

APPETIZERS IN SHARING

BURRATA E PAPPÀ11	
<i>Burrata Caseificio Artigiana, Pappa al pomodoro, Muraglia Oil and Pra' Basil</i>	
POLPETTE DI ANGUS7	
<i>Tomato puree, Pecorino Toscano, Crostoni di Pane e Fresh basil</i>	
STRACCIATELLA E ACCIUGHE10	
<i>Stracciatella Caseificio Artigiana Accompanied by Anchovies of Cantabrico and Pane Carasau</i>	
FIORI DI ZUCCA9	
<i>Pumpkin Flowers in Batter Stuffed with Sardinian Sheep Ricotta, Pesto with Basil and Anchovies</i>	
CARCIOFI E AVOCADO11	
<i>Gooseberry artichokes, Hass Avocado, Muraglia Oil and Maldon Salt</i>	
CARCIOFI E GAMBERO ROSSO12	
<i>Thorn artichokes in Julienne and Raw Red Prawns with Mentuccia Romana and Muraglia Oil</i>	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO13	
<i>Cantabrian Anchovies, Normandy salted Butter and Croutons</i>	

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone)15 pp	
<i>Pata Negra Bellota 24 Months, Mortadella Bologna, Friggitelli, Angus Meatballs With Sauce, Stracciatella Caseificio Artigiana and Anchovies from the Cantabrian</i>	

FRIGGITELLI ALLA ROULETTE6	
<i>Fried Padròn Peppers and Maldon Salt (one in a thousand is spicy)</i>	

CROCCHETTE7	
<i>Jamon croquettes and Parmigiano Reggiano 24 Months</i>	

TARTAR DI SALMONE E AVOCADO13	
<i>Salmon Tartar with Avocado Hass and Chives</i>	

CRUDO DI PARMA10	
<i>Raw Parma ham 24 months</i>	

PATA NEGRA19	
<i>Jamon Bellota 24 months</i>	

FIRST COURSES

BIGOLI AI 2 POMODORI11	
<i>Fresh Bigoli, San Marzano Tomato, Red Datterino and Pra Basil</i>	
PAPPARDELLE AI FUNGHI13	
<i>Fresh homemade egg pasta, Cardoncelli mushrooms, Roquefort cheese</i>	
RAVIOLI LE MERAVIGLIE13	
<i>Handmade egg ravioli, stuffed with goat's ricotta and Crunchy Bacon</i>	
ORECHIETTE DI MARE15	
<i>Fresh orecchiette with red shrimp, Adriatic cuttlefish, Tarantine Mussels and Prà Basil</i>	
GNOCCHETTI AL GAMBERO ROSSO16	
<i>Homemade Potato Gnocchi, Red Prawns and Basil</i>	

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone)14 pp	
<i>Fresh Bigoli alla "Carbonara" Guanciale of Norcia and Pecorino D'amatrice PGI served in the form of Pecorino Romano</i>	

TAGLIOLINI AL RAGÙ13	
<i>Egg tagliolini with Piedmontese Fassona White Ragù and Trombetta Zucchini</i>	

TAGLIOLINI AL TARTUFO17	
<i>Fresh Tagliolini and Black Uncinatum Truffle</i>	

RISOTTO ALLA MILANESE13	
<i>Meracine Rice with Saffron Pistils</i>	

RISOTTO AI PORCINI14	
<i>Meracine Rice with Porcini Mushrooms and Pistachio of Bronte</i>	

MAIN COURSES

SALMONE E CORNO16	
<i>Plated Salmon, Grilled Spring Onion and Horn Pepper</i>	
CUTULETTA DEL RE18	
<i>Breaded Pork Cutlet with Breadcrumbs and Herbs served with Sicilian Datterini Tomatoes and Sorrento Lemon</i>	
TARTAR DI FASSONA19	
<i>Sirloin Tartar (200g), Leccine Olives and Antico Frantoio Muraglia Oil</i>	
CATALANA AI FRUTTI DI MARE23	
<i>Red Prawns, Adriatic Cuttlefish, Steamed Octopus, Celery, Tropea Red Onions, Camone Tomato and Sorrento Lemon</i>	
CALAMARI ALLA ROMANA16	
<i>Atlantic squid in batter with chives, Mayonnaise with lime and Sorrento lemon</i>	

FROM THE GRILL

FILETTO23	
<i>O' Connor Fillet, Purple Artichoke and Demi Glacé</i>	

TAGLIATA21	
<i>Grilled Limousine Tagliata alla Robespierre with Borettane onions</i>	

