



HOUSE WHITE WINE

GLS / BTL

Prosecco 17 / 65

Muscatedda 16 / 60

Pinot Grigio 16 / 60

Chardonnay 17 / 65

Gavi di Gavi 16 / 60

Verdicchio di Jesi 16 / 60

Sauvignon Blanc 17 / 65

Soave 16 / 60

HOUSE RED WINE

GLS / BTL

Montepulciano 17 / 65

Aglianico 17 / 65

Barbera 18 / 70

Pinot Noir 17 / 65

Nero D'Avola Marabino 17 / 70

Cabernet Sauvignon 18 / 70

Chianti 17 / 65

Dolcetto d`Alba 17 / 65

Rioja 18 / 70

Super Tuscan Pervale 22 / 89

Brunello Di Montalcino 26 / 99

Barolo 26 / 99

BEERS

Peroni 10

Menabrea Lager 10

Menabrea Amber 10

Corona 10

ANTIPASTI

La Caprese 24.00

Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

Polenta con funghi e fonduta 24.00

Soft polenta, mushroom, cheese fondue

Burrata 26.00

Imported burrata Parma prosciutto

Parmigiana di melanzane 22.00

Eggplant Parmigiana

Calamari alla griglia 25.00

Grilled calamari jalapeño, arugula, fennel

Gamberetti grigliati 25.00

Lemony grilled shrimp, organic beans, celery, parsley

Carpaccio rucola e Parmigiano 26.00

Beef Carpaccio, arugula, Parmigiano

Bresaola della Valtellina 24.00

Air-dried cured beef, frisèe, celery, apple

Prosciutto Zuarina Langhirano & bufala 24.00

Prosciutto Zuarina, bufalo mozzarella, pickled vegetables

INSALATE

Greca 21.00

Feta cheese, iceberg, olives, onions, peperoncini, cucumbers, tomatoes, oregano

Pollanca 25.00

Chopped grilled organic chicken, fennel, apple, avocado, celery, tomatoes, frisèe, zesty lemon vinaigrette

Tropicale 21.00

Avocado, hearts of palm, tomatoes, frisèe, Parmigiano

Contadina 21.00

Truffled fresh pecorino cheese, pear, walnuts, mesclun salad

Caesar salad our style 21.00

With prosciutto & hardboiled egg

Insalata di tonno 22.00

Sicilian tuna, cherry tomatoes, mixed green, capers, red onion

PANINI

Crudo 20

Parma prosciutto, bufalo mozzarella, arugola

Vegetariano 20

Roasted veggies, basil pesto, mozzarella 20

PRIMI

La minestra del giorno 16.00

Regional soup of the day

Taglierini alla ciociara 27.00

With prosciutto, peas, mozzarella, provolone, cherry tomatoes

Rigatoni alla Norma 25.00

With tomato sauce, eggplant, salted ricotta

Penne alla Bisanzio 26.00

With fresh tomatoes, basil, mozzarella

Spaghettoni alle vongole 28.00

With clams, cherry tomatoes, parsley

Linguine nere Sciuè Sciuè & gamberetti 27.00

Fresh black linguine with shrimp in a spicy cherry tomato sauce

Spaghetti al tonno 27.00

Gragnano spaghetti, Sicilian tuna, spring onion, Nduja, spicy cherry tomato sauce

Pappardelle funghi e salsiccia 28.00

Fresh pappardelle, sausages, assorted mushrooms

Cavatelli al ragù d`agnello 28.00

Cavatelli with lamb ragù

Lasagne alla Bolognese 26.00

Classic lasagna

Ravioli dello Chef del giorno 26.00

Ravioli of the day

SECONDI

Branzino 35.00

Wood burning oven baked branzino with roasted vegetables

Salmone 36.00

Salmon of the day

Battuta di pollo 31.00

Organic chicken paillard, balsamic reduction, frisee, avocado, tomatoes

Milanese or Parmigiana di pollo 32.00

Free range organic chicken Milanese, or Parmigiana

Milanesine di vitello 32.00

Mini veal Milanese

Tagliata di manzo 50.00

Sliced dry-aged prime sirloin steak

PIZZA

Margherita 23.00

Tomato, mozzarella, basil

Margherita Piccante 23.00

Parmigiano, calabrian chili, tomato, oregano

Bufalina 24.00

Bufala mozzarella, tomato and basil

Sfilatino Capri 23.00

Baguette style calzone, mozzarella, fontina, speck, arugula

Caprese 25.00

Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, arugola

Carciofi 23.00

Artichokes, mozzarella, tomato

Bianca 24.00

Prosciutto, fontina cheese, arugula, fresh tomato

Quattro formaggi 23.00

Four cheeses

Bicolore 23.00

Half margherita, half gorgonzola

Quattro stagioni 23.00

Eggplant, artichokes, prosciutto, mushrooms

Ortolano 23.00

Fresh grilled seasonal vegetables

Selvatica 23.00

Pesto, pine nuts, tomato, mozzarella

Funghi 25.00

Wild mushrooms, tomato, mozzarella

Salsiccia 23.00

Spicy sausage, tomato, mozzarella

Stromboli 23.00

Olives, capers, anchovies, sun-dried tomatoes

Pepperoni 24.00

Pepperoni salami, mozzarella, tomato sauce

DESSERT

Tiramisu 13.00

Chocolate cake with mascarpone gelato 14.00

"Tartufo" Chocolate hazelnut truffle gelato 14.00

Gelato or Sorbetto 12.00

Gelato di ricotta con Amarene 14.00