

Tapas

Assaggio di salumi e formaggi di eccellenza serviti con miele e confetture della casa 10 €
Tasting of excellent cold cuts and cheeses served with honey and homemade marmalades

Chips di patate 3 €
Homemade Potato chips

Chips di patate con paprika e miele 3 €
Homemade Potato chips with paprika and honey

Cartoccio di zeppoline napoletane 3 €
Typical Neapolitan small donuts

Hummus di ceci, paprika e pane carasau 4 €
Hummus, paprika and carasau bread – typical Sardinian toasted bread

Gamberi in pastella di riso e panko, salsa mango e senape 5 €
Rice and panko battered Shrimps served with a mango and mustard sauce

Fritto di alici con maionese al lime 4 €
Fried anchovies with lime mayonnaise

Antipasti - Starters

Battuta di Fassona piemontese, misticanza piccante, pomodorini confit, pane carasau e maionese alla senape	16 €
<i>Fassona Piemontese beef - raw tartare-like – served with spicy salad, confit cherry tomatoes, carasau bread and mustard mayonnaise on the side</i>	
Uovo bazzotto dorato, purea di piselli, crumble al parmigiano e riduzione di aceto balsamico	9 €
<i>Soft boiled egg (breaded and fried), pea puree, parmesan crumble and balsamic vinegar reduction</i>	
Crudo di tonno rosso, ananas marinato al lime, estratto di mela verde	18 €
<i>Diced raw red tuna, lime marinated pineapple, green apple extract</i>	
Salmone confit, insalatina di cavolo viola, dressing alla melagrana, salsa avocado	16 €
<i>Confit salmon, purple cabbage salad, pomegranate dressing, avocado sauce</i>	
Mantecato di baccalà, cipolle rosse al miele, cialda di polenta al nero di seppia	14 €
<i>Venetian creamed stockfish, honey caramelized red onions, squid ink polenta tuile</i>	

Gastronomia – Artisanal Deli

Selezione di eccellenze artigianali, serviti con miele e confetture della casa:	24 €
<i>Selection of high quality artisanal excellences served with honey and homemade marmalades:</i>	
Prosciutto di Bassiano, Gran Riserva, Az. Reggiani, stagionato 24 mesi	
<i>24 month aged Prosciutto Bassiano, Great Reserve</i>	
Lardo di Patanegra, Il Binaco	
<i>Thinly sliced 100% Pata Negra lard from local breeding</i>	
Capocollo di Martina Franca, Salumificio Santoro	
<i>Capocollo - dry cured neck mussel meat</i>	
Salame casareccio della Murgia, Salumificio Santoro	
<i>Salami from Murgia</i>	
Cappello del Mago Caprino Stagionato, Az. La Giuncà	
<i>Aged goat cheese Cappello del Mago Caprino</i>	
Caciottina alle vinacce, Az. Valmetauro	
<i>Grape pomace flavoured Caciottina cheese</i>	
	16 €
Prosciutto di Bassiano, Gran Riserva, Az. Reggiani, stagionato 24 mesi	
<i>24 month aged Prosciutto Bassiano, Great Reserve</i>	
Cestino di focaccia olio e rosmarino	3 €
<i>Focaccia – Oven-baked flatbread – with extra virgin olive oil and rosemary</i>	
Pane, burro d'alpeggio, alici del Mar Cantabrico Reserva in olio extravergine di oliva	20 €
<i>Bread, Alpine butter, Cantabrian sea anchovies and extra virgin olive oil</i>	

Primi – Pasta

- Spaghettoni “Pastificio Benedetto Cavalieri” alla Carbonara con Pecorino Romano DOP e guanciale croccante** 13 €
Carbonara made with “Pastificio Benedetto Cavalieri” spaghettoni, Pecorino Romano cheese DOP and crispy Guanciale
- Fettuccine al ragù bianco di coniglio e erbe aromatiche** 14 €
White rabbit ragù Fettuccine and aromatic herbs
- Strozzapreti acqua e farina, pesto di basilico e rucola, filetti di pomodori secchi, mandorle tostate** 12 €
Strozzapreti - hand-rolled pasta - basil and rocket pesto, dried tomato fillets, toasted almonds
- Tonnarelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso marinato con lime e menta** 18 €
Tonnarelli cacio e pepe with raw red shrimp marinated in lime and mint
- Spaghettoni “Pastificio Benedetto Cavalieri”, vongole veraci e bottarga di muggine** 20 €
“Pastificio Benedetto Cavalieri” spaghettoni with clams and mullet bottarga
- Gnocchi di patate ripieni di burrata pugliese, ragù di polpo e Pecorino Romano DOP** 17 €
Gnocchi stuffed with Apulian burrata cheese served with octopus ragù and Pecorino Romano DOP

Secondi – Main

Guancia di manzo brasata al Nebbiolo con purea di patate <i>Nebbiolo braised beef cheek and mashed potatoes</i>	20 €
Coda alla vaccinara cotta a bassa temperatura con pinoli, uvetta e cacao amaro <i>Slow-cooked roman oxtail stew with pine nuts, raisins and bitter cocoa</i>	16 €
Tagliata di filetto di Angus brasiliano, servita con demi-glace e verdure di stagione <i>Sliced Brazilian Angus beef fillet, served with demi-glace and seasonal vegetables</i>	25 €
Polpo rosticcato, hummus di ceci, paprika, pak-choi <i>Roasted octopus served with hummus, paprika and pak-choi</i>	24 €
Ricciolo di calamaro al pecorino, crema di piselli, ridotto di Cesanese <i>Squid curl with pecorino cheese, pea cream, Cesanese wine reduction</i>	23 €
Cuore di filetto di baccalà Islanda “Rafols” in olio cottura, fonduta di pomodoro alla puttanesca, olive Leccino disidratate <i>“Rafols” Iceland slow cooked cod fillet, tomato fondue alla puttanesca, dehydrated Leccino olives</i>	27 €

Contorni – Sides

Insalata verde <i>Green salad</i>	4 €
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5 €
Patate fritte <i>French fries</i>	6 €
Verdure di stagione all’agro o ripassate <i>Sour or sautéed seasonal vegetables</i>	6 €
Verdure alla griglia melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro <i>Grilled vegetables - aubergines, courgettes, radicchio, tomato</i>	6 €

Dolci – Desserts

Tiramisù al bicchiere <i>Tiramisù</i>	7 €
Soufflé al cioccolato con cuore fondente, chantilly al pistacchio, coulis ai frutti rossi <i>Chocolate soufflé with soft dark heart, pistachio chantilly, red fruit coulis</i>	8 €
Namelaka al cioccolato bianco, caramello salato, amaretti e gel al frutto della passione <i>White chocolate namelaka cream, salted caramel, amaretti and passion fruit gel</i>	8 €
Bavarese al mango, salsa yogurt allo zenzero, ribes <i>Mango crème bavaroise, ginger yogurt cream and currant</i>	8 €
Sorbetto artigianale agli agrumi <i>Artisan citrus sorbet</i>	5 €
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	7 €