

Zuppa di pomodoro fresco

Fresh tomato soup

ZUPPE / SOUPS

€6.50

Zuppa del giorno

Soup of the day

ZUPPE / SOUPS

€6.50

Crème di zuppa di zucca

Crème of pumpkin soup

ZUPPE / SOUPS

€7.00

Mozzarella di bufala Campana con pomodorini e basilico in crema

Mozzarella bufala Campana with cherry tomatoes and basil cream

ANTIPASTI / STARTERS

€17.50



Carpaccio di manzo, carciofini e scaglie di parmigiano in salsa di limone

Beef carpaccio, baby artichokes and parmesan flakes in lemon sauce

ANTIPASTI / STARTERS

€14.50

Foie gras d'anatra servito su un pane brioche fatto in casa, con la pera glace e vino dolce

Duck foie gras, served on a homemade brioche bread, with pear glaze and sweet wine

ANTIPASTI / STARTERS

€12.50

Polpo alla griglia con crema di ceci e cipolle caramellate

Grilled octopus with chickpeas cream and caramelized onions

ANTIPASTI / STARTERS

€12.50

Bresaola servito con olive nere marinate e radicchio fresco

Bresaola served with marinated black olives and fresh radicchio

ANTIPASTI / STARTERS

€8.50

Capesante scottate con erbe servito con marmellata di pomodoro

Seared scallops with herbs served with tomato marmalade

ANTIPASTI / STARTERS

€9.50



Tartare di salmone con mirepoix di verdure e crêpes alla maggiorana

Salmon tartar with a variety of greens, served with marjoram crepes

ANTIPASTI / STARTERS

€9.00



Fresco merda soufflé con gamberi alla griglia e ricca salsa all'erba cipollina

Fresh crab soufflé with grilled prawns and rich chive sauce

ANTIPASTI / STARTERS

€9.50



Impacco tonno fresco con erbe, caviale di salmone e crema di lime fresco

Fresh tuna wrap with herbs, salmon caviar and fresh lime cream

ANTIPASTI / STARTERS

€11.50

Insalata di aragosta

Lobster salad with grilled scallops and broccoli

INSALATE / SALADS

€23.00



Insalata fresca di tonno

Fresh tuna salad

INSALATE / SALADS

€19.50

Insalata di gamberetti e salmone affumicato

Shrimp and smoked salmon salad with sweet mustard and lemon dressing

INSALATE / SALADS

€17.50

Insalata di pollo con lattuga iceberg, pancetta, miele e feta fritta

Warm chicken and iceberg salad with pancetta, honey dressing and crumbed feta

INSALATE / SALADS

€14.50

Insalata di funghi e spinaci con melograno e gorgonzola spogliatoio guarnire con riquadro formaggio halloumi

Spinach and mushroom salad with pomegranate and gorgonzola dressing garnish with halloumi cheese pane

INSALATE / SALADS

€11.50

Insalata avocado con rucola, radicchio, pomodorini e scaglie di parmigiano

Avocado, red chicory and rocket salad with parmesan flakes and cherry tomatoes

INSALATE / SALADS

€12.50

Fresco garganelli romagnoli con pomodori secchi , spinaci , arrosto pinoli e burro all'aglio

Fresh garganelli romagnoli with sundried tomatoes, baby spinach, roast pine-nuts and garlic butter

PASTE / PASTA

€13.50

Penne all'arrabbiata secondo ricetta tradizionale

Traditional penne with tomato, chili pepper, parsley and olives

PASTE / PASTA

€12.50

Gnocchi ripiarni di pomodoro e mozzarella serviti con burro di fresche erbe

Gnocchi with tomato and mozzarella filling, served with fresh herb butter

PASTE / PASTA

€13.50

Tagliatelli fresca con ragù di filetto di vitello

Fresh tagliatelli with veal fillet ragout

PASTE / PASTA

€21.00

Ravioli freschi di bufala, burro e maggiorana su crema di pistacchi

Fresh ravioli with bufala, butter and basil on a cream of pistachio

PASTE / PASTA

€15.50



Linguine alle vongole

Linguine with clams, fresh tomato and basil

PASTE / PASTA

€16.00

Spaghetti con la vostra scelta di salsa: Pomodorini, Carbonara tradizionale e Bolognese

