

Antipasti

Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan shavings Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano	€ 14.00	House special "Antipasto" (For 2 people) Antipasto misto della casa (Per 2 Persone)	€ 19.95
Burrata with red prawn carpaccio, baby leaf salad and green apple Burrata con carpaccio di gamberi rossi, insalatina e mela verde	€ 17.95	Beef Fillet tartare with extra virgin olive oil & capers Tartare di filetto di manzo con capperi e olio extra vergine di oliva	€ 16.50
Caprese salad (Buffalo mozzarella, tomatoes, extra virgin olive oil & basil) Insalata caprese (mozzarella di bufala, pomodori, olio extra vergine d'oliva e basilico)	€ 14.00	A selection of Italian cured meats served with homemade warm focaccia Selezione di salumi Italiani serviti con focaccia calda	€ 16.20
"Neonati" fritters Frittatine di neonati	€ 11.25	Warm Octopus salad with new potatoes, tomato confit and olives Insalata tiepida di polpo e patate novelle con petali di pomodori confit e olive	€ 14.25
Vitel tonné Vitello tonnato	€ 13.85	Marinated salmon with fennel salad served with pan brioche and pear mustard Salmone marinato con insalata di finocchio, servito con mostarda di pere e pan brioche	€ 13.90
Aubergine "Parmigiana" Tortino di melanzane alla Parmigiana	€ 11.25	Fried Calamari Tempura di calamari	€ 16.50
Wild mushroom tart with Parmesan parfait Crostata di funghi selvatici con parfait di Parmigiano	€ 13.85		

Zuppe

Soup of the day Zuppa del giorno	€ 8.75	Our shellfish and seafood soup La nostra zuppa di crostacei e pesce	€ 17.50
Steamed Mussels with fresh tomatoes served with garlic and oregano "bruschette" Guazzetto di cozze al pomodoro fresco con bruschette all'aglio e origano	€ 14.50	Thick pasta and bean soup Pasta e fagioli	€ 13.00

Pasta

Gnocchi with aubergines, cherry tomatoes, basil and salted ricotta Gnocchi di pasta con melanzane, pomodorini, basilico e ricotta salata	€ 14.00	Fettuccine with sausage, cream and truffle shavings Fettuccine alla "Norcina" (con salsiccia, panna e tartufo)	€ 17.50
Homemade pappardelle with wild boar ragù and Pecorino Pappardelle con ragù bianco di cinghiale e pecorino	€ 15.00	Spinach and ricotta ravioli in butter and sage with parmesan shavings and crispy parma ham Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia, scaglie di grana e polvere di crudo	€ 14.95
Risotto with "Vernaccia" wine and duck ragù Risotto mantecato alla Vernaccia con ragù di anatra	€ 14.90	Spaghettoni "Verrigni" Carbonara (with guanciale) Spaghettoni alla carbonara (con guanciale)	€ 14.50
Linguine with fresh clams, garlic, white wine & chili Linguine alle vongole	€ 15.25	Lemon Linguine with swordfish and tuna roe "bottarga" Linguine al limone con pesce spada e bottarga di tonno	€ 15.95
Spaghetti with rabbit ragù and "pecorino Sardo" shavings Spaghetti al ragù bianco di coniglio e scaglie di pecorino Sardo	€ 15.00	Paccheri "Gragnano" with a seafood mix, cherry tomatoes and basil Paccheri di Gragnano con zuppetta di pesce, pomodorini e basilico	€ 17.45

Cover Charge of € 2.50 per person includes Homemade olive bread, garlic croissant, focaccia, arancini, bruschetta

Carni

"Porchetta" rolled pork belly sous vide, mash potatoes and crackling € 24.25

Porchetta rivisitata (cotta sotto vuoto) servita con purée di patate e ciccioli croccanti

Chicken breast stuffed with wild mushrooms, baby spinach and Castelmagno cheese € 24.25

Petto di pollo ripieno di funghi selvatici, spinaci e Castelmagno

Fresh Australian grilled Beef rib-eye (300g) € 29.00

Costata di manzo Australiano alla griglia

Slow cooked Lamb shank with mashed potatoes € 24.50

Stinco di agnello brasato con pure' di patate

Beef fillet "bocconcini" with balsamic vinegar, rocket, cherry tomatoes & parmesan shavings € 29.80

Bocconcini di manzo glassati all'aceto balsamico con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Veal "Cotoletta alla Milanese" and fries € 29.50

Cotoletta di vitello alla Milanese con patate fritte

Beef fillet with parsnip purée, garlic pak choi and Chianti jus € 29.85

Filetto di manzo con crema di carota bianca, pak choi saltati e salsa al Chianti

Pesce

Sea Bream fillets served with roasted peppers € 26.00

Filetti di orata serviti con peperoni arrostiti

Seabass fillet in a sea salt crust with aioli sauce and vegetables in lemon dressing € 24.50

Filetto di spigola in crosta di sale con verdure al limone e salsa all'aglio

Dover sole meunière € 7/100g

Sogliola alla mugnaia

Grilled Calamari € 23.70

Calamari grigliati

Mixed fish grill served with grilled vegetables € 27.50

Grigliata mista di pesce con verdure alla griglia

Sautéed king prawns with saffron sauce € 26.75

Gamberoni saltati con salsa al zafferano

Roasted Salmon with beetroot purée & romanesco broccoli € 24.20

Trancio di salmone arrosto con crema di rapa rossa e broccolo romanesco

Main courses are served with roast potatoes

I secondi sono serviti con patate al forno

Contorni

Mixed grilled vegetables € 5.60

Verdure grigliate miste

Rocket, parmesan shavings & cherry tomatoes € 5.60

Rucola, scaglie di parmigiano e pomodorini

Tomato & onion salad € 3.85

Insalata di pomodori e cipolla

Green salad / Mixed salad € 4.00

Insalata verde / Insalata mista

French fries € 4.15

Patate fritte

Extra sauces (mushroom / pepper) € 2.60

Salse extra ai funghi/al pepe

Cover Charge of € 2.50 per person includes Homemade olive bread, garlic croissant, focaccia, arancini, bruschetta

Special dietary requirements can be catered for on request