



ANTIPASTI E APERITIVI

LA COMBINAZIONE DI BRUSCHETTE 9

TRIO OF OLIVES, SMOKED MULLET AND VEAL PATÉ
BRUSCHETTA

PAPPA AL POMODORO 8

TUSCAN STYLE TOMATO SOUP

LA VERDE 10

BUTTER LETTUCE & SPINACH SALAD, TALEGGIO DRESSING.
GRANA PADANO, TOASTED HAZELNUTS

PESCE CRUDO E COLATURA DI ALICI 16

ITALIAN SASHIMI, COLATURA DI ALICI,
ORGANIC GREENS & TOMATO

CALAMARETTI 11

MEDITERRANEAN FRIED BABY SQUID IN A CONE,
AIOLI SAUCE

LA SALUMERIA 15

PROSCIUTTO, SPICY SALAME, MORTADELLA
AND MARINATED OLIVES

CREPELLA D'ANATRA CON MOSTARDA DI CREMONA 9

DUCKLING CREPELLA WITH CREMONA'S FRUIT MUSTARD, DUCK
STOCK AND TOMATO

SALSICCIE E PEPPERONATA 12

TRIO OF SAUSAGES WITH BELL PEPPERS

PIATTO VEGETARIANO 12

MARINATED VEGETABLES: CAPONATA, ARTICHOKE, EGGPLANT,
PEPPERS AND MUSHROOMS

FORMAGGI 13

ARTISAN CHEESE PLATTER: GORGONZOLA DOLCE,
PECORINO STAGIONATO AND BOSCHETTO TARTUFATO



SECONDI

FUSILLI ALLA BOLOGNESE 15

FUSILLI WITH MEAT RAGÚ BOLOGNESE

LASAGNA 15

LASAGNA YOUR WAY: DUCK RAGÚ, PESTO OR SEAFOOD

RAVIOLI DI TRIPPA ALLA ROMANA 14

ROMAN STYLE PECORINO & TRIPE RAVIOLI

PAPPARDELLE AL CIOCCOLATO 15

CHOCOLATE PAPPARDELLE, MAINE LOBSTER RAGÚ, CHERRY
TOMATO

PIZZA "BIANCA" AL SALMONE AFFUMICATO 14

GRILLED PIZZA WITH MASCARPONE, SMOKED SALMON,
DILL AND GRATED BOTTARGA "NO TOMATO SAUCE"

PIZZA AL PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA 14

GRILLED PIZZA WITH TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA
AND PROSCIUTTO

POLLETTO ALLA PARMIGIANA 12

BREADED FREE RANGE CHICKEN BREAST BAKED
WITH MOZZARELLA AND MARINARA

PORCHETTA E PATATE ARROSTO 13

ROASTED PORK BELLY "ALLA ROMANA",
POTATOES, GREENS AND RED WINE SAUCE

GUANCETTE DI VITELLO CON LENTICCHIE 16

FORK TENDER VEAL CHEEK BRAISED WITH LIQUORICES
VEGETABLES AND GREEN LENTILS

TURBO IN PADELLA CON POMODORINI E SPINACI 18

PAN SOUTEED TURBOT FILLET, WITH HEIRLOOM CHERRY
TOMATOES AND SPINACH