Spaghetti with your choice of sauce: Cherry tomatoes, carbonara, bolognese

PASTE / PASTA

€16.50

Taglioni neri freschi con gamberi, pomodorini e basilico fresco

Home-made black taglioni with prawns, cherry tomatoes and fresh basil

PASTE / PASTA

€16.50

Risotto con zafferano, gamberetti e asparagi

Shrimps, asparagus and saffron risotto

RISOTTI / RISOTTOS

€18.00

Risotto con carciofi, erbe e mozzarella di bufala

Risotto with artichokes, herbs and mozzarella di buffala

RISOTTI / RISOTTOS

€18.00



Filetto di branzino spadellato con verdure di stagione saltate, porro fritto con sugo di verdure

Fillet of seabass sautéed with seasonal vegetables, leeks and vegetable sauce

I PESCI / FISH

€24.50

Filetto di ippoglosso con patate chips, pomodoro fresco, basilico e olive di Kalamata

Fillet of fresh halibut, served with chips, fresh tomato, basil and Kalamata olives

I PESCI / FISH

€28.50

Tutta la coda di aragosta alla griglia servito con verdure al vapore e patate saltate

Whole grilled lobster tail served with steamed vegetables and sautéed potatoes

I PESCI / FISH

€45.00

Filetto di pesce Monk con finocchio, peperoncino fresco, spezie, lime e salsa di zenzero

Fillet of Monk fish with fennel, fresh chilli, spices, lime and ginger sauce

I PESCI / FISH

€29.50



Petto di pollo ripieno di parmigiano, servitor con verdure di stagione, patate tartufo e salsa di burro

Chicken breast stuffed with prosciutto and mozzarella, served with rucola, roast peppers and lemon sauce

LE CARNI / MEAT

€22.50



Filetto di vitello in crosta di rigatino, con tortino di zucca, salsa senape in grani e aceto balsamico

Veal fillet wrap with prosciutto, served with mustard, balsamico sauce and ratatouille

LE CARNI / MEAT

€29.00



Carré di agnello su dadolata di patate e verdure al rosmarino

Rack of lamb in fresh herb crust, with potato and vegetable cubes

LE CARNI / MEAT

€27.50

Filetto di maiale farcito con funghi porcini in dolce salsa di vino servito con melanzane alla griglia e purè di patate dolci

Fillet of pork stuffed with porcini mushrooms in sweet wine sauce served with grilled aubergine and sweet potato puree

LE CARNI / MEAT

€24.00



Tournedos di manzo in salsa di Marsala servito con aglio spinaci , asparagi alla griglia e del fungo di Portobello

Beef tournedos in Marsala sauce served with garlic spinach, grilled asparagus and Portobello mushroom

LE CARNI / MEAT

€34.50

Petto di pollo

Grilled chicken breast

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL

€18.00

Cotoletta di vitello fresca

Fresh veal chop

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL

€34.00

Filetto di salmone

Fresh salmon fillet

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL

€22.50

Controfiletto Ribeye

Ribeye sirloin

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL

€28.50

Filetto di manzo (250gr)

Beef fillet

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL

€31.00

Filetto di contra di Creekstone farm (280gr)

Beef sirloin from Creekstone farm

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL

€34.00

Pesci combo platter (minimum 2 persons)

Selection of grilled fish and cuttlefish

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL

€55.00

Pescato del giorno

Ask your waiter for our daily catch of fish and price

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL



Tiramisù

Traditionally made tiramisu

DOLCI / DESSERTS

€6.50

Torta di mele

Apple pie

DOLCI / DESSERTS

€7.00

Torta al cioccolato fondente con salsa di cioccolato bianco

Dark chocolate cake with white chocolate sauce

DOLCI / DESSERTS

€6.50

Blackberry cheese cake

DOLCI / DESSERTS

€7.50

Mousse al cioccolato con crème brulée

Chocolate mousse with crème brulée

DOLCI / DESSERTS

€7.00



Banoffee pie

DOLCI / DESSERTS

€6.50

Torta di fragola fresca

Fresh strawberry tart

DOLCI / DESSERTS

€6.50

Selezione sorbetti del giorno

Selection of sorbets of the day

GELATI / ICE CREAM

€2.60/scoop

Cioccolato bianco e uvetta

White chocolate and raisin

GELATI / ICE CREAM

€2.60/scoop

Carruba

Carob

GELATI / ICE CREAM

€2.60/scoop

Braciola di maiele fresca

Grilled fresh pork chop

LA GRIGLIA / FROM THE GRILL

€16.50

Lampone panna cotta

Raspberry panna cotta

DOLCI / DESSERTS

€7.00



Torta di lava

Lava cake

DOLCI / DESSERTS

€7.50
