



MEAT

SMOKED ITALIAN BUFFALO CARPACCIO, SERVED WITH ARTISANAL ACQUAVIVA
RED ONION JAM HOMEMADE AND SOFT ROBIOLA CHEESE.(7.8) € 18

TAGLIATELLE PASTA WITH POULTRY RAGÙ (70% GOOSE, 30% DUCK) AND
FERMENTED LEMON (1.3.7.9.12) € 20

TAGLIATELLE PASTA WITH CRISPY GUANCIALE, CREAMY CHEESE SAUCE, AND
GINGER CARROTS (1.3) € 18

TODAY'S LASAGNA (1.3.7(2.4.14)) € 16

ITALIAN BEEF CHEEK WITH TUNA SAUCE AND HOMEMADE PICKLED
VEGETABLES (3.10.12) € 20

HONEY-MUSTARD PORK TENDERLOIN BITES, SERVED WITH MIXED
MUSHROOMS AND POLENTA (7.10) € 23

FISH

LAGOON SCALLOPS AU GRATIN CHEF-STYLE (1.2.14) € 18

SAUTÉED "MITILLA" MUSSELS - LOCAL PELLESTRINA MUSSELS (1.4.14) € 18

TAGLIATELLE PASTA WITH PRAWNS, COCONUT, AND CASHEWS (1.2.3.8) € 20

OCTOPUS AND EGGPLANT PARMIGIANA SERVED ON PUMPKIN PURÉE (7,14) € 20

VEGETARIAN

THREE-TOMATO CAPRESE SALAD (7) € 15

SICILIAN CAPONATA WITH BUFFALO MOZZARELLA PEARLS (7.9.12) € 16

HUMMUS SERVED WITH GREEK FETA CHEESE, RAW CARROTS AND ZUCCHINI
AND TAGGIASCHE OLIVES (7.11) € 16

TAGLIATELLE PASTA WITH SEASONAL VEGETABLES AND TURMERIC
(1.3) € 17

TAGLIATELLE PASTA SERVED WITH A SAUTÉ OF WILD MUSHROOMS FROM THE
DOLOMITE REGION OF AGORDINO (1.3) € 19

POTATO GNOCCHI SERVED WITH A CREAMY ROASTED BELL PEPPER SAUCE
AND CRUNCHY WALNUTS (1.7.8) € 19



CARNE

CARPACCIO DI CARNE AFFUMICATA DI BUFALO ITALIANO, MARMELLATA DI CIPOLLE DI ACQUAVIVA FATTA IN CASA E ROBIOLA (7.8)	€ 18
TAGLIATELLE CON RAGU DI CORTILE (70% OCA 30% ANATRA) E LIMONE FERMENTATO (1,3.7.9.12)	€ 20
TAGLIATELLE CON GUANCIALE, SALSA DI FORMAGGIO E CAROTE ALLO ZENZERO (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
BOCCONCINI DI FILETTO DI MAIALE ALLA SENAPE E MIELE CON CONTORNO DI FUNGHI MISTI E POLENTA (7.10)	€ 23

PESCE

CANESTRELLI* GRATINATI A FANTASIA DELLO CHEF (1.2.14)	€ 18
SALTATA DI COZZE "MITILLA" (1.4.14)	€ 18
TAGLIATELLE CON GAMBERI*, COCCO E ANACARDI (1.2.3.8)	€ 20
PARMIGIANA DI POLPO SU CREMA DI ZUCCA (7.14)	€ 20

VEGETALE

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
TAGLIATELLE CON FUNGHI SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO (1.3)	€ 19
GOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PEPERONI E NOCI (1.7.8)	€ 19



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**

COPERTO

€3

COVER CHARGE

EXTRA BREAD

€2/PAX