

STARTERS

- BREAD - WITH TOMATO & ALIOLI - 1 PP
- BRUSCHETTA - WITH TOMATO TARTAR, GARLIC, BASIL & OREGANO - 5
- FOCACCIA - PIZZA BASE WITH OLIVE OIL, SALT & OREGANO - 4
- PROSCIUTTO E MELONE - MELON WITH SERRANO HAM - 8
- TAGLIERE MISTO - ASSORTMENT TABLE OF CHEESE & CHARCUTERIES - 16
- CARPACCIO DI MANZO - ARUGULA, PARMESAN & CHERRY TOMATOES - 14
- TARTARE DI TONNO - TUNA TARTARE WITH AVOCADO - 15
- BURRATA PUGLIESE (250GR) - ITALIAN COTTAGE CHEESE - 12
- VITELLO TONATO - WITH MAYONNAISE TUNA SAUCE - 12
- GAMBERI ALL AGLIO - PRAWNS IN GARLIC - 12
- GRATINATED PROVOLONE - SERVED WITH OUR FOCACCIA - 10
- ZUPPA DI POMODORO - TOMATO SOUP WITH BASIL & CRÈME FRAÎCHE - 5

SALADS

- INSALATA CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE - 10
- MISTICANZA DI LA CASA - MIXED SALAD WITH TUNA & CROUTONS - 8
- INSALATA DEL CHEF - TOMATO, CUCUMBER, AVOCADO & VINAIGRETTE - 11
- INSALATA DI POLLO - CHICKEN SALAD WITH CAESAR DRESSING - 10

FRESH PASTA

TAGLIATELLE AL PORCCINI E TARTUFO - BOLETUS, BLACK TRUFFLE CREAM - 13

TALLARINES AL NERO DI SEPPIA WITH SALMON SAUCE - 14

GNOCCHI DI PANE SPINACI AL POMODORO - SPINACH, TOMATO, PARMESAN - 13

RAVIOLACCI DI RICOTTA DI BUFALA E LIMONE BIOLOGICO - WITH PRAWNS - 15

MEZZELUNE CON PERE E GORGONZOLA - PEAR & GORGONZOLA CHEESE - 15

PASTA

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA - CAPERS, ANCHOVIES, CHILI PEPPERS - 12

SPAGHETTI ALLA CALABRESE - SPICY SALAMI, BROCCOLI, MOZZARELLA - 12

SPAGHETTI O PENNE ALL'ARRABBIATA - CHILI PEPPERS, GARLIC, TOMATO - 11

SPAGHETTI O PENNE ALLA BOLOGNESE - MINCED MEAT & TOMATO SAUCE - 11

SPAGHETTI O PENNE ALLA CARBONARA - WITH CREAM, EGGS, BACON - 12

PASTA DELLA CASA - BEEF STRIPS, GREEN ASPARAGUS & DRIED TOMATO - 15

LASAGNE ALLA BOLOGNESE - LASAGNA WITH MINCED MEAT & TOMATO SAUCE - 9

SPAGHETTI AL CARTOCCIO (MIN 2PERS) - SQUID, PRAWNS & MUSSELS - 13 PP

MEAT

MILANESA DI POLLO A LA PIZZAIOLA - CHICKEN MILANESE WITH YORK HAM &
MOZZARELLA - 12

CODILLO DI MAIALE AL FORNO - ROASTED PORK KNUCKLE - 17

OSSOBUCO DI MANZO - BEEF OSSOBUCO - 18

FILETTO DI MAIALE - PORK TENDERLOIN - 15

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PANE AROMATICO - BEEF ENTRECÔTE SERVED ON
A BED OF ARUGULA & AROMATIC BREAD - 16

FILETTO DI MANZO AL FOIE E CIPOLLA CARMELIZZATTA - BEEF TENDERLOIN WITH
FOIE & CARMELIZED ONION - 20

OUR PLATES ARE SERVED WITH FRIES AND VEGETABLES

FISH

SOGLIOLA - SOLE BAKED IN BUTTER - 22

FILETTO DI SALMONE - SALMON FILLET - 16

FILETTO DI TONNO - TUNA FILLET - 18

FILETTO DI LUBINA - BASS FILLET - 16

OUR PLATES ARE SERVED WITH FRIES AND VEGETABLES

PIZZAS

MARGHERITA - TOMATO, MOZZARELLA & FRESH BASIL - 9

ROMANA - MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS & BLACK OLIVES - 10

PROSCIUTTO E FUNGHI - MOZZARELLA, YORK HAM & MUSHROOMS - 10

DIAVOLA - MOZZARELLA, SPICY SALAMI, CHILI PEPPERS & OREGANO - 11

4 STAGIONI - YORK HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE & BLACK OLIVES - 11

VEGETALE - MUSHROOMS, ARTICHOKE, PEPPERS, ONION & PARMESAN - 11

CALZONE - MOZZARELLA, YORK HAM, MUSHROOMS & SPINACH - 11

4 FORMAGGI - MOZZARELLA, GORGONZOLA, ITALIAN ASIAGO & PARMESAN - 11

CARBONARA - CREAM, EGG, BACON, ONION, MUSHROOMS & PARMESAN - 12

DEL CHEF - SALMON, CAPERS, GOAT CHEESE, OLIVES & CHERRY TOMATOES - 14

GOURMET - BLACK TRUFFLE, SERRANO HAM, ARUGULA & PARMESAN - 15

MARE E MONTI - SLICED TOMATO, SMOKED HAM, PRAWNS & PESTO - 14