



I CLASSICI OUR CLASSICS

CUORE DI LATTUGA con vinaigrette ai lamponi e acciughe demi-sel Baby lettuce with raspberry vinaigrette and lightly salted anchovies	18
POLPO alla griglia con purea di patate e cuore di sedano Grilled octopus with mashed potatoes and celery heart	23
RISOTTO alla milanese Risotto Milanese style	21
TAGLIOLINI al pomodoro e basilico Tagliolini with fresh tomato and basil	19
ROMBO con spinaci e salsa di limone e capperi Turbot fish with spinach, lemon and capers sauce	28
SCALOPPA DI VITELLO alla milanese con rucola e pomodorini Veal escalope "milanese" style with rocket salad and cherry tomatoes	29
ANTIPASTI STARTER	
VITELLO TONNATO con capperi croccanti Roasted veal with tuna sauce and crispy capers	24
TARTARE DI MANZO con cardoncelli e parmigiano Beef tartar with King Oyster mushrooms and Parmesan cheese	27
UOVO croccante con asparagi e gorgonzola Crispy egg with asparagus and Gorgonzola cheese	19
BURRATA con crema di rape rosse allo zenzero e gamberi al lime Burrata cheese with ginger beetroot sauce and lime prawns	23

PRIMI FIRST COURSES

PASTA E FAGIOLI di Controne e gamberi scottati Cream of beans from Controne with mix pasta and seared prawns	21
RISOTTO con peperoni, polpo e melissa Risotto with red bell peppers, octopus and lemon balm	23
RAVIOLI farciti al tarassaco, zucca, cozze e cannolicchi Ravioli stuffed with dandelion, pumpkin, mussels and razor clams	23
SPAGHETTI all'astice con crema di asparagi Lobster spaghetti with asparagus cream	28
PESCE FISH	
SPIGOLA con melanzana e mozzarella di bufala Sea bass with aubergine and buffalo mozzarella	28
CALAMARI alla griglia con piselli e menta Grilled squids with peas and mint	28
CARNE MEAT	
CONTROFILETTO DI MANZO con carciofi, bieta e topinambur Sirloin steak with artichoke, Swiss chard and Jerusalem artichoke	29
ANATRA crema di cipolla al nero e champignon Duck fillet, squid ink onion cream and champignon	29
MAIALINO CROCCANTE con patate, scalogno e tarassaco Crispy suckling pig with potatoes, shallot and dandelion	25
DESSERT	
LA NOSTRA SELEZIONE AL CARRELLO Our assortment by the cart	11
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DI FATTORIA serviti con pane alle noci e dolci contrasti Assortment of farm cheese served with walnut bread and jams	14

SANDWICH E INSALATE SANDWICH AND SALAD

CLUB SANDWICH triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova sode, lattuga e petto di pollo. Servito con patatine fritte Toasted triple decker sandwich with mayonnaise, bacon, tomato, boiled eggs, lettuce and chicken breast. Served with french fries	25
CLUB SANDWICH VEGETARIANO triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese all'olio d'oliva, pomodoro, lattuga, avocado, zucchine e melanzane alla griglia. Servito con patatine fritte Toasted triple decker sandwich with olive oil mayonnaise, tomato, lettuce, avocado, grilled zucchini and eggplant. Served with french fries	23
HAMBURGER DI MANZO 200 gr di carne Fassona con pane ai semi di sesamo, blu di pecora e senape. Servito con patate fritte 8 oz of Fassona beef burger with sesame bun, blue cheese and mustard. Served with french fries	33
FOCACCIA PUGLIESE di Altamura, burrata, astice e fagiolini all'agro Focaccia "pugliese" style with "Altamura" flour, burrata cheese, lobster and green beans with jerez dressing Senza astice blu / Without blue lobster	38
INSALATA CAPRESE mozzarella di bufala con carpaccio di pomodori misti al limone e melanzane al miso Caprese salad with buffalo mozzarella, mixed tomatoes and miso flavoured eggplant	19
INSALATA NIZZARDA con acciughe, patate, tonno, olive, uova e fagiolini Nizzarda salad with anchovies, potatoes, tuna, olives, eggs and green beans	23
INSALATA CESARE cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni e parmigiano Caesar salad with baby cos lettuce, caesar dressing, bread croutons and parmesan cheese	19
INSALATA CESARE CON POLLO cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano e pollo Caesar salad with baby cos lettuce, caesar dressing bread croutons, parmesan cheese and chicken	26