

ANTIPASTI

Selezione di Affettati con Sottaceti
Italian Cold Cuts Selection with Mixed Pickles

380.-

"Vitello Tonnato"

Thin Sliced Roasted Veal Striploin with Tuna Sauce

520.-

Tartar di Manzo con Tomino Scottato
Beef Tartare and Warm Tomino Cheese

420.-

Cocotte di Lenticchie Brasate con Formaggio Caprino Croccante
Cocotte of Lentils and Fried Goat Cheese (V)

320.-

Polpette Tradizionali al Sugo con Pane Tostato
Meatballs Grand Mother Style

320.-

Bresaola, Rucola e Scaglie di Grana Padano
Bresaola, Wild Rocket and Grana Padano

380.-

Pecorino Sardo alla Griglia con Miele e Fichi
Grilled Sardinian Pecorino, Honey and Fig (V)

340.-

Tartar di Tonno Pinna Gialla, Cetrioli, Rucola e Finocchio
con Dressing al Limone

Yellowfin Tuna Tartare with Cucumbers, Fennel,
Rocket Salad and Lemon Dressing

480.-

ANTIPASTI

Burratina al Tartufo

con Prosciutto di Parma e Prosciutto San Daniele

Truffle Burrata Cheese with Parma and San Daniele Ham

520.-

Insalata di Polipo con Olive Nere, Capperi e Fagioli Rossi

Octopus Salad with Black Olives, Capers

and Red Kidney Beans

520.-

Selezione di Formaggi con Frutta Secca, Marmellata

Artigianale e Pane Tostato con Noci e Uvetta

Cheese Selection with Dry Fruit, Homemade Jam

and Toasted Bread (V)

420.-

BRUSCHETTE

Pomodoro, Basilico e Olio Extra Vergine D'oliva

Tomato, Basil and Extra Virgin Olive Oil (V)

260.-

Mozzarella di Bufala e Prosciutto di Parma

Buffalo Mozzarella and Parma Ham

320.-

Stracchino, Pomodorini e Culatello

Stracchino Cheese, Cherry Tomatoes and Culatello Ham

350.-

Melanzane e Zucchine Grigliate e Marinare

Grilled Marinated Eggplants and Zucchini (V)

280.-

Burrata, Pomodorini e Olive Nere

Burrata Cheese, Cherry Tomatoes and Black Olives (V)

330.-

INSALATE

*Caprese: Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico e
Olio Extra Vergine D'oliva*
Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil Salad (V)
330.-

*Caesar Salad Tradizionale: Pancetta Croccante, Crostini e
Scaglie di Parmigiano o con Petto di Pollo alla Griglia o Salsiccia*
Caesar Salad with Croutons, Bacon and Parmesan Shavings
or Grilled Chicken Breast or Grilled Italian Sausage
250.- 300.- 320.-

Rucola, Funghi e Scaglie di Grana Padano
Wild Rocket, Mushrooms and Parmesan Shavings (V)
320.-

Insalata Mista o Insalata Verde
Mixed Salad or Green Salad (V)
250.-

*Insalata Mista con Tonno, Olive, Mozzarella,
Carciofini Sott'Olio e Funghi*
Mixed Salad with Tuna, Olives, Mozzarella, Pickled
Artichokes, Mushrooms and Mixed Leaves
330.-

ZUPPE

Minestrone di Verdure
Minestrone Soup (V)

280.-

Crema di Zucca con Speck Croccante
Pumpkin Soup with Crispy Speck

280.-

Zuppa di Cavolfiori con Funghi Misti
Cauliflower Soup with Sauteed Mushrooms (V)

280.-

Pasta e Fagioli Borlotti con Pancetta Affumicata
Borlotti Beans Soup with Smoked Pancetta and Pasta

300.-

Zuppa di Ceci con Stracchino e Asparagi Verdi
Chickpeas Soup with Stracchino Cheese and
Green Asparagus (V)

350.-

PASTA

 *Penne all'Arrabbiata (V)*


290.-

Spaghetti alla Carbonara

330.-

Fusilli al Pomodoro e Basilico
Fusilli with Fresh Tomato and Basil Sauce (V)

290.-

 *Linguine alle Vongole con Bottarga di Tonno Artigianale*
Linguine with Clams and Tuna Bottarga


460.-

PASTA

Tortellini al Prosciutto con Salsa ai Quattro Formaggi
Tortellini Stuffed with Ham in Four Cheese Sauce
380.-

