

PER COMINCIARE

starters

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

Crocchetta di ceci con crudo di Parma **10**
scarola ripassata e salsa tzaziki chickpea nugget with sautéed escarole and tzaziki sauce

Panzanella alla romana con baccalà marinato **9**
panzanella salad with bread, vinegar, tomatoes, onions, cucumber, olive oil and marinated cod

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

Insalata di farro con pomodori secchi, feta e olive **11**
spelt salad with dried tomatoes, feta cheese and olives



FORMULA BRUNCH

brunch combo

Brunch completo con bacon croccante, uova alla piastra + pancake salati + pomodori + patate fritte fatte in casa con salse artigianali + crostata di visciole + mimosa (*spremuta di arancia e prosecco*) **24**
crispy bacon + sunny side up eggs + pancakes + tomatoes + homemade fried potatoes + home-made sour cherry crust + mimosa cocktail (orange juice and prosecco)

PANINI

burgers

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

Chicken Royal pollo, avocado, uovo sodo servito con patate fritte artigianali **15**
chicken with avocado boiled egg and homemade potatoes 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

Mezzi picci fatti in casa gricia & asparagi **14**
mezzi picci pasta with pork, peorino cheese and asparagus

Paccheri alla Norma con melanzane, pomodoro e ricotta salata **12**
paccheri with aubergines, tomatoes and ricotta cheese

Gnocchetti fatti in casa, gamberi, pomodorini confit e cetrioli allo zafferano **15**
homemade gnocchi with prawns, tomatoes and saffron cucumber

Bucatini all'amatriciana con guanciale umbro **12**
bucatini with pork cheek, pecorino, tomato sauce

Orecchiette fatte in casa con salsicce, broccolo romanesco spadellate al pecorino **12**
home made orecchiette with sausages, broccoli and pecorino cheese

SECONDI

mains

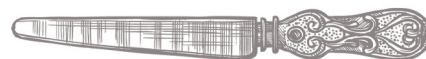
Trancio di salmone in semi di chia, scarola, uvetta e salsa di prugne **18**
salmon chunk in chia seeds with escarole, rasins and prunes sauce

Filetto di spigola con crema di cannellini e agretti ripassati **17**
bass fillet with cannellini beans cream and seared cress salad

Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali **17**
breaded chicken with home made fried potatoes

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

Pollo alla senape con riso basmati e mandorle **17**
mustard chicken with basmati rice and toasted almonds



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 **15**
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.