



I CLASSICI OUR CLASSICS

CUORE DI LATTUGA con vinaigrette ai lamponi e acciughe demi-sel Baby lettuce with raspberry vinaigrette and lightly salted anchovies	19
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	23
TAGLIOLINI al pomodoro e basilico Tagliolini with fresh tomato and basil	20
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	26
TARTARE DI MANZO con cardoncelli e parmigiano Beef tartar with King Oyster mushrooms and Parmesan cheese	27
UOVO AFFOGATO con spinaci e spuma di patate Poached egg with spinach and potatoes mousse	19
BURRATA con crema di rape rosse allo zenzero e gamberi al lime Burrata cheese with ginger beetroot sauce and lime prawns	23
INSALATA DI QUINOA con verdure	19
MINISTRONE di verdure	19



PRIMI FIRST COURSES

PASTA E FAGIOLI di Controne e gamberi scottati Pasta with cream of beans from Controne and seared prawns	25
RISOTTO ai funghi con polvere di trombette Risotto with mushrooms and trumpet powder	23
RAVIOLI zucca e gorgonzola Pumpkin filled ravioli and gorgonzola cheese	23
SPAGHETTI alla carbonara Spaghetti carbonara	23
PESCE FISH	
BACCALÀ con cannellini e puntarelle Salted codfish with cannellini beans and puntarelle chicory	28
SPIGOLA in guazzetto con patate e capperi Stewed sea bass with potatoes and capers	28

CARNE MEAT

CONTROFILETTO DI MANZO con pastinaca e finferli Beef sirloin with parsnip and chanterelle mushrooms	29
PLUMA DI MAIALINO IBERICO con crema di castagne e barbabietola Iberian pork pluma with chestnuts cream and beetroot	29

DESSERT

LA NOSTRA SELEZIONE DI DESSERT Our assortment of desserts	11
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DI FATTORIA serviti con pane alle noci e dolci contrasti Assortment of farm cheese served with walnut bread and jams	17

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	26
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	24
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	25
INSALATA CESARE cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni e parmigiano Caesar salad with baby cos lettuce, caesar dressing, bread croutons and parmesan cheese	23
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	25