



<i>SMOKED ITALIAN BUFFALO BEEF CARPACCIO WITH GRILLED ROSEMARY-INFUSED PEACHES, APULIAN "SABELLI 1921" STRACCIATELLA CHEESE, AND PAPRIKA-TOASTED ALMOND FLAKES (7.8)</i>	€ 18
<i>TAGLIATELLE WITH POULTRY RAGÙ (70% GOOSE, 30% DUCK) (1,3,7,9,12)</i>	€ 20
<i>HOMEMADE PASTA WITH CRISPY GUANCIALE, PARMESAN, AND LEMON-MARINATED ZUCCHINI CRUDITÉ (1,3)</i>	€ 18
<i>TODAY'S LASAGNA (1.3.7(2.4.14))</i>	€ 16
<i>ITALIAN BEEF CHEEK WITH TUNA SAUCE AND HOMEMADE PICKLED VEGETABLES (3.10.12)</i>	€ 20
<i>LAGOON SCALLOPS AU GRATIN CHEF-STYLE (1.2.14)</i>	€ 18
<i>OCTOPUS SALAD WITH MELON, CUCUMBERS, TAGGIASCA OLIVES, AND CHERRY TOMATOES (14)</i>	€ 18
<i>SAUTÉED "MITILLA" MUSSELS - LOCAL PELLESTRINA MUSSELS (1.4.14)</i>	€ 18
<i>HOMEMADE PASTA FISHERMAN'S SAUCE (1.2.3.4.14)</i>	€ 20
<i>HOMEMADE PASTA WITH RED PRAWNS, PISTACHIO CRUMBLE, AND MELON (1.2.8)</i>	€ 20
<i>BAKED COD FILLET WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES AND TAGGIASCA OLIVES (4)</i>	€ 23
<i>THREE-TOMATO CAPRESE SALAD (7)</i>	€ 15
<i>SICILIAN CAPONATA WITH BUFFALO MOZZARELLA PEARLS (7.9.12)</i>	€ 16
<i>HUMMUS SERVED WITH GREEK FETA CHEESE, RAW CARROTS AND ZUCCHINI AND TAGGIASCHE OLIVES (7.11)</i>	€ 16
<i>HOMEMADE PASTA WITH SEASONAL VEGETABLES AND TURMERIC (1.3)</i>	€ 17
<i>GODIA POTATO GNOCCHI IN TOMATO AND BELL PEPPER SAUCE WITH "SABELLI 1921" STRACCIATELLA CHEESE AND TAGGIASCA OLIVES (1.3.7)</i>	€ 17



CARPACCIO DI CARNE AFFUMICATA DI BUFALO ITALIANO CON PESCHE ALLA PIASTRA ARMOTIZZATE AL ROSMARINO, STRACCIATELLA "SABELLI 1921" PUGLIESE E LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE ALLE PAPRIKA (7.8)	€ 18
TAGLIATELLE CON RAGU DI CORTILE (70% OCA 30% ANATRA) (1..3.7.9.12)	€ 20
TAGLIATELLE CON GUANCIALE, PARMIGIANO E CRUDITÈ DI ZUCCHINE MARINATE AL LIMONE (1,3)	€ 18
LASAGNA DEL GIORNO ((1.3.7(2.4.14))	€ 16
GUANCIA DI MANZO ITALIANO IN SALSA TONNATA CON GIARDINIERA CASALINGA (3.10.12)	€ 20
CANESTRELLI* GRATINATI A FANTASIA DELLO CHEF (1.2.14)	€ 18
INSALATA DI POLPO CON MELONE, CETRIOLI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI	€ 18
SALTATA DI COZZE "MITILLA" (1.4.14)	€ 18
TAGLIATELLE ALLA PESCATORA* (1.2.3.4.14)	€ 20
TAGLIATELLE CON GAMBERI ROSSI*, GRANELLA DI PISTACCHIO E MELONE 1.2.3)	€ 20
FILETTO DI BACCALÀ AL FORNO CON PATATE, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE (4)	€ 23
CAPRESE DI TRE POMODORI E MOZZARELLINE DI BUFALA (7)	€ 15
CAPONATA CON MOZZARELLINE CIGLIEGINE DI BUFALA (7.9.12)	€ 16
HUMMUS SERVITO CON FETA GRECA, CRUDITÈ DI CAROTE E ZUCCHINE E OLIVE TAGGIASCHE (7.11)	€ 16
TAGLIATELLE CON VERDURE DI STAGIONE E CURCUMA (1.3)	€ 17
GNOCCHI DI PATATE DI GODIA IN SALSA DI POMODORO E PERERONI, STRACCIATELLA "SABELLI 1921" E OLIVE TAGGIASCHE (1.3.7)	€ 17



TABELLA DEGLI ALLERGENI / ALLERGEN CHART

1. GLUTINE / GLUTEN

(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA / WHEAT, RYE, BARLEY, OATS)

2. CROSTACEI / CRUSTACEANS

(GAMBERI, GRANCHI, ASTICI / PRAWNS, CRABS, LOBSTERS)

3. UOVA / EGGS

4. PESCE / FISH

5. ARACHIDI / PEANUTS

6. SOIA / SOYBEANS

7. LATTE / MILK

(E DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO / AND DAIRY PRODUCTS, INCLUDING LACTOSE)

8. FRUTTA A GUSCIO / NUTS

(MANDORLE, NOCI, PISTACCHI / ALMONDS, WALNUTS, PISTACHIOS)

9. SEDANO / CELERY

10. SENAPE / MUSTARD

11. SEASAMO / SESAME SEEDS

(SEMI DI SESAMO)

12. SOLFITI / SULPHITES

(ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES)

13. LUPINI / LUPIN

14. MOLLUSCHI / MOLLUSCS

(COZZE, VONGOLE, CALAMARI / MUSSELS, CLAMS, SQUIDS)

***=PRODOTTO ABBATTUTO IN LOCO / BLAST-CHILLED ON SITE**

PANE E COPERTO

€3

COVER CHARGE

EXTRA BREAD €2