



## APERITIVI E BIRRE

Bellini	15
Aperol Spritz	16
Negroni	16
Sbagliato	16
Americano	16
Martini	19
Cosmopolitan	16
Menabrea Bionda	10
Menabrea Ambrata	10

## FRIZZANTE

	125ml	750ml
2018 Val D'Oca Prosecco Millesimato, Veneto	10	60
2018 Concerto Lambrusco Rosso, Romagna		55

## VINO BIANCO

	150ml	500ml	750ml
2018 Due Torri Pinot Grigio, Veneto	10	27	41
2018 Luma Grillo, Sicily	12	35	55
2018 Santolin Vermentino, Yarra Valley	13	38	60
2018 San Lorenzo Verdicchio, Marche	13	38	60
2018 Adalia Soave DOC, Veneto	14	40	65

## ROSATO

2018 Monte del Fra Chiaretto, Veneto	12	35	55
--------------------------------------	----	----	----

## VINO ROSSO

2018 Mt. Duneed Pinot Noir, Yarra Valley	12	35	55
2019 Terre Costa Sangiovese, Romagna	10	27	41
2016 Masciarelli Montepulciano, Abruzzo	14	40	65
2018 Messapi Negroamaro, Puglia	13	38	60
2018 Apollonio Primitivo, Puglia	14	40	65
2016 Arnaldo Rivera Barbera, Piedmont			85

## ANALCOLICI

Sparkling Water 750ml	4.5
Marcarini Limonata	5
Marcarini Aranciata Rossa	5
Marcarini Chinoto	5
Lemon, Lime & Bitters	5
Coca Cola	3.5
Coke No Sugar	3.5
Ginger Ale	3.5
Tonic Water	3.5

## VINO DOLCE

	60ml	500ml	750ml
2018 Pantelleria Passito Liquoroso, Sicily	12	60	
2018 La Cacciatora Moscato di Asti, Piedmont	10		50

## LIQUORI E DIGESTIVI

	30ml
Amaretto d'Agnera	10
Amaretto Disaronno	9
Amaro d'Angera	10
Amaro Lago Maggiore	9
Amaro Averna	9
Amaro Lucano	9
Amaro Montenegro	9
Frangelico	9
Kaluha	9
Limoncello	9
Rossi d'Angera Sambuca	13
Francoli Grappa Moscato	10
Nardini Grappa	10
Rossi d'Angera Grappa Ambrata	18
Spitz Genziana	9





## ANTIPASTI

ROSEMARY FOCACCIA	6
MARINATED CHAR-GRILLED ARTICHOKE	6
MARINATED MIXED OLIVES	5
SALUMI & POTATO CROCHETTE	4
ROMAN SUPPLI	4
TRUFFLED BURRATA, MIXED MUSHROOM	18
PROSCIUTTO PARMA	12
CLASSIC BEEF MEATBALLS (TWO)	10
FRIED SALTED COD WITH TARTARE SAUCE	14
CHICKEN LIVER PATE	15
CAULIFLOWER & FONTINA GRATIN	12

## PIZZA AL TAGLIO

MARGHERITA	8
Tomato, mozzarella, basil	
VEGANA	10
Char-grilled vegetables, vegan mozzarella	
ZUCCA & PORCINI	11
Pumpkin, porcini, provolone	
PATATE E TARTUFO	11
Potato, fontina fondue, truffle paste	
QUATTRO STAGIONI	10
Ham, artichokes, mushrooms, Kalamata olives	
SALAMI E STRACCIATELLA	10
Hot salami, capsicum, straciatella cheese	
SALSICCIA E RADICCHIO	10
Pork sausage, radicchio, gorgonzola cream	
PORCHETTA	10
Crispy pork belly, sautéed chicory	
PROSCIUTTO COTTO E BRIE	12
Ham off the bone, brie, raw local honey	

## BAMBINI

PASTA BURRO	8
Rigatoni butter, parmesan	
PASTA NAPOLI	
Rigatoni Napoli sauce	
PIZZA MARGHERITA	
Tomato, mozzarella	
PIZZA COTTO E MOZZARELLA	
Tomato, ham, mozzarella	

## PASTA

PIPETTE CICORIA E PANGRATTATO	22
Sautéed chicory, sultanas, pinenuts, breadcrumb	
SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE	21
Pecorino cheese & black pepper sauce	
MALLOREDDUS E GAMBERI	28
King prawns, cherry tomatoes, citrus zest	
RIGATONI CON CODA VACCINARA	24
Slow braised ox tail ragu	
GNOCCHI RAGU ALLA ROMANA	23
Three meat Roman ragu	
BUCATINI CARBONARA	23
Cured pork cheek, egg yolk, pecorino	

## SECONDI

AGNELLO BRASATO	28
Slow braised lamb shoulder, green peas, mint	
PORCHETTA ROMANA	27
Crispy pork belly, sautéed chicory	
POLLO CACCIATORA	26
Braised chicken, tomato, Sicilian olives	
PESCE DEL GIORNO	MP
Fish of the day	

## CONTORNI

VERDURE	10
Sautéed greens	
PATATE ARROSTO	
Roasted rosemary potato	
INSALATA VERDE	
Mesclun salad, citronette	

## DOLCI

MINI CANNOLLI	3
Ricotta, dark chocolate, pistachio	
TIRAMISU	12
Coffee, mascarpone, savoiardi	
PANNA COTTA	12
Vanilla panna cotta, mixed berries	
TORTA DI MELE	12
Warm apple tart, vanilla bean gelato	

