

PER COMINCIARE

starters

Guacamole toast, uovo piastrato, salmone e semi di chia 12
guacamole toast, eggs, salmon and chia seeds

Panzanella toscana con bufala campana 9
con pane del nostro forno *tuscan salad with bread marinated in tomatoes, oil, vinegar and mozzarella*

Crocchette di ceci con crudo di Parma, scarola e tzaziki 10
chickpeas croquettes with parma ham and tzaziki

Polpette di melanzane con salsa di pomodoro, rucola e verdure 10
aubergines balls with rocket, tomato sauce and vegetables

Carpaccio di pesce spada con insalata di finocchi, arance e semi di chia 12
swordfish carpaccio with fennel salad, orange and chia seeds



FORMULA BRUNCH

brunch combo

Brunch completo con bacon croccante, uova strapazzate + patate al forno + pancarré artigianale con burro e marmellata + crostata di visciole + mimosa (*spremuta di arancia e prosecco*) **24**
crispy bacon + scrambled eggs + baked potatoes + bread, butter and jam + homemade cherry crust + mimosa cocktail (orange juice and prosecco)

PANINI

burgers

Necci Cheeseburger di angus marezzato 16
con patate fritte artigianali *angus beef cheeseburger with homemade potato wedges*

Burger vegetariano con patate fritte artigianali 15
vegetarian burger with homemade potato wedges

CONTORNI

sides

Insalata finocchi e arancia 7
fennel and orange salad

Insalata verde con pomodoro 7
lettuce and tomatoes salad

Cicoria ripassta / Scarola ripassata / Friarelli 6
seared spicy cicory / seared escarole / turnip tops

Patate fritte artigianali 6
home made fried potato wedges

PRIMI

pasta

Gazpacho con bufala e crostini del nostro forno 9
gazpacho with buffalo mozzarella and croutons from our bakery

Pappardelle cacio, pepe e tartufo di Norcia 16
pappardelle fatte in casa! *home made pappardelle umbrian black truffle and pecorino cheese*

Bucatini all'amatriciana con guanciale umbro 11
bucatini with pork cheek, pecorino, tomato sauce

Orecchiette con pesto artigianale, fagiolini, e patate di Avezzano. 11
Orecchiette rigorosamente fatta in casa *home made orecchiette with pesto sauce, potatoes and green beans*

Gnocchi con polpo* asparagi e pomodori secchi 15
Gnocchi di patate fatti in casa! *home made gnocchi with octopus, asparagus and dried tomatoes*

SECONDI

mains

Trancio di salmone in semi di chia 18
scarola, uvetta e salsa di prugne *salmon chunk in chia seeds with escarole, raisins and prunes sauce*

Tonno scottato con caponata 18
di melanzane e riduzione di aceto balsamico, *seared tunafish with aubergines and balsamic vinegar*

Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali 16
breaded chicken with home made fried potatoes

Tagliata di Fassona piemontese con cicoria 22
ripassata *piemontese fassona sliced beef steak with paned spicy cicory*

Pesce spada alla piastra con insalata di fagiolini, 18
pomodori secchi, mandorle tostate e salsa di passion fruit *grilled swordfish with greenbeans, dried tomatoes, toasted almonds and passion fruit*



TAGLIERI

house platters

Tagliere di pecorini Pitzalis (con bufala +6) 16
pecorini cheese platter (add mozzarella +6)

Tagliere di salumi (con bufala +6) 16
cold cuts platter (add mozzarella +6)

Prosciutto di Parma 20 mesi (con bufala +6) 15
parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)

Tris vegano con hummus, panelle e caponata 14
hummus, chickpeas fritters and caponata

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €2,5 *In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati. Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.