



ANTIPASTI

Appetizers

- Battuta di manzo, tartufo di stagione ed erba cipollina**  19€
Beef tartare, seasonal truffle and green onions (10,12)
- Tonnato vitello: tonno scottato in crosta di sesamo con salsa di vitello** 18€
Seared Tuna, Sesame seed crust, veal sauce (1,3,8,9,10,11,12)
- Arancini al tartufo, formaggio Lodigiano**   16€
Truffled arancini, Lodigiano cheese (1,3,7,9,10,12)
- Tartare di ricciola con avocado e salsa agli agrumi**  18€
Sea Bream Tartare, Avocado, Citrus dressing (4)
- Burrata con prosciutto crudo Toscano/Caprese/Verdure**   17€
Burrata with Tuscan raw ham/caprese/vegetables (7,12)

PRIMI

First course

- Mezzo pacchero Binomio, salsa di pomodoro**  19€
e pesto Ligure, stracciatella di burrata
Half-Pacchero Binomio, tomato and Ligurian pesto sauce, burrata cream (1,7,8,9)
- Spaghetto Vongole e Limone** 19€
Spaghetti with clams and lemon zest (1,4,12)
- Pici ragù di Chianina e pecorino** 18€
Pici with Chianina ragout and pecorino cheese (1,7,9)
- Gigli con cavolfiore e aglio dolce**  18€
Gigli pasta with cauliflower and sweet garlic (1,3,7,9)

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.







In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



SECONDI

Main course

- Ribollita di verdure di stagione, pane toscano**  17€
Tuscan Ribollita with seasonal vegetables and Tuscan bread (1)
- Suprema di pollo con cavolo nero**  20€
Rooster supreme with black kale (7,12)
- Tagliata di filetto di manzo con funghi di stagione**  22€
Beef fillet tagliata with seasonal mushroom
- Guancia di manzo e tartufo con purea di patate**  25€
Beef chick, truffle and potato puree (7,12)
- Composizione di Verdure grigliate e mozzarella di bufala**   17€
Grilled vegetables and buffalo mozzarella (7)

INSALATE

Salads

- Insalata di carciofi con pomodorini ciliegini**   16€
Local artichoke with cherry tomatoes
- Insalata di puntarelle, acciughe del Cantabrico, avocado**  18€
Salad of chicory hearts, Cantabrico anchovies, avocado (4)
- Caesar salad con medaglioni di pollo, scaglie di Parmigiano, crostini di pane** 17€
Caesar salad with chicken medallions, Parmigiano shavings, croutons (1,3,7)
- Nizzarda con tonno fresco, uovo sodo**  17€
Nicoise salad with fresh tuna (3,4)

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



SCHIACCIATE & SANDWICH

FLAT BREADS AND SANDWICHES

(con accompagnamento di chips di patate)
(accompanied with crispy potato chips)

Verdure grigliate e crema di latte 	14€
<i>Focaccia with grilled vegetables and soft cheese (1,7)</i>	
Prosciutto crudo, stracchino e lattuga	14€
<i>Tuscan raw ham, stracchino cheese, lettuce (1,7,12)</i>	
Pinsa Margherita 	14€
<i>Pinsa with tomato sauce and mozzarella (1,7)</i>	
Club sandwich con uovo, bacon, maionese	17€
<i>Club sandwich with egg, bacon, mayonnaise (1,3,7)</i>	
Toast arrosto di tacchino e formaggio	15€
<i>Toast with roasted turkey ham and cheese (1,7,12)</i>	

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



ALLERGENI

ALLERGENS

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.**
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derivatives, and products thereof.
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei**
CRUSTACEANS and products based on crustaceans
- 3) UOVA e prodotti a base di uova**
EGGS and products based on eggs
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce**
FISH and products based on fish
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi**
PEANUTS and products based on peanuts
- 6) SOIA e prodotti a base di soia**
SOY and products based on soy
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
MILK and products based on milk (including lactose)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti**
NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their products
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano**
CELERY and products based on celery
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape**
MUSTARD and products based on mustard
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo**
SESAME SEEDS and products based on sesame seeds
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini**
LUPINS and products based on lupins
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi**
MOLLUSKS and products based on mollusks

*In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.
If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.*