



Antipasti / Starters

Polpette al sugo carmè meatballs with tomatoes sauce Carmè recipe (1,3,5,7,9)	16
Parmigiana di melanzane Eggplants parmigiana (1,3,5,7)	15
Culatello di Zibello con mozzarella di bufala Zibello culatello with buffalo mozzarella (7)	22
Carciofi alla romana roman-style artichoke	14
Tartare di Tonno, burrata e pistacchio tuna tartare burrata and pistachio (4,7,8)	20
Catalana di gamberi e calamari catalana of shrimps and squid (2,9,14)	18

Primi / First courses

Pacchero allo scarpariello pacchero with tomatoes sauce and parmesan (1,7)	18
Spaghetto alla chitarra datterini, olive, capperi e tartare di tonno e limone Spaghetti datterini tomatoes olives capers tuna tartare with lemon (1,4)	20
Risotto ai frutti di mare seafood risotto (2,4,9,14)	24
Tagliolini carciofi, calamari e pane profumato tagliolini with artichoke, squid and flavored bread (1,14)	20



Secondi / Main courses

Tataki di tonno con asparagi arrosto tuna tataki with roasted asparagus (4)	26
Ombrina ai ferri con scarola alla napoletana grilled croaker with napoletan-style escarole (4,8)	22
Fritto di gamberi, calamari e verdure fried shrimps, squid and vegetables (1,2,8,14)	20
Cotoletta alla milanese con patate al forno veal cutlet with baked potatoes (1,3,8).	34

Contorni / Sides

Patate al forno, Baked potatoes	7
Scarola ripassata con pinoli e uvetta, Escarole, Pine nuts and raisin (8)	7
Insalata verde, Green salad	7

Dolci / Dessert

Tiramisù (1,3,7)	8
Tortino al cioccolato con crema inglese Chocolate soufflé with english cream (1,3,7)	8
Panna cotta ai frutti di bosco, Pannacotta with berries (7)	8
Macedonia di frutta, fruit salad	8