*Gnocchetti Sardi con Ragù di Maialino da Latte
e Pecorino Sardo Stagionato*
Gnocchetti Sardi with Suckling Pig Ragout
and Aged Pecorino Cheese
380.-

HOME MADE PASTA / Le paste Artigianali

*Tagliolini al Nero di Seppia con Granchio fresco,
Asparagi e Pomodorini*
 Black Squid Ink Tagliatelle with Crab Meat,
Asparagus and Cherry Tomatoes
480.-

Ravioli di Ricotta e Spinaci con Salsa di Pomodoro e Basilico
Spinach and Ricotta Ravioli with Tomato and Basil Sauce (V)
390.-

Tagliatelle alla Bolognese
Tagliatelle with Bolognese Sauce
320.-

Pappardelle con Ragù di Salsiccia
Pappardelle with Italian Sausage Sauce
380.-

Cannelloni Ripieni di Manzo e Maiale Gratinati con Fontina
Oven Baked Pork and Beef Cannelloni
with Fontina Cheese (Please allow 20 minutes)
320.-

Lasagne alla Bolognese / Beef Lasagna
(Please allow 20 minutes)
330.-

SECONDI

Burger di Manzo "Bocconcino" con Rucola e Parmigiano

The "Bocconcino" Beef Burger,
with Wild Rocket and Parmesan Salad

400.-

Petto di Pollo alla Milanese con Pomodoro e Mozzarella

Chicken Escalope Milanese
with Fresh Tomato and Mozzarella

400.-

Ossobuco di Vitello al Forno con Polenta Tartufata

Oven Baked veal Ossobuco with Soft Truffle Polenta

(Please allow 20 minutes)

580.-

Stinco di Agnello Brasato al Vino Rosso con Purea di Patate

Slow Cooked Lamb Shank in Red Wine on Mashed Potatoes

(Please allow 20 minutes)

540.-

Tonno Fresco Grigliato con Peperoni Saltati,

Fiori del Capperone e Olive Nere

Grilled Tuna Steak with Sautéed Bell Peppers,

Caper Berries and Black Olives

480.-

Scaloppina di Vitello con Funghi Porcini,

Purea di Patate e Spinaci

Veal Escalope with Porcini Mushroom Sauce,

Sautéed Spinach and Mashed Potatoes

720.-

SECONDI

Tagliata di Manzo Americana con Rucola e Grana
Prime USA Rib Eye Steak (350gr.) Tagliata
with Wild Rocket Salad and Parmesan Shavings

990.-

ALLA GRIGLIA "Grilled"

I Piatti Alla Griglia Sono Accompagnati Da Un Contorno A Scelta
Grilled items are served with one side dish at your choice

Filetto di Salmone della Tasmania
Tasmania Fresh Salmon Filet

420.-

Salsiccia
Italian Sausage

450.-

Controfiletto di Manzo
Australian Beef Striploin

700.-

Filetto di Manzo
Australian Beef Tenderloin

880.-

*Contorno: Purea di Patate, Patate Fritte, Insalata di Rucola e Parmigiano, Verdure Grigliate,
Lenticchie Brasate, Spinaci Salatati, Patate Arrosto, Insalata Mista,
Insalata Verde, Insalata di Pomodori e Cipolla Fresca,*

*Side Dish: Mashed Potatoes, French Fries, Rocket Salad, Grilled Vegetables,
Braised Lentils, Sautéed Spinach, Roasted Potatoes, Mixed Salad,
Green Salad, Tomato and Onion Salad*

Contorno Aggiuntivo 120.-

Additional Side Dish 120.-

Salse: Rosmarino, Pepe nero, Funghi

Sauces: Rosemary Sauce, Pepper Sauce, Mushroom Sauce

120.-

Pizze Bianche / White Pizza

- Salmone e Caprino:** Mozzarella Cheese, Goat Cheese
and Smoked Salmon 360.-
- Quattro Formaggi:** Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola
and Pecorino Cheese (V) 300.-
- Porcini Taleggio e Tartufo:** Mozzarella, Porcini Mushroom
Taleggio Cheese and Black Truffle (V) 450.-
- Stracchino Melanzane e Culatello:**
Mozzarella, stracchino Cheese and Eggplants 400.-

