



SALUMI E FORMACCI

- * CULATELLO DI ZIBELLO
CON FOCACCINA E RICCIOLI DI BURRO € 23,00
- * PROSCIUTTO CRUDO RULIANO
CON BURRATINA E POMODORI SECCHI € 16,00
- * PROSCIUTTO CRUDO BETTELLA 72 MESI € 18,00
- * BRESAOLA CON CARCIOFI ALLA ROMANA € 15,00
- * SELEZIONE SALUMI € 20,00
- * SELEZIONE FORMACCI € 22,00
- * SELEZIONE DI SALUMI E FORMACCI € 24,00
- * CNOCCO FRITTO (4PZ) € 6,00

ANTIPASTI

- * VITELLO TONNATO € 14,00
- * TARTARE DI CARNE € 15,00
- * ROASTBEEF E OPERA STAGIONATO
CON POMODORINI € 14,00
- * GALLINA IN SAOR € 13,00
- * INSALATA DI POLPO € 16,00
- * SARDE IN SAOR € 13,00
- * PANZEROTTO PUGLIESE € 8,00
- * BACCALÀ IN PASTELLA € 12,00

PRIMI

- * PARMIGIANA DI MELANZANE € 13,00
- * TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO E SALVIA € 13,00
- * PASTA ALLA NORMA € 13,00
- * LASAGNA ALLA BOLOGNESE € 13,00
- * CNOCCHETTI AL RAGÙ DI POLPO € 14,00
- * SPAGHETTO ALLA CARBONARA € 14,00
- * BIGOLI CON LE SARDE € 15,00

VERDURE

- * CAPRESE € 12,00
- * INSALATA GRECA € 12,00
- * INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5,00
- * CAPONATA € 5,00
- * VERDURE MARINATE € 6,00
- * RADICCHIO MARINATO € 6,00
- * INSALATA DI RADICCHIO ALLA SENAPE € 6,00

SECONDI

- * FILETTO DI TROTA AL FORNO € 17,00
- * BACCALÀ CON POLENTA € 15,00
- * TAGLIATA DI BUFALA AL TECAMINO € 18,00
- * POLPETTE AL SUGO € 12,00
- * TAGLIATA DI POLLETTO NOSTRANO, RUCOLA E GRANA € 16,00
- * STRACOTTO CON POLENTA € 15,00

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 2

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. / Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal. / Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).



COLD CUTS AND CHEESES

- * CULATELLO DI ZIBELLO WITH FOCACCINA AND BUTTER CURLS € 23.00
- * RULIANO RAW HAM WITH BURRATINA AND DRIED TOMATOES € 16.00
- * BETTELLA RAW HAM 72 MONTHS € 18.00
- * BRESAOLA WITH ROMAN-STYLE ARTICHOKE € 15.00
- * SELECTION OF COLD CUTS € 20.00
- * SELECTION OF CHEESES € 22.00
- * SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES € 24.00
- * FRIED GNOCCO (4PCS) € 6.00

APPETIZERS

- * VEAL WITH TUNA SAUCE € 14.00
- * MEAT TARTARE € 15.00
- * ROAST BEEF AND AGED OPERA CHEESE WITH CHERRY TOMATOES € 14.00
- * "IN SAOR" CHICKEN € 13.00
- * OCTOPUS SALAD € 16.00
- * SARDINES IN SAOR € 13.00
- * APULIAN PANZEROTTO € 8.00
- * BATTERED COD € 12.00

FIRST COURSES

- * AUBERGINE PARMIGIANA € 13.00
- * VALECCIO TORTELLINI WITH BUTTER AND SAGE € 13.00
- * PASTA "ALLA NORMA" € 13.00
- * LASAGNA BOLOGNESE € 13.00
- * GNOCCHI WITH OCTOPUS RAGÙ € 14.00
- * SPAGHETTI CARBONARA € 14.00
- * BIGOLI WITH SARDINES € 15.00

VEGETABLES

- * CAPRESE € 12.00
- * GREEK SALAD € 12.00
- * MIXED SEASONAL SALAD € 5.00
- * CAPONATA € 5.00
- * MARINATED VEGETABLES € 6.00
- * MARINATED RADICCHIO € 6.00
- * RADICCHIO SALAD WITH MUSTARD € 6.00

SECOND COURSES

- * BAKED TROUT FILLET € 17.00
- * COD WITH POLENTA € 15.00
- * SLICED BUFFALO MEAT COOKED IN A PAN € 18.00
- * MEATBALLS IN SAUCE € 12.00
- * SLICED LOCAL CHICKEN, ROCKET AND PARMESAN € 16.00
- * STEW WITH POLENTA € 15.00

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 2

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. / Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem diensthabenden Personal. / Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).