



ANTIPASTI

Appetizers

Battuta di manzo, tartufo estivo e stracciatella <i>Beef tartare, summer truffle and burrata cream (7,10,12)</i> 🍷	20€
Polpette di pesce su gazpacho e insalata di zucchine al dressing di mele <i>Fish balls, gazpacho, zucchini salad with apple dressing (1,2,3,4,9,12)</i>	17€
Tonnato vitello: tonno scottato in crosta di sesamo con salsa di vitello <i>Seared Tuna, Sesame seed crust, veal sauce (1,3,8,9,10,11,12)</i>	19€
Arancini al tartufo, formaggio Lodigiano <i>Truffled arancini, Lodigiano cheese (1,3,7,9,10,12)</i> 🍷	17€
Caprese di burrata ai pomodori estivi <i>Burrata Caprese with summer tomatoes (7,12)</i> 🍷 🍷	17€
Composizione di verdure grigliate con mozzarella di bufala e basilico <i>Grilled vegetables, buffalo mozzarella and basil (7,12)</i> 🍷 🍷	17€

PRIMI

First Course

Mezzo pacchero Binomio con salsa di pomodoro, pesto e stracciatella di burrata <i>Half-Pacchero Binomio, tomato and pesto sauce, burrata cream (1,7,8,9)</i> 🍷	19€
Tortello mugellano fave e blu di bufala <i>Tortello Mugellano with fava beans and buffalo blue cheese (1,3,7,9,12)</i> 🍷	22€
Pici al ragù di chianina e pecorino <i>Pici with Chianina ragout and pecorino cheese (1,3,7,9,12)</i>	18€
Linguina con cozze "cacciuccate", provolone del monaco e limone di Sorrento <i>Linguine with cacciucco-style mussels, Provolone del Monaco, Sorrento lemon zest (1,2,4,9,12)</i>	22€
Tagliolino cacio, pepe e tartufo <i>Tagliolini with cheese, pepper and truffle (1,7)</i> 🍷	25€

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



SECONDI

Main Course

Tagliata di pollo con spinaci all'aglio

Chicken tagliata with garlic spinach (12) 

23€

Tagliata di manzo con verdure miste

Beef tagliata with mixed vegetables (12) 

25€

Carpaccio di Roast-Beef, capperi in fiore e salsa di mostarda in grani

Roast-beef carpaccio, capers and mustard (3,10,12)

23€

Zuppa di cozze alla mediterranea

Mediterranean mussel soup (1,4,12,14) 

22€

Fritto di calamari e gamberi, insalata di stagione

Deep-fried calamari and shrimp, seasonal salad (1,2,7,9,14)

22€

INSALATE

Salads

Insalata di stagione, frittelle di ceci, pesca e salsa all'aceto di lamponi

Seasonal salad, chickpea fritters, peach and raspberry vinaigrette (1,9,12)  

18€

Insalata con finocchi, anguria e semi di zucca

Salad with fennel, watermelon and pumpkin seeds  

18€

Caesar salad con medaglioni di pollo, scaglie di Parmigiano, crostini di pane

Caesar salad with chicken medallions, Parmigiano shavings, croutons (1,3,7,9,10,12)

18€

Nizzarda con tonno fresco, uovo sodo

Nicoise salad with fresh tuna, boiled egg (3,4,10,12) 

18€

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



SCHIACCiate & SANDWICH

Flatbreads and sandwiches

(con accompagnamento di chips di patate)

(accompanied with crispy potato chips)

Verdure grigliate e crema di latte

Focaccia with grilled vegetables and soft cheese (1,7) 

14€

Prosciutto crudo, stracchino e lattuga

Tuscan cured ham, stracchino cheese, lettuce (1,7,12)

14€

Pinsa Margherita

Pinsa with tomato sauce and mozzarella (1,7,9) 

14€

Club sandwich con uovo, bacon, maionese

Club sandwich with egg, bacon, mayonnaise (1,3,7,12)

22€

Toast arrosto di tacchino e formaggio

Toast with roasted turkey ham and cheese (1,7,12)

15€

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



ALLERGENI

Allergens

- 1) **CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.**
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derivatives, and products thereof.
- 2) **CROSTACEI e prodotti a base di crostacei**
CRUSTACEANS and products based on crustaceans
- 3) **UOVA e prodotti a base di uova**
EGGS and products based on eggs
- 4) **PESCE e prodotti a base di pesce**
FISH and products based on fish
- 5) **ARACHIDI e prodotti a base di arachidi**
PEANUTS and products based on peanuts
- 6) **SOIA e prodotti a base di soia**
SOY and products based on soy
- 7) **LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
MILK and products based on milk (including lactose)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti**
NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their products
- 9) **SEDANO e prodotti a base di sedano**
CELERY and products based on celery
- 10) **SENAPE e prodotti a base di senape**
MUSTARD and products based on mustard
- 11) **SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo**
SESAME SEEDS and products based on sesame seeds
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide
- 13) **LUPINI e prodotti a base di lupini**
LUPINS and products based on lupins
- 14) **MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi**
MOLLUSKS and products based on mollusks