Pizze Rosse / Tomato Base Pizza

- Pizza Margherita:** Mozzarella Cheese and Fresh Basil 250.-
- Napoletana:** Mozzarella Cheese, Capers, Anchovies
and Oregano 280.-
- Tonno e Cipolla:** Mozzarella Cheese, Tuna and Onion 300.-
- Quattro Stagioni:** Mozzarella Cheese, Cooked Ham,
Artichokes, Mushrooms and Black Olives 300.-
- Prosciutto e Funghi:** Mozzarella Cheese, Cooked Ham
and Champignon Mushrooms 300.-
- Gorgonzola e Speck:** Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese
and Speck 320.-
- Salsiccia e Melanzane:** Mozzarella Cheese,
Fresh Italian Sausage and Grilled Eggplants 330.-

Pizze Rosse / Tomato Base Pizza

- Vegetariana:** *Mozzarella, Zucchini, Melanzane, Peperoni Grigliati e Funghi*
Mozzarella Cheese, Grilled Zucchini, Eggplants, Bell Peppers and Mushrooms (V) 290.-
- Calzone:** *Mozzarella, Salame Milano e Scamorza*
Stuffed Pizza with Mozzarella Cheese, Smoked Scamorza Cheese and Salami Milano 290.-
(Please allow 20 minutes)
- Romana:** *Mozzarella, Porchetta, Pecorino Romano e Rucola*
Mozzarella Cheese, Porchetta, Wild Rocket and Pecorino Romano Cheese 290.-
- Sarda:** *Mozzarella, Pecorino Sardo, Salamino Cacciatorino, Funghi Champignon e Olive Nere*
Mozzarella Cheese, Pecorino Sardo Cheese, Salamino, Mushrooms, Olives 330.-
- Toscana:** *Mozzarella, Salame, Finocchiona e Pecorino Toscano*
Mozzarella Cheese, Salame, Finocchiona and Pecorino Toscano Cheese 290.-
- Emiliana:** *Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Rucola e Parmigiano*
Mozzarella Cheese, Parma Ham, Wild Rocket and Parmesan Cheese 320.-
- Lombarda:** *Mozzarella, Bresaola, Taleggio e Rucola*
Mozzarella Cheese, Beef Bresaola, Wild Rocket and Taleggio Cheese 350.-
- Fiorentina:** *Mozzarella, Spinaci e Ricotta Fresca (V)*
Mozzarella Cheese, Spinach and Ricotta Cheese 320.-

Pizze Rosse / Tomato Base Pizza

- Pugliese:** *Mozzarella, Pomodorini Ciliegia, Burrata, Olive Nere e Basilico Fresco*
Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Burrata Cheese, Black Olives and Fresh Basil (V) 350.-
- Campana:** *Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Pomodoro Fresco e Basilico*
Mozzarella Cheese, Buffalo Mozzarella, Fresh Tomato and Basil (V) 320.-
- Veneta:** *Mozzarella, Salame Soppresa Veneta, Radicchio e Provolone*
Mozzarella Cheese, Salami Soppresa Veneta, Radicchio and Provolone Cheese 290.-
- Trentina:** *Mozzarella, Speck e Fontina*
Mozzarella Cheese, Smoked Ham and Fontina Cheese 300.-
-  **Frutti di Mare:** *Mozzarella, Gamberi, Cozze, Calamari, Aglio e Peperoncino Fresco*
Mozzarella Cheese, Prawns, Mussels, Squids, Garlic and Fresh Chilly 360.-
-  **Calabrese:** *Mozzarella, Melanzane Grigliate e Anduja*
Mozzarella Cheese, Grilled Eggplants and Very Spicy Salami Paste 280.-
-  **Diavola:** *Mozzarella, Salame Piccante, Peperoncino Fresco e Olive Nere*
Mozzarella Cheese, Spicy Salami, Fresh Chilly and Black Olives 300.-

PANINI E FOCACCE

Choose Between: *Focaccia with Olives or Sundried Tomatoes or Onions, Baguette, Ciabatta*

