

APPETIZERS IN SHARING

BURRATA E CRUDO.....12
Burrata caseificio artigiana and Parma ham Seasoned
24 Months D.O.P

POLPETTE DI ANGUS.....6
Tomato puree, Pecorino Toscano, Crostoni di Pane e
Fresh basil

STRACCIATELLA E ACCIUGHE.....10
Stracciatella Caseificio Artigiana Accompanied by Anchovies
of Cantabrico and Pane Carasau

FIORI DI ZUCCA.....8
Pumpkin Flowers in Batter Stuffed with Sardinian Sheep Ricotta,
Pesto with Basil and Anchovies

CARCIOFI.....11
Gooseberry artichokes and Hass Avocado, Pecorino Romano "Crosta
Nera", Muraglia Oil and Maldon Salt

ACCIUGHE DEL CANTABRICO.....13
Cantabrian Anchovies, Normandy salted Butter and Croutons

CARPACCIO DI SALMONE.....12
Italian Marinated Salmon Carpaccio with Flakes of Toritto
Almonds, Datterino Confit and Olio Muraglia

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

FRIGGITELLI ALLA ROULETTE.....6
Fried Padròn Peppers and Maldon Salt
(one in a thousand is spicy)

CROCCHETTE.....7
Jamon croquettes and Parmigiano Reggiano 24 Months

CALAMARI ALLA ROMANA.....13
Battered Atlantic Squid and Zucchini Flowers with Chives and
Sorrento Lemon

CARCIOFI E GAMBERI ROSA.....12
Julienne Thorn Artichokes and Raw Adriatic Pink Prawns with
Roman Mint and Muraglia Oil

PATA NEGRA.....19
Jamon Bellota 24 months

FIRST COURSES

BIGOLI AL POMODORO.....10
Bigoli al Torchio with Yellow Datterino Tomato, San Marzano
Tomato, Sicilian Red Datterino Tomato, Pra 'Basil and Muraglia Oil
Addition of Stracciatella 3

PAPPARDELLE AI FUNGHI.....13
Fresh homemade egg pasta, Cardoncelli mushrooms,
Roquefort cheese

RAVIOLI LE MERAVIGLIE.....13
Handmade egg ravioli, stuffed with goat's ricotta and
Crunchy Bacon

ORECHIETTE DI MARE15
Fresh orechiette with red shrimp, Adriatic cuttlefish, Tarantine
Mussels and Prà Basil

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

TAGLIOLINI AL RAGÙ.....13
Egg tagliolini with Piedmontese Fassona White Ragù
and Trombetta Zucchini

TAGLIOLINI AL TARTUFO.....17
Fresh Tagliolini and Black Uncinatum Truffle

RISOTTO ALLA MILANESE.....13
Meracinqe Rice with Saffron Pistils

MAIN COURSES

SALMONE PIASTRATO.....16
Plated Salmon, Grilled Spring Onion and Horn Pepper

CUTULETTA DEL RE18
Breaded Pork Cutlet with Breadcrumbs and Herbs served
with Sicilian Datterini Tomatoes and Sorrento Lemon

TARTAR DI FASSONA.....19
Sirloin Tartar (200g), Leccine Olives and Antico Frantoio
Muraglia Oil

CATALANA AI FRUTTI DI MARE.....23
Red Prawns, Adriatic Cuttlefish, Steamed Octopus, Celery,
Tropea Red Onions, Camone Tomato and Sorrento Lemon

DIRTY BURGER16
Salad, Beef Tomato, Datterino Sauce, Caramelized Onion,
180g Fassona Hamburger, Melted Provolone del Monaco and
Baked Potatoes

ITALIAN BURGER15
Fassona Hamburger 180g, Beef Tomato, Salad, Stracciatella
and Baked Potatoes

FROM THE GRILL

FILETTO.....23
O'Connor Fillet, Purple Artichoke and Demi Glacé

TAGLIATA.....21
Grilled Limousine Tagliata alla Robespierre with
Borettane onions, *addition of Black Truffle 7*

FIorentina 1,2kg served for 2.....58
Grilled Fiorentina di Scottona 1.2kg and Aromatic bunch

COSTATA.....28
500gr of Grilled Scottona, Thyme and Field Rosemary
Accompanied with Baked Potatoes

POLPO.....21
Grilled Octopus Accompanied by Horn Pepper, Potatoes,
Leccine Olives and Green Bath

SIDE DISHES 5

BAKED / FRIED POTATOES
SEASONAL GRILLED VEGETABLES
SALAD

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>	
Addition of Burrata +4€ or Stracciatella +3€	
COTTO E FUNGHI	12
<i>San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto, Olio Antico Frantoio Muraglia</i>	
Addition of Scaglie di Grana +1€ or Burrata +4€	
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>	
Addition of Stracciatella +3€ or Burrata +4€	
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>	

THE WINES

RED

Bardolino Superiore 2016, Caorsa Docg	7/23
Sirah Nero D'Avola, Terrelindre	24
Merlot, Santa Margherita	24
Primitivo Morella, Mezzanotte	26
Barbazzale, Cottanera	26
Buio, Mesa	27
Dolcetto San Luigi Dogliani, Pecchenino	27
Chianti Marini, Tenuta Poggio Primo	28
Pinot Nero Blauburginer, Kettmeir	34
Ca' del Bosco, Corte dei Lupi	49

PROSECCHI & CHAMPAGNE

Heritage, Maia	6/23
Garda DOC Rosè, Maia	7/28
Yannick Vauthier Cuvée Léo, Aflouri la riviere	49
Yannick Vauthier Quentin Rose, Aflouri la riviere	49
Ca' del Bosco, Cuvee Prestige	58

WHITE

Passerina, Villamedoro	7/23
Ribolla Gialla, Ronco	25
Chardonnay Vignetti delle Dolomiti, Santa Margherita	26
Giunco, Mesa	27
Pecorino, Villamedoro	24
Gewurztraminer, Kettmeir	27
Valdadige Pinot Grigio, Santa Margherita	29
Sauvignon, Lis Neris	30
La Scolca, Gavi dei Gavi	54

ROSÈ

Rosa Mara, Costaripa	28
Lagrein Rose', Tramin	23

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