FIorentina 1,2kg served for 258	
<i>Grilled Fiorentina di Scottona 1.2kg and Aromatic bunch</i>	

DIRTY BURGER17	
<i>Salad, Beef Tomato, Datterino Sauce, Caramelized Onion, 180g Fassona Hamburger, Melted Provolone del Monaco and Baked Potatoes</i>	

POLPO21	
<i>Grilled Octopus Accompanied by Horn Pepper, Potatoes, Leccine Olives and Green Bath</i>	

SIDE DISHES 5

BAKED / FRIED POTATOES
SEASONAL GRILLED VEGETABLES

SALAD

TOMATOES AND ONION / TOMATOES AND RUCOLA

BLACK UNCINATUM TRUFFLE 7
In addition to all dishes (6 / 7gr)

LA PIZZA

THE CLASSICS

MARGHERITA LE MERAVIGLIE	10
<i>San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Fresh Basil, Antico Frantoio Muraglia Oil, Bufala Campana DOP not cooked</i>	
LA BUFALA	11
<i>San Marzano dop, Bufala Campana DOP, Fresh Basil e Antico Frantoio Muraglia Oil</i>	
LA VEGETARIANA DI SANTORINI	12
<i>San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Greek Feta, Leccine Olives, Datterini Tomatoes and Chives</i>	
SALSICCIA E PORCINI	13
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Artisan Sausage of Norcineria and Fresh Porcini</i>	
LA PICCANTE	12
<i>San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Spicy Salami, Calabrian chilli</i>	
<i>Addition of Burrata +4€ or Stracciatella +3€</i>	
COTTO E FUNGHI	12
<i>San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto, Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
<i>Addition of Scaglie di Grana +1€ or Burrata +4€</i>	
LA ROSSA DI CETARA	11
<i>San Marzano DOP, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche, Crunchy Wafer of Parmigiano Reggiano, Basil and Antico Frantoio Muraglia Oil</i>	
<i>Addition of Stracciatella +3€ or Burrata +4€</i>	
CRUDO E STRACCIATELLA	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Parma ham 24 months Ferrari, Stracciatella, Datterini Tomatoes, Hazelnut Grains, Antica Frantoio Muraglia Oil</i>	
BABY MARGHERITA	7

THE GOURMET

FUORI DI ZUCCA	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Ricotta dell'Agropontina, Brown Bacon, Zucchini Flowers, Dried Cherry Tomato Crystals and Antico Frantoio Muraglia Oil</i>	
TI PESTO IL PISTACCHIO	13
<i>Bronte Pistachio Pesto, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Mortadella Bologna, Confit Cherry Tomatoes and Fresh Basil</i>	
SALMONE E STRACCIATELLA	16
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Smoked salmon, Avocado, Stracciatella, Thyme, Currants, Antico Frantoio Muraglia Oil</i>	
TI BRUCIA IL Q	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, San Marzano dop, Taggiasca Olives, Datterini Tomatoes, Spilinga Nduja and Ricotta</i>	
CRUDO E FICHI	15
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Raw Parma Ham 24 months Ferrari, Figs, Stracciatella, Thyme and Antico Frantoio Muraglia Oil</i>	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	16
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Bed of Pumpkin Flowers, Cantabrian Anchovies, Antico Frantoio Muraglia Oil</i>	
TARTUFO & AMORE	18
<i>Smoked scamorza, seasonal mushrooms and summer truffle</i>	
PIZZA & PATA NEGRA	19
<i>Mozzarella Caseificio nobili e Bellota Iberico from Pata Negra Matured for 20 months</i>	

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO	6
TIRAMISÙ DELLA CASA	7
<i>Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda direttamente a Tavola</i>	
CANNONCINI SICILIANI	7

IL SORBETTO DELLA CASA	6pp
<i>Mantecato al tavolo, Min. 2 persone</i>	
O'BABÀ	7
<i>Babà con crema al calvados e uva sultanina</i>	
GELATO ALLA CREMA	5

CAFFÈ SHAKERATO 7

DIGESTIVI & AMARI 3,5

DRAFT BEER

LA BIONDA	6
<i>Heineken 0 Gradi</i>	
LA NON FILTRATA	6
<i>Ichnusa Non Filtrata</i>	

LA BIONDA ARTIGIANALE	6
<i>Hop is Back</i>	
LA ROSSA ARTIGIANALE	7
<i>Hibu Eil</i>	

Coperto	Acqua	Caffè	Ginseng	Soft Drinks
2,5	2,5	2	2,5	4



SU RICHIESTA È DISPONIBILE IL REGISTRO ALLERGENI. RIVOLGERSI AL PERSONALE