Abruzzese: Salame Venticina Piccante e Provolone

Spicy Salami Venticina and Provolone Cheese 300.-

Calabrese: Coppa e Melanzane Grigliate

Grilled Eggplants and Coppa Ham 300.-

Campano: Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Basilico

Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil (V) 320.-

Classico: Prosciutto Cotto e Fontina

Cooked Ham and Fontina Cheese 250.-

Emiliano: Prosciutto di Parma, Rucola e Parmigiano

Parma Ham, Wild Rocket and Parmesan Cheese 330.-

Friulano: Prosciutto San Daniele e Montasio

San Daniele Ham and Montasio Cheese 350.-

Lombardo: Bresaola, Rucola e Taleggio

Beef Bresaola, Wild Rocket and Taleggio Cheese 360.-

Norvegese: Salmone Affumicato, Crema di Formaggi e Lattuga

Smoked Salmon, Cream Cheese and Lettuce 350.-

Piemontese: Tomino e Salamino Cacciatorino

Tomino Cheese and Salamino Cacciatorino 350.-

Pugliese: Pomodoro, Burrata e Olive Nere

Tomato, Burrata Cheese and Black Olives (V) 340.-

Romano: Porchetta, Pomodoro e Pecorino Romano

Porchetta, Tomato and Pecorino Romano Cheese 300.-

Romagnolo: Mortadella e Pomodoro

Mortadella and Fresh Tomato 260.-

Sardo: Pecorino Sardo e Salamino Cacciatorino

Pecorino Sardo Cheese and Salamino Cacciatorino 320.-

Toscano: Salame Finocchiona e Pecorino Toscano

Salame Finocchiona and Pecorino Toscano Cheese 300.-

Veneto: Salame Soppressa Veneta, Radicchio, Provolone

Salame Soppressa Veneta, Radicchio, Provolone Cheese 300.-

WATERS/ACQUA

<i>Minere Nestle Still 500 ml</i>	50.-
<i>Evian Natural Mineral 330 ml.</i>	40.-
<i>Soda Water</i>	50.-
<i>Acqua Panna Natural Mineral 750 ml</i>	130.-
<i>Acqua Panna Natural Mineral 500 ml</i>	110.-
<i>San Benedetto Natural Mineral 750 ml</i>	120.-
<i>San Benedetto Natural Mineral 500 ml</i>	100.-
<i>San Benedetto Natural Mineral 250 ml</i>	80.-
<i>San Pellegrino Sparkling 750 ml</i>	160.-
<i>San Pellegrino Sparkling 500 ml</i>	120.-
<i>San Benedetto Sparkling 1000 ml</i>	140.-
<i>San Benedetto Sparkling 750 ml</i>	120.-
<i>San Benedetto Sparkling 500 ml</i>	100.-
<i>San Benedetto Sparkling 250 ml</i>	80.-

SOFT DRINKS

<i>San Bitter Italian Aperitif</i>	100.-
<i>Crodino Italian Aperitif</i>	100.-
<i>Italian Aranciata San Pellegrino</i>	90.-
<i>Italian Limonata San Pellegrino</i>	90.-
<i>Italian Chinotto San Pellegrino</i>	90.-
<i>Fanta, Sprite</i>	60.-
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero</i>	60.-
<i>Tonic Water</i>	80.-
<i>Lipton Lemon Tea, Peach Tea</i>	70.-

BEERS

<i>Chang Classic 330 ml</i>	90.-
<i>Singha 330 ml</i>	90.-
<i>Heineken 330 ml</i>	110.-
<i>San Miguel Light 330 ml</i>	110.-
<i>Morena Italy 330 ml</i>	170.-
<i>Peroni Nastro Azzurro 330 ml</i>	190.-
<i>Stella Artois 330 ml</i>	190.-
<i>HofBraw Dunkel 500 ml</i>	200.-
<i>HofBraw Waisse 500 ml</i>	200.-
<i>Viola Birra Artigianale Bionda 350 ml</i>	320.-
<i>Viola Birra Artigianale Bionda 750 ml</i>	680.-
<i>Viola Birra Artigianale Rossa 750 ml</i>	680.-
<i>Viola Birra Artigianale Doppio Malto 750 ml</i>	700.-

HOUSE WINES BY GLASS/BOTTLE
Vini della Casa al Bicchiere/Bottiglia

Rosso / Red:

Chianti Superiore "Santa Cristina" Antinori

Glass 250.- Bottle 1150.-

Rosso Toscana Sangiovese - Cabernet Sauvignon

"Remole Frescobaldi"

Glass 260. - Bottle 1200.-

Bianco / White:

Pinot Grigio Dolomiti Alois Lageder

Glass 260. - Bottle 1200.-

Toscana Vermentino-Trebbiano "Remole Bianco Frescobaldi"

