



Antipasti - Appetizers

Torretta di parmigiana con vellutata di pomodoro
e gocce di basilico € 11,00

(Tower of parmigiana with tomato cream soup and drops of basil)

Culatello nostrano con mozzarella di bufala campana
e crema balsamica € 14,00

(Local culatello with buffalo mozzarella from Campania and balsamic cream)

Carpaccio di salmone marinato, con finocchi freschi,
mandarini cinesi e citronette all'arancia € 14,00

(Marinated salmon carpaccio with fresh fennel,
Chinese mandarins and orange citronette)

Tagliere degustazione salumi e formaggi misti € 13,50

(Platter of cold cuts and cheeses mixed)

Tartare di manzo garrone al coltello con uovo bio e songino € 15,00

(Garro beef tartare cut with the knife, organic egg and songino)

Tartare di tonno al coltello con spuma di bufala
e paglia di zucchini € 15,00

(Tuna tartare cut with the knife, buffalo foam and zucchini straw)

Primi Piatti - First Dishes

Risotto alla milanese con bocconcini di vitello
e riduzione di vino rosso € 12,00

[Milanese risotto with veal morsels and reduction of red wine]

Ravioli rossi con robiola, salsiccia, funghi e noci € 15,00
[Red ravioli with robiola, sausage, mushrooms and walnuts]

Gnocchi di patate allo scoglio con cozze, vongole verasci, scampi, polipo € 16,00
[Potato gnocchi with seafood Mussels, clams, shrimp, octopus]

Tagliolini freschi con vongole veraci e bottarga di Muggine € 14,00
[Fresh tagliolini with clams and mullet roe]

Secondi Piatti - Second Courses

Cotoletta di lombo suino con osso alla milanese, rucola,
pomodorini e patata viola € 16,00
[Pork loin cutlet with Milanese style bone, rocket,
cherry tomatoes and purple potato]

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana padano € 17,00
[Sliced beef with rocket and parmesan flakes]

Polpo glassato all'aceto di Modena su crema di barbabietola
e pomodorini confit € 16,00
[Octopus glazed with Modena vinegar on beetroot cream
and confit cherry tomatoes]

Scottata di tonno su vellutata di piselli, briciole di taralli e pistacchi € 16,00
[Seared tuna on cream of peas, taralli and pistachios crumbs]

Fritto misto di calamari e gamberi e chips di verdure € 15,00
[Fried mixed squid and prawns and vegetable chips]

Hamburgers Gourmet

American Burger : Selezionata carne di razza Fassona piemontese gr.180
pomodoro, lattuga, cheddar cheese, onion rings,
cetriolini sott'aceto. € 12,50
[Selected Fassona Piemontese meat gr.180 tomato, lettuce,
cheddar cheese, onion rings, pickled gherkins.]

Bismarck Burger : Selezionata carne di razza Fassona piemontese gr.180,
crispy bacon, uovo alla piastra, pomodoro fresco, cheddar cheese,
cipolla caramellata, salsa barbeque € 14,00
[Selected Fassona Piemontese meat gr.180 crispy bacon, grilled egg,
fresh tomato, cheddar cheese, caramelized onion, barbeque sauce]

Tartufo Burger : Selezionata carne di razza Fassona piemontese gr.180
spinaci saltati, cheddar cheese, taleggio, noci, olio tartufato d'Alba € 13,50
[Selected Fassona Piemontese meat gr.180 sautéed spinach,
cheddar cheese, taleggio cheese, walnuts, Alba truffle oil]

Gourmet Bacon Burger : Selezionata carne di razza Fassona piemontese gr.180,
songino, pomodoro fresco, onion rings, taleggio, crispy bacon,
pomodori secchi, salsa barbeque € 14,00
[Selected Fassona Piemontese meat gr.180, songino, fresh tomato,
onion rings, taleggio, crispy bacon, dried tomatoes, barbeque sauce]

Chicken Burger Dore' : Filetto di pollo inpanato, formaggio brie fuso,
songino, pomodoro, cetriolini sott'aceto, senape in grani di Digione € 13,00
[Baked chicken fillet, melted brie cheese, songino, tomato, pickled gherkins,
Dijon grain mustard]

Special Chicken Burger : Filetto di pollo alla griglia, crispy bacon, uova alla piastra,
cheddar cheese, pomodoro, cipolla caramellata, salsa guacamole € 14,00
[Grilled chicken fillet, crispy bacon, grilled eggs, cheddar cheese,
tomato, caramelized onion, guacamole sauce]

Exotic Veggie Burger : Hamburger Vegetale gr.100,
lattuga, pomodoro, avocado, mango, salsa delicata alle erbe € 13,50
[Vegetable Hamburger gr.100, lettuce, tomato, avocado, mango, delicate herb sauce]

Smoked Avocado Burger : Salmone norvegese Fume',
songino, pomodoro, Philadelphia, avocado, salsa delicata alle erbe € 15,00
[Norwegian salmon Fume ', songino salad, tomato,
Philadelphia cheese, avocado, delicate herb sauce]

Le Nostre Insalate / Our salad

Mista : Insalata verde, pomodorino pachino, carote, mais, uovo sodo
nodini di mozzarella vaccino, tonno sott'olio € 12.00

[Green salad, cherry tomatoes, carrots, corn, boiled egg, mozzarella, tuna fish]

Nicoise : Insalata verde, pomodorino pachino, filetti d'acciughe,
fagiolini e patate al vapore, tonno sott'olio, uovo sodo, olive taggiasche € 12.00

[Green salad, cherry tomatoes, anchovy fillets, tuna fish, boiled egg,
green beans and steamed potatoes, Taggiasca olives]

Esotica : Insalata verde, avocado, mango, gamberetti,
pomodorino pachino, olive taggiasche, salsa allo yogurt € 12.00

[Green salad, avocado, mango, shrimp, cherry tomatoes,
taggiasche olives, yogurt sauce]

Norvegese : Insalata verde, rucola, arancia fresca, olive taggiasche,
Caprino, salmone norvegese fume' € 12.00

[Green salad, rocket, fresh orange, taggiasche olives, goat, smoked salmon]

Frutta Fresca / Fresh Fruit

Macedonia di Frutta Fresca / Fresh Fruit Salad € 3,50

Coppa di Fragole Fresche / Cup of Fresh Strawberries € 4,00

Coppa di Fragole con Panna fresca / Strawberry Cup With Fresh Whipped Cream € 5,00

Coppa di Fragole e Banana / Cup of Strawberries and Banana € 4,50

Barchetta d'Ananas / Pineapple Barchetta € 4,50

Bevande / Drinks

Acqua / Water 1/2 € 2,00 Acqua Litro / Water Liter € 3,00

Bibite e Succhi di Frutta / Soft Drinks and Fruit Juices € 4,00

Birra alla Spina Piccola / Draft Beer Small € 4,50 Media / Medium € 6,00

Birra in Bottiglia / Bottled Beer cl 33 € 5,00

Calice di Vino / Wine Glass € 6,00 / € 9,00

Flute di Prosecco / Glass of Prosecco € 6,00

Flute di Champagne / Glass of Champagne € 12,00

Amari, Liquori Nazionali ed Esteri / National and Foreign Liquors € 5,00

Caffetteria

Caffè / Coffee € 1,00 Marocchino € 3,00 Cappuccino € 3,00

Caffè Decaffeinato / Decaffeinated Coffee € 1,20 Tea, Tisane € 4,00

Espresso d'orzo o al Ginseng tazza piccola / Barley Coffee or Ginseng Small Cup € 1,20

Coperto € 2,00