

Antipasti

Appetizers

Zuppa di Pesce Marinato, Estratto di Lattuga e Limone Candito

Marinated Fish Soup with Lettuce Extract and Candied Lemon

€ 18,00

(Allergeni: Pesce e Crostacei)

FRIULI - TRAMINER AROMATICO 2017 LE FAVOLE € 7,00 al Calice

Polpo Croccante e Patate Rosticciate

Crispy Octopus and Potatoes

€ 18,00

(Allergeni: Pesce)

VENETO - PROSECCO SUPERIORE BRUT SIRO MEROTTO € 7,00 al Calice

Carpaccio di Manzo, Burrata e Alici

Beef Carpaccio, Burrata Cheese and Anchovies

€ 16,00

(Allergeni: Lattosio e Pesce)

*PIEMONTE - BARBERA D'ASTI LISTORIA 2014 CASCINA BARISEL € 7,00 al
Calice*

Panzanella al Pomodoro e Provolina Arrosto

Tomato Panzanella and Roasted "Provolina" Cheese

€ 14,00

(Allergeni: Glutine e Lattosio)

TOSCANA - CHIANTI CLASSICO 2017 VALLONE DI CECIONE € 8,00 al Calice

Gran Crudo dal Mare

Mediterranean Raw Fish

€ 34,00

(Allergeni: Pesce e Crostacei)

LOMBARDIA - FRANCIACORTA CRU PERDU' 2011 BONOMI € 12,00 al Calice

Primi Piatti

Pasta & Rice

Gnocchi Ripieni di Spuntature, Datterino Giallo, Stracciatella e Basilico

Gnocchi stuffed with Spare Ribs, Yellow "Datterino" Tomatoes, Stracciatella Cheese and Basil

€ 22,00

(Allergeni: Glutine, Lattosio e Uova)

TOSCANA - CHIANTI CLASSICO 2017 VALLONE DI CECIONE € 8,00 al Calice

Senza Spaghetto alle Vongole

Tortellini Filled with "Aglio e Olio" Spaghetti Cream, Clam Sauce and Parsley Oil

€ 20,00

(Allergeni: Glutine, Molluschi e Uova)

TOSCANA - VERMENTINO L'UNA 2016 POGGIO LA LUNA € 8,00 al Calice

Sartù di Riso all'Amatriciana

Sartù Rice all'Amatriciana

€ 16,00

(Allergeni: Lattosio)

LAZIO - CESANESE DI AFFILE NEMORA 2016 RAIMONDO € 8,00 al Calice

Parmigiana di Melanzane

Eggplant Parmesan

€ 16,00

(Allergeni: Glutine, Lattosio e Uova)

ABRUZZO - CENTORAME CERASUOLO LIBERAMENTE € 7,00 al Calice

Secondi Piatti

Main Courses

Cubotti di Bollito Fritti, Misticanza e Amarene

Fried Boiled Beef, "Misticanza" Salad and Sour Cherries

€ 24,00

(Allergeni: Lattosio, Glutine, Sedano e Uova)

CALIFORNIA - CABERNET SAUVIGNON F. E. 2017 BERINGER € 12,00 al Calice

Pescato del Giorno, Cicoria e Fichi

Catch of the Day, Chicory and Figs

€ 24,00

(Allergeni: Pesce)

TOSCANA - VERMENTINO L'UNA 2016 POGGIO LA LUNA € 8,00 al Calice

Baccalà, Bufala, Lattuga e Ventricina

Cod Fish, Buffalo Mozzarella, Lettuce and "Ventricina" Salami

€ 26,00

(Allergeni: Pesce, Lattosio e Uova)

TOSCANA - CHIANTI CLASSICO 2017 VALLONE DI CECIONE € 8,00 al Calice

**Polpette di Verdure, Maionese di Peperoni Arrosto e Verdure in
Carpione**

Veggie Balls, Roasted Peppers, Mayonnaise and Pickled Vegetables

€ 20,00

(Allergeni: Uova, Glutine e Lattosio)

FRIULI - TRAMINER AROMATICO 2017 LE FAVOLE € 7,00 al Calice

Dessert

Crostatina Integrale, Cioccolato Bruciato, Frutto della Passione
e Basilico

Whole Wheat Tart, Burnt Chocolate, Passion Fruit and Basil

€ 11,00

(Allergeni: Lattosio, Glutine, Frutta a guscio e Uova)

PUGLIA - MAZZONE PASSITO "COLLEZIONE JAZZISTI" € 8,00 al Calice

Zabaione Freddo e Frutti Rossi

Cold Eggnog and Red Fruits

€ 10,00

(Allergeni: Uova)

*SICILIA - MARSALA SUPERIORE RISERVA TARGA 2002 FLORIO € 8,00 al
Calice*

Brownie, Cioccolato e Lamponi

Brownie, Chocolate and Raspberries

€ 12,00

(Allergeni: Lattosio e Uova)

*MARCHE - FINOCCHI VINO DI VISCIOLA € 8,00 al Calice
Bevanda Aromatizzata a Base di Vino e Visciole*

Tiramisù Giulia

Giulia's Tiramisù

€ 10,00

(Allergeni: Uova, Lattosio e Glutine)

SPAGNA - SHERRY P. XIMENEZ VALDESPINO € 10,00 al Calice