

ANTIPASTI

starters

- Alici impanate in stile Necci** 10
con rucola e pecorino *necci style breaded anchovies with rocket and pecorino cheese*
- Carpaccio di pesce spada** con insalata 12
con insalata di agretti e ravanelli *swordfish carpaccio with saltwort and radishes salad*
- Polpette di melanzane** salsa di pomodoro, rucola 9
aubergines balls with rocket and tomato sauce
- Tartare di ombrina***, con mele Fuji, cetrioli 13
e salsa di passion fruit *croaker fish tartare with Fuji apples, cucumber and passion fruit sauce*
- Guacamole Toast con uovo piastrato, salmone** 12
e semi di chia *guacamole toast, with sunny side up egg, salmon and chia seeds*

PRIMI

pasta

- Paccheri con amatriciana di tonno*** 13
del pastificio Verrigni *paccheri with fresh tuna fish, tomato sauce and a little touch of pecorino cheese*
- Linguine Verrigni con vongole veraci**, fiori di zucca e granella di pistacchio *linguine with clams, courgette flowers and pistachio grains* 15
- Rigatoni con ragù di fassona e stracciatella** 11
rigatoni with beef ragu and stracciatella cheese
- Fettuccine fatte in casa alla gricia** con asparagi 13
homemade fettuccine with pork cheek, asparagus and pecorino cheese
- Strozzapreti integrali con pesto artigianale**, fagiolini e patate (pasta fatta in casa), *home made gnocchi with pumpkin, black cabbage and pecorino cheese* 12

SECONDI

mains

- Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali** e salsa tartara fatta in casa 16
breaded chicken breast with home made fried potatoes and sauce tartare
- Tonno scottato*** con insalata di asparagi, ravanelli e salsa di passion fruit 18
seared tuna fish steak with asparagus salad, navels and passion fruit sauce
- Tagliata di fassona piemontese con patate fritte artigianali**, maio e ketchup 22
sliced beefsteak with homemade potatoes wedges, mayonese and ketchup
- Brasato di manzo all'Amarone della Valpolicella** con purea di patate del Fucino *amarone braised beef with mashed potatoes* 18
- Calamari ripieni alla Luciana*** con salsa pomodoro, aglio, olive di Gaeta e capperi *stuffed calamari with tomato sauce, garlic, olives and capers* 17
- Polpo rosticcato*** con purea di patate dolci, cime di rapa e stracciatella di Andria *grilled octopus, sweet potatoes puree, turnip tops and stracciatella* 18



CONTORNI

sides

- Insalata di finocchi e arance** 7
fennel and orange salad
- Insalata verde e pomodori** 7
lettuce and tomatoes salad
- Cicoria / Scarola ripassta** 6
sautéed spicy cicory / escarole
- Friarelli** 6
turnip tops
- Patate fritte artigianali** 6
home made potato wedges

TAGLIERI DELLA CASA

house platters

- Tagliere di pecorini** Bruno Pitzalis (con bufala + 6) 16
pecorini cheese platter (add mozzarella +6)
- Tagliere di salumi** di artigianli umbri (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)
- Tempura di Calamari*** servita con spicchi di patate 16
battered calamari with homemade potato wedges
- Tris vegano** con hummus, panelle e caponata 14
vegan trio: 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.