

Aperitivo Selection

I CLASSICI

DIRTY MARTINI 14

GIN, VODKA, SERVED WITH AN OLIVE

HUGO SPRITZ 14

ELDERFLOWER, PROSECCO, SODA, FRESH MINT AND LIME

NEGRONI 15

GIN, CAMPARI AND SWEET VERMOUTH

CAMPARI SODA 12

CAMPARI BITTER TOPPED WITH SODA WATER

BOLLICINA 8

GLASS OF ITALIAN PROSECCO

APEROL SPRITZ 14

APEROL, PROSECCO, SODA WATER

ESPRESSO MARTINI 15

VODKA, ESPRESSO AND COFFE LIQUEUR

PORNSTAR MARTINI 15

VODKA, PASSION FRUIT, VANILLA AND LIME

SIGNATURE COCKTAILS

LEMON VELVET 17

LIMONCELLO CREAM, VODKA, FRESH LEMON JUICE AND ELDERFLOWER

ITALIAN GARDEN 17

GIN, ITALICUS, DRY VERMOUTH, FRESH LEMON AND ROSMARY

NON-ALCOHOLIC

FLOREALE SPRITZ 16

MARTINI FLOREALE, 0.0 PROSECCO, PREMIUM TONIC WATER, FRESH LEMON AND MINT

MEDITERRANEAN 0.0 16

NON-ALCOHOLIC GIN, TONIC, BASIL, CUCUMBER AND LIME

The Perfect Beginning

NUDI E CRUDI

OYSTER WITH BELUGA CAVIAR
LEMON ZEST AND OLIVE OIL

- 8 per piece-

OYSTER

-5-

PARMIGIANO CRUSTED
OYSTER

-6-

RED TUNA TARTARE WITH
SAMPHIRE

-18-

BELUGA CAVIAR - MIN. 3G

- 7 per g-

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

- 15 per piece-

I CARPACCI

CARPACCIO OF CHATEAUBRIAND

-22-

CARPACCIO OF GAMBERO ROSSO

-27-

CARPACCIO OF STRACCIATELLA

-19-

Starters

APPETIZERS SELECTION

VITELLO TONNATO
(OUR UP GRADED VITELLO TONNATO)

-23-

PANELLE CON GORGONZOLA E NOCI
(CHICKPEA PANACAKE WITH BLUE CHEESE AND WALNUTS)

-13-

BEEF TARTARE WITH
BELUGA CAVIAR
-80GR-

-29-

NORCINERIA
(PLATTER WITH ITALIAN CURED MEATS AND CHEESES)

-27-

SUPPLI' AL TELEFONO
(TOMATO FRIED RICE BALL)

-12-

FENNEL, ORANGE AND PISTACCHIO
SALAD

-13-

SPAGHETTI DI ZUCCHINE
E PECORINO
(ZUCCHINI SPAGHETTI WITH PECORINO CHEESE)

-15-

BACCALA' IN PASTELLA
(CRISPY BATTERED SALT COD)

-18-

FOCACCIA & FRIED BREAD

FOCACCIA OIL, SALT
AND ORIGANO

-7-

FRIED CHICKPEA PANELLE

-5-

ZEPPOLE (CLOUD FRIED DOUGH)

-7-

I Primi

LE PASTE

CACIO E PEPE CON TARTARE
DI GAMBERO ROSSO

(CACIO AND PEPE WITH PRAWNS TARTARE)

-30-

BUCATINI ALL'AMATRICIANA
E PECORINO ROMANO

(PASTA WITH TOMATO, GUANCIALE AND PECORINO)

-20-

CARBONARA E TARTUFO
(CARBONARA WITH TRUFFLE)

-25-

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI
(FILLED PASTA WITH RICOTTA AND SPINACH)

-24-

RISOTTO CON CREMA DI SCAMPI
(CREAMY SCAMPI RISOTTO)

-32-

LINGUINE ALLE VONGOLE E
BOTTARGA
(PASTA WITH CLAMS AND BOTTARGA)

-28-

GNOCCHI ALLA NERANO E BURRATA
(GNOCCHI WITH FRIED ZUCCHINI AND BURRATA)

-25-

PASTA AL RAGU' DI
SELVAGGINA
(WILD GAME RAGU' PASTA)

-27-

I Secondi

DI CARNE E DI PESCE

COSCIO DI AGNELLO CON PATATE
(LAMB SHANK WITH POTATOES)

-32-

POLPETTE AL SALTIMBOCCA,
(MEATBALLS WITH HAM,SAGE AND BUTTER SAUCE)

-28-

FILETTO ALLA ROSSINI
(PRIMIUM BEEF FILET WITH FOIE GRAS)

-45-

ORATA IN CROSTA DI SALE
(SALT BAKED SEA BREAM)

