

COLAZIONE

BREAKFAST

OMELETTE ^{3,7}	9,00
OMELETTE	
OMELETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO ^{3,7}	9,00
HAM AND CHEESE OMELETTE	
PROSCIUTTO CRUDO ¹	9,00
DRY-CURED HAM	
SALMONE AFFUMICATO ⁴	9,00
SMOKED SALMON	
CREPES AL CIOCCOLATO ^{1,3,7,12}	8,00
CHOCOLATE CREPES	
PANCAKE CON SCIROPPO D'ACERO ^{1,3,7,12,13}	8,00
PANCAKES WITH MAPLE SYRUP	
FRUTTI DI BOSCO	9,00
WILD BERRIES	

SERVIZIO COLAZIONE

DALLE ORE 10:00 ALLE 12:00

BREAKFAST

SERVED FROM 10:00 A.M. TO 12:00 P.M.



GASTRONOMIA

FOOD

ANTIPASTI

STARTER

CARPACCIO DI SPIGOLA

INSALATINA CROCCANTE E SALSA AL MANGO⁴ . . . 19,00

SEA BASS CARPACCIO, CRUNCHY SALAD AND MANGO SAUCE

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI^{7,9,12,13} . 22,00

OUR SELECTION OF MEATS AND CHEESES

BURRATA DELLA TUSCIA

^{7,12}

POMODORINI INFORNATI

E PESTO GENOVESE 13,00

BURRATA, CHERRY TOMATOES AND GENOVESE PESTO

SELEZIONE DI IBERICO 24,00

SELECTION OF SPANISH CURED MEATS

INSALATONA CON GAMBERI

OLIVE TAGGIASCHE,

POMODORINI INFORNATI, MAIS

E FRENCH DRESSING^{2,3,7,9,13} 16,00

SALAD WITH PRAWNS, TAGGIASCA OLIVES,

BAKED CHERRY TOMATOES, CORN AND FRENCH DRESSING



PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

SPAGHETTO ALLA CHITARRA

BURRO, ALICI E MAGGIORANA^{1,3,4,7} 18,00

SPAGHETTI BUTTER, ANCHOVIES AND MARJORAM

RIGATONE ARTIGIANALE ALLA CARBONARA^{1,3,7} 18,00

HOMEMADE RIGATONE CARBONARA STYLE

MEZZO PACCHERO ASTICE E BASILICO^{1,2,3,8} 24,00

MEZZOPACCHERO LOBSTER AND BASIL



FOOD

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

HUMBURGER DI MANZO

CIME DI RAPA E SQUAQUERONE^{1,7,10} 24,00

HAMBURGER, TURNIP GREENS
AND SQUACQUERONE CHEESE

POLPO ROSTICCIATO

STRACCIATELLA E MELANZANE^{5,7,13} 26,00

ROASTED OCTOPUS, STRACCIATELLA AND AUBERGINES

LOMBATINA DI VITELLO ALLA MILANESE^{1,11} 26,00

MILANESE VEAL LOIN

SERVIZIO GASTRONOMIA

DALLE ORE 12:00 ALLE 15:00

FOOD

SERVED FROM 12:00 P.M. TO 3:00 P.M.



DOLCI

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA

CON SALSA AL CIOCCOLATO⁷ 12,00
SLICED FRUIT AND CHOCOLATE SAUCE

TIRAMISÙ

AL CARMELLO SALATO^{1,3,7} 12,00
SALTED CARAMEL TIURAMISÙ

FROLLINO RICOTTA E AMARENE^{1,3,7} 12,00

RICOTTA AND BLACK CHERRY SHORTBREAD

GELATO ARTIGIANALE^{1,3,7,12} 12,00

HOMEMADE ICE CREAM



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA
CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI,
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE
ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI
A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

*DEAR CUSTOMERS, ALLERGENS ARE PRESENT
IN OUR BUSINESS,
THEREFORE ALLERGIC AND / OR INTOLERANT PEOPLE
ARE INVITED TO REQUEST
INFORMATION FROM THE STAFF.*

ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO
CONTENGONO SOLFITI.
PER QUALSIASI ESIGENZA RIVOLGERSI
AL PERSONALE DI SALA.

*ATTENTION PLEASE, THE WINES WE WORK WITH
CONTAIN SULPHITES.
FOR ANY NEED, CONTACT OUR STAFF*

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE
DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK, PERTANTO
VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE.

*GARNISH COULD DIFFER FROM DRINK INGREDIENTS,
SO PLEASE REPORT ANY ALLERGIES.*

ALLERGENI

- 1.** CEREALI / GLUTINE, **2.** CROSTACEI, **3.** UOVA,
4. PESCE, **5.** MOLLUSCHI, **6.** SOIA, **7.** LATTE E LATTOSIO,
8. SEDANO, **9.** SENAPE, **10.** SEMI DI SESAMO,
11. ARACHIDI, **12.** FRUTTA SECCA (NOCI...),
13. SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA, **14.** LUPINI,
15. VEGETARIANO, **16.** VEGANO,
17. GLUTEN FREE, **18.** CONGELATO

ALLERGENS

- 1.** CEREALS / GLUTEN, **2.** CRUSTACEANS, **3.** EGG,
4. FISH, **5.** CLAMS, **6.** SOY,
7. MILK AND LACTOSE, **8.** CELERY, **9.** MUSTARD,
10. SESAME SEEDS, **11.** PEANUTS,
12. DRIED FRUIT (NUTS ...),
13. SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE, **14.** LUPINS,
15. VEGETARIAN, **16.** VEGAN, **17.** GLUTEN FREE, **18.** FROZEN.
-