

PER COMINCIARE

starters

- Waffel salato con tartare di tonno e avocado

13
- Savory waffle with tuna tartare, and avocado
- Guacamole toast, uovo piastrato, salmone e semi di chia

12
- guacamole toast, eggs, salmon and chia seeds
- Insalata pantesca con feta

10
- con patate e pomodori con capperi, olive e cipolle

salad with potatoes, tomatoes, capers, olives, feta and onions
- Panzanella alla romana con bufala campana

9
- salad with bread, vinegar, tomatoes, onions, cucumber, olives oil and buffalo mozzarella
- Polpette di melanzane con salsa di pomodoro, rucola e verdure

10
- aubergines balls with rocket, tomato sauce and vegetables



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

8
- fennel and orange salad
- Insalata verde con pomodoro

7
- lettuce and tomatoes salad
- Cicoria ripassta / Scarola ripassata

6
- seared spicy cicory / seared escarole / turnip tops
- Patate fritte artigianali

7
- home made fried potato wedges

PRIMI

pasta

- Linguine con tartare di gamberi al profumo di cocco e mantecato alla barbabietola

14
- linguine with prawn tartare, coconut scent and redbeet
- Mezzi picci fatti in casa alla gricia con funghi

13
- pleutorus mezzi picci alla gricia with figs
- Tagliolini fatti in casa con ragù di cortile in bianco e profumo d'arancee

13
- Homemade tagliolini with white farmyard ragù and a hint of orange
- Gnocchi con zucca, spinaci e robiola

12
- gnocchi fatti in casa! homemade gnocchi with spinach and robiola cheese
- Bucatini all'amatriciana con guanciale umbro

12
- bucatini with pork cheek, pecorino, tomato sauce

SECONDI

mains

- Tagliata di Fassona piemontese con cicoria

24
- ripassata piemontese fassona sliced beef steak with panned spicy cicory
- Saltimbocca di mare con spada, gamberi*, cozze, servito con patate arrosto

19
- seafood "saltimbocca", with swordfish, prawns and mussels served with roasted potatoes
- Trancio di salmone* in semi di chia, scarola, uvetta e salsa di prugne

19
- salmon chunk in chia seeds with escarole, rasins and prunes sauce
- Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali

18
- breaded chicken with home made fried potatos
- Filetto di spigola con julienne di verdure miste spadellate, funghi galletti e crema di patate dolci

18
- bass fillet with seared mixed vegetables, galletti mushrooms amd sweet potatoes cream



TAGLIERI

house platters

- Tagliere di pecorini Pitzalis (con bufala +6)

18
- pecorini cheese platter (add mozzarella +6)
- Tagliere di salumi (con bufala +6)

18
- cold cuts platter (add mozzarella +6)
- Prosciutto di Parma 20 mesi (con bufala +6)

16
- parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)
- Tris vegano con hummus, panelle e caponata

16
- hummus, chickpeas fritters and caponata

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €3,00 *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.



DALLA NOSTRA PASTICCERIA

from our pastry section

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE ¹⁻⁷⁻⁸ | 7

con glassa di lamponi freschi, biscotto crumble e sale di Maldon chocolate mousse
with fresh raspberries, crumble and maldon salt



TARTELLETTA VEGAN CON FRAGOLINE DI BOSCO ¹⁻⁸ | 7

tartelletta artigianale con crema pasticceria vegana red fruit tart, crispy and salty shortcrust and vanilla custard



SEI FALSA SIMONA! ¹⁻⁸ Cheesecake al formaggio di | 7

mandorla con base di biscotto croccante, purea di lamponi e frutta fresca (vegano!) cheesecake with almond cheese, crunchy biscuits, raspberry puree and fresh fruits (vegan!)



FA SCHIUMA MA È VEGANO ¹⁻⁸ Tiramisù con | 7

mascarpone artigianale vegano, cacao e biscotto al caffè tiramisù with home made vegan mascarpone, cocoa and coffee biscuit (vegan!)



ROCHER AL PISTACCHIO ³⁻⁷⁻⁸ Mousse al pistacchio con | 7,5

cuore di caramello e pralinato al pistacchio, daquoise morbida e glassa croccante pistachio mousse with caramel and pistachio praline heart, soft daquoise and crunchy glazing

CREMA ALLA VANIGLIA E CARMELLO SALATO ¹⁻⁷ | 7

con biscottino crumble croccante vanilla cream with salted caramel

TARTELLETTA AL LIMONE CON MERINGA FLAMBATA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ | 6

lemon tarte with meringue flambé

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ con savoiardo | 6

artigianale classic tiramisù with home made savoiardo biscuit

CHEESECAKE DEL NECCI ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | 6

classic cheesecake

TOZZETTI SENZA CIAMBELLINE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ | 6

il pasticciare le detesta fanno troppo roma nord cantucci biscuits

SELEZIONE DEI NOSTRI BISCOTTI ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ home made cookies | 7



PASSITI

sweet wines

Mocato d'Asti | 7

maddalena, *moscato*, piemonte

Passito | 8

tenuta Bardali, *manzoni raccolta tardiva*, veneto

Montbazillac | 8

chateau theulet *semillon*, *muscadelle*, *sauvignon* francia

Sauternes | 9

chateau dudon *semillon*, *muscadelle*, *sauvignon blanc* francia

Half portions will be charged 75% of the full price. In accordance with applicable laws products that are marked with a * are blast chilled in order to maintain the cold chain. In some periods of the year some products could be bought deep frozen directly from our suppliers. Please ask your waiter if you require any information regarding allergies or intolerances. Warning: our food and beverage is prepared in an environment which is potentially contaminated with: Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphur dioxide, Lupine, Molluscs and all derivatives