






# - MENU -


## ANTIPASTI STARTERS

- Tagliere di prosciutto con formaggi semi stagionati con pinsa romana** 16 €  
*Platter of Parma ham with selection of semi-seasoned cheese and roman's pinsa (flat bread)*
- Flan di zucchine con crema di parmigiano**  12 €  
*Zucchini flan with parmesan cream*
- Carpaccio di spigola agli agrumi e pepe rosa** 15 €  
*Seabass carpaccio with citrus fruits and pink pepper*
- Bis di bruschette con pomodorini, basilico, cicoria e salsiccia** 14 €  
*Toasted bread with cherry tomatoes, basil, chicory and sausage*

## PRIMI PIATTI MAIN COURSES

- Tortellini in brodo**  13 €  
*Homemade Tortellini with beef broth*
- Lasagne alla bolognese**  15 €  
*Home made Lasagna with ragù sauce*
- Pasta e fagioli**  12 €  
*Pasta with beans*
- Tagliolini con gamberi, zest di limone e rucola**  15 €  
*Home made tagliatelle with shrimps, lemon zest and rocket*

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

- Salmone in crosta con salsa guacamole e concassè di pomodori** 22 €  
*Crusted salmon with guacamole dip and tomatoes concassè*
- Polpette di manzo al sugo** 15 €  
*Beef meatballs with tomatoes sauce*
- Cosce di pollo alla cacciatora con patate al forno** 20 €  
*Cacciatora style chicken legs with baked potatoes*
- Medaglione di ceci e cavolfiore su insalata di radicchio**  13 €  
*Chickpeas medallion and cauliflower on radicchio salad*

## CONTORNI SIDES

- Insalata mista** 6 €  
*Mixed Salad*
- Patate al forno** 6 €  
*Baked potatoes*
- Ratatouille** 6 €  
*Ratatouille*
- Verdura gratinate** 6 €  
*Gratin vegetables*

## DOLCI DESSERT

- Tiramisù** 6 €  
*Tiramisù*
- Strudel di mele** 6 €  
*Apple strudel*
- Cantucci con Vin Santo** 6 €  
*Cantucci with Vin Santo*
- Mousse al cioccolato** 6 €  
*Chocolate mousse*

## ORARI DI APERTURA OPENING HOURS

Tutti i giorni tranne il Sabato *all days except Saturday*

19.00 - 21.30 7 - 9.30 PM