

## 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 ripasstata e salsa tzaziki chickpea nugget with sautéed escarole and tzaziki sauce*
- Carciofi alla Giudia con crema di pecorino e crostini alla paprika "giuda"** **10**  
*fried artichokes with pecorino cheese crumbles and paprika crumbs*
- Polpette di melanzane con salsa di pomodoro, rucola e verdure** **10**  
*aubergines balls with rocket, tomato sauce and vegetables*
- Pepite di baccalà con insalata di puntarelle alla romana** **10**  
*codfish nuggets with "romana" puntarelle salad*



## 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) crispy bacon + sunny side up eggs + pancakes + tomatoes + homemade fried potatoes + homemade sour cherry crust + mimosa cocktail (orange juice and prosecco)** **24**

## 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 alla gricia con zucca e castagne al rosmarino** **13**  
*home made picci pasta with pork, pumpkin and rosemary chestnuts*
- Minestrone con polpettine di vitello con ceci e scarola** **12**  
*vegetable "minestrone" soup with veal meatballs, chickpeas and escarole salad*
- Gnocchetti di patate al cavolo nero con polpo pomodori secchi e stracciatella, pasta fatti in casa!** **14**  
*potatoes and black cabbage gnocchi with octopus, dried tomatoes and stracciatella cheese*
- Bucatini all'amatriciana con guanciale umbro** **11**  
*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*

## 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*
- Polenta soffice con sugo di salsicce, funghi e pecorino** **16**  
*soft polenta with sausage, mushrooms and pecorino sauce*
- 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 panned spicy cicory*
- Parmigiana di cardi gobbì con bufala** **12**  
*cardoon parmigiana with buffalo mozzarella cheese*
- Filetto di branzino con ravanella Daikon allo zafferano e pomodorini** **16**  
*braised danish beef in amarone wine with mashed potatoes*



## 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.