-32-

TAGLIATA DI CHATEAUBRIAND

-32-

FILETTO DI TONNO ROSSO
CON SALSA AL BURRO
(TUNA STEAK WITH ACID BUTTER SAUCE)

-35-

TAGLIATA AL PEPE VERDE
(PRIMIUM BEEF FILET WITH GREEN PEPPER SAUCE)

-35-

POLPO ARROSTITO CON PATATA
SCHIACCIATA E SALSA VERDE
(ROSTEAD OCTOPUS WITH SMASHED POTATO
AND GREEN SAUCE)

-34-

CONTORNI

PATATE AL FORNO
(OVEN POTATOES)

-8-

SCAROLA, PINOLI E UVETTA
(ESCAROLE PINUTS AND RAISINS)

-8-

RADICCHIO E BALSAMICO
(RADICCHIO AND BALSAMIC)

-10-

POTATO CIPS

-7-

I Dolci

I CLASSICI

TIRAMISU'

-12-

MARITONZO CON LA PANNA

-12-

GELATO FIORDILATTE AFFOGATO
AL CAFFE'

-12-

CHEF'S CREATIONS

BURRATA BRULE'

-16-

CROSTATINA CREMA PASTICCERA
E FRUTTA

-14-

SORBETTI

SGROPPINO LEMON AND VODKA

-14-

GREEN APPLE AND CALVADOS

-14-

DA ACCOMPAGNAMENTO...

PASSITO

-13-

PORTO TAWNY

-8-

PORTO TAWNY 10Y

-12-

Bollicine

CHAMPAGNE

37.5 CL

CHAMPAGNE GRUET BRUT	37
PIPER-HEIDSIECK BRUT	70
MOËT & CHANDON ROSE IMPÉRIAL	80

75 CL

VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE	140
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	150
DOM PÉRIGNON WHITE 2017	395

PROSECCO

75 CL

PROSECCO D.O.P.	ANDREOLA	FRIULI	39
FRANCIACORTA AMMONITES	CAMILUCCI	LOMBARDIA	70

Wines

ROSATO



SANGIOVESE IGT ROSATO	CORDELLA	TOSCANA	42	9
NEBBIOLO ROERO, ISOLA	GENARAJ	PIEMONTE	52	

BIANCO

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI	MANCINI	MARCHE	42	9
FALANGHINA IGP	FONTANAVECCHIA	CAMPANIA	45	
PINOT GRIGIO DOP	MERAN	ALTO ADIGE	45	
TREBBIANO D'ABBRUZZO	CONTESA	ABRUZZO	38	
PECORINO	CONTESA	ABRUZZO	46	10
SOAVE CAMPO VULCANO	I CAMPI	VENETO	55	
LUGANA	I CAMPI	VENETO	48	10.5
LANGHE CHARDONNAY	GAGLIASSO	PIEMONTE	55	
VERMENTINO TOSCANA	MOCALI	TOSCANA	48	
SAUVIGNON BLANC CARSO	CASTELVECCHIO	FRIULI	58	
CERVARO DELLA SALA	ANTINORI	UMBRIA	140	32

ROSSO



SANGIOVESE IGP TOSCANA	CORDELLA	TOSCANA	42	
CHIANTI CLASSICO 'ARIA'	BORGIO CASA AL VENTO	TOSCANA	55	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	CONTESA	ABRUZZO	38	8
MORELLINO DI SCANSANO RIS.	MOCALI	TOSCANA	58	
AGLIANICO DEL TABURNO	FONTANAVECCHIA	CAMPANIA	48	
ROSSO DI MONTALCINO	CORDELLA	TOSCANA	52	11
BRUNELLO DI MONTALCINO	CORDELLA	TOSCANA	130	
LANGHE NEBBIOLO	GAGLIASSO	PIEMONTE	58	
BARBARESCO	CORTESE	PIEMONTE	85	
BAROLO 'TRE UTIN'	GAGLIASSO	PIEMONTE	95	19
PRIMITIVO 'PIUMA'	PRODUTTORI DI MANDURIA	PUGLIA	42	
NERO D'AVOLA	ALESSANDRO DI CAMPOREALE	SICILIA	45	
VALPOLICELLA RIPASSO	I CAMPI	VENETO	55	11.5
AMARONE VALPOLICELLA	I CAMPI	VENETO	105	

ROSSI PREGIATI

TIGNANELLO	ANTINORI	TOSCANA	230	
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016	CASTELLO ROMITORIO	TOSCANA	380	
DARMAGI 2010	GAJA	PIEMONTE	520	
CA' MARCANDA 2008	GAJA	PIEMONTE	280	
BARBARESCO 2019	GAJA	PIEMONTE	450	

SOMMELIER PRIVATE COLLECTION - UPON REQUEST