

# Antipasti

## *Appetizers*

Zuppa di Pesce Marinato, Estratto di Lattuga e Limone Candito

*Marinated Fish Soup with Lettuce Extract and Candied Lemon*

€ 18,00

*(Allergens: Fish and Shellfish)*

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

Polpo Croccante e Patate Rosticciate

*Crispy Octopus and Potatoes*

€ 18,00

*(Allergens: Fish)*

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

Carpaccio di Manzo, Burrata e Alici

*Beef Carpaccio, Burrata Cheese and Anchovies*

€ 16,00

*(Allergens: Lactose and Fish)*

*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

*(Allergens: Gluten and Lactose)*

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

## Gran Crudo dal Mare

*Mediterranean Raw Fish*

€ 34,00

*(Allergeni: Fish and Shellfish)*

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

*(Allergens: Lactose, Gluten and Egg)*

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

*(Allergens: Gluten, Molluscs and Egg)*

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

## Sartù di Riso all'Amatriciana

*Sartù Rice all'Amatriciana*

€ 16,00

*(Allergens: Lactose)*

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

## Parmigiana di Melanzane

*Eggplant Parmesan*

€ 16,00

*(Allergens: Gluten, Lactose and Egg)*

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

*(Allergens: Gluten, Lactose, Celery and Egg)*

*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**

*(Allergens: Fish)*

*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**

*(Allergens: Fish, Lactose and Egg)*

*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**

*(Allergens: Egg, Gluten and Lactose)*

*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

*(Allergens: Lactose, Gluten, Nuts and Egg)*

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

Zabaione Freddo e Frutti Rossi

*Cold Eggnog and Red Fruits*

€ 10,00

*(Allergens: Egg)*

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

Brownie, Cioccolato e Lamponi

*Brownie, Chocolate and Raspberries*

€ 12,00

*(Allergens: Lactose and Egg)*

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

**Tiramisù Giulia**

*Giulia's Tiramisù*

**€ 10,00**

*(Allergens: Egg, Lactose and Gluten)*

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