Glass 260. - Bottle 1200.-

Rosé:

Rosé di Nero D'Avola "Feudo Maccari" Sicily

Glass 280. - Bottle 1300.-

Sparkling:

Prosecco Extra Dry "Giustino B. Millesimato" Ruggieri

Glass 270.- Bottle 1200.-

FRUIT JUICES / SUCCHI DI FRUTTA

<i>Italian Peach, Apricot, Pear 125 ml</i>	95.-
<i>Orange, Pineapple, Apple</i>	80.-
<i>Tomato</i>	80.-
<i>Pomegranate</i>	80.-
<i>Grapefruit</i>	80.-
<i>Mixed Vegetables</i>	80.-
<i>Fresh Coconut</i>	90.-
<i>Cranberries</i>	100.-
<i>Lemon</i>	100.-
<i>Freshly Squeeze Juice</i>	120.-
<i>(Orange, Pineapple, Watermelon)</i>	

FRUIT SHAKES

FRULLATI DI FRUTTA FRESCA

<i>Banana</i>	80.-
<i>Watermelon</i>	80.-
<i>Pineapple</i>	80.-
<i>Mixed Vegetables</i>	80.-
<i>Coconut</i>	90.-
<i>Mango</i>	100.-
<i>Mango & Passionfruit</i>	100.-
<i>Kiwi</i>	100.-
<i>Vanilla Milkshake</i>	100.-
<i>Mixed Berries</i>	120.-

COCKTAILS

<i>Aperol Spritz</i>	260.-
<i>Bloody Mary</i>	180.-
<i>Bellini</i>	300.-
<i>Dry Martini</i>	210.-
<i>Espresso Martini</i>	260.-
<i>Grappa Martini</i>	260.-
<i>Piña colada</i>	260.-
<i>Margarita</i>	200.-
<i>Negroni</i>	250.-
<i>Mojito</i>	250.-
<i>Gin Lemon</i>	250.-

ON THE ROCKS

<i>Bombay's Gin</i>	120.-
<i>Gordon's Gin</i>	100.-
<i>Absolute Vodka</i>	120.-
<i>Grey Goose Vodka France</i>	200.-
<i>Smirnoff Vodka</i>	110.-
<i>Bacardi White Rum</i>	110.-
<i>Chalong Bay White Rum</i>	110.-
<i>Havana Club White Rum</i>	110.-
<i>Havana Club Anejo 7 years</i>	200.-
<i>Tequila Jose Cuervo Especial Gold Label</i>	150.-
<i>Tequila Jose Cuervo Silver Label</i>	130.-
<i>Patrón Xo Café Coffee Liqueur with Tequila</i>	260.-

APERITIFS

<i>Aperol</i>	180.-
<i>Campari</i>	140.-
<i>Martini Bianco, Rosso, Dry</i>	130.-
<i>Ricard</i>	130.-
<i>Tio Pepe</i>	120.-
<i>Taylor's Ruby</i>	150.-

WHISKY

<i>Ballantine Gold Seal Scotch Whisky</i>	120.-
<i>Jhonny Walker Black Label Whisky</i>	130.-
<i>Chivas Regal Scotch Whisky</i>	120.-
<i>Jack Daniel Bourbon Whisky</i>	170.-
<i>Jameson Irish Whisky</i>	120.-

COGNAC / BRANDY

<i>Remy Martin Champagne Cognac</i>	260.-
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	120.-

LIQUERS AND DIGESTIVES

<i>Limoncello</i>	110.-
<i>Sambuca</i>	120.-
<i>Amaro Averna</i>	130.-
<i>Amaretto di Saronno l'Originale</i>	160.-
<i>Amaro Montenegro</i>	150.-
<i>Fernet Branca</i>	160.-
<i>Branca Menta</i>	180.-
<i>Baileys Irish Cream</i>	160.-
<i>Cointreau</i>	160.-
<i>Grand Marnier</i>	160.-
<i>Drambuie</i>	190.-
<i>Tia Maria</i>	120.-
<i>Malibu</i>	160.-
<i>Kahlúa</i>	160.-
<i>Jagermeister</i>	150.-
<i>Frangelico</i>	170.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	120.-
<i>Grappa Tradizionale "Nonino"</i>	200.-
<i>Grappa Moscato "Nonino"</i>	250.-
<i>Grappa Chardonnay "Nonino"</i>	300.-