's	11

Whisky

Bulleit Rye	11
Hibiki Harmony	30
Jack Daniel's Single Barrel	14
Laphroaig 10 y.o.	13
Macallan 12 y.o.	27
Maker's Mark	10
Monkey Shoulder	11
Nikka Miyagiko	20
Tullamore Dew	11

Cognac

Hennessy VS	12
Hennessy XO	43
Martel Cordon Bleu	32
Martel VS	16

Se gradite un cocktail con uno dei nostri distillati, è previsto un supplemento di € 2

Should you wish to enjoy your cocktail with one of our premium spirits, a € 2 supplement will apply

Tequila - Mezcal

Casamigos Anejo	18
Casamigos Blanco	13
Mezcal Illiegal Joven	15

Rum

Appleton 21 y.o.	27
Demerara Eldorado 12 y.o.	13
Don Papa Baroko	13
Zacapa 23 y.o.	20

Gin

Etsu	12
Gin Mare 42,7% ABV	11
Hendrick's 44% ABV	11
Monkey 47 Dry Gin 47% ABV	19
Pig Skin Pink	11
Pig Skin Silver	11
Roku 43% ABV	13
Tanqueray No. TEN 47,3% ABV	13

Grappa

Berta Bimba Bianca	12
Berta Roccanivo Barbera Barrique	23
Grappa Duca Enrico	12

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

I piatti contrassegnati con (* *) sono preparati con materie prime fresche ed abbattute in loco

Dishes marked with (*) are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at the origin

Dishes marked with (**) are prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled on site

ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

- 1**  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- 2**  **CROSTACEI - CRUSTACEANS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 3**  **UOVA - EGG**
e prodotti derivati - and derived products.
- 4**  **PESCE - FISH**
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- 5**  **ARACHIDI - PEANUTS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 6**  **SOIA - SOYA**
e prodotti derivati - and derived products
- 7**  **LATTE - MILK**
e prodotti derivati, incluso lattosio - and derived products, including lactose
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO - NUTS**
cioè **mandorle** (amygdalus con immis l.), **nocciole** (corylus avellana), **noci comuni** (juglans regia), **noci di Anacardio** (anacardium occidentale), **noci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **noci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **noci del Queensland** (macadamia ternifolia) e **prodotti derivati.** - I.E., **almonds** (amygdalus con immis l.), **hazelnuts** (Corylus avellana), **common nuts** (juglans regia), **cashew nuts** (western anacardium), **pecans** (Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **Brazil nuts** (bertholletia excelsa), **pistachios** (pistacia vera), **Queensland nuts** (macadamia ternifolia) and **derived products.**
- 9**  **SEDANO - CELERY**
e prodotti derivati - and derived products
- 10**  **SENAPE - MUSTARD**
e prodotti derivati - and derived products.
- 11**  Semi di **SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - and derived products.
- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so2. - in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so2.
- 13**  **LUPINI - LUPINS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 14**  **MOLLUSCHI - MOLLUSCS**
e prodotti derivati - and derived products.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.