



GRANDE ANTIPASTO
PER DUE

Starter for two

Culatello e tigelle, formaggio di capra, cous cous,
hummus di mandorle e sarde marinate 52

Culatello & tigelle, goat cheese, cous cous,
almond hummus & marinated sardines

I GRANDI CLASSICI
THE CLASSICS

Spaghetti al pomodoro e basilico 24
Tomato & basil spaghetti

Tagliolini al tartufo nero di Norcia 30
Tagliolini with Norcia black truffle

Filetto alla Wellington
e mostarda di albicocche (min. 2 p.) 94
Beef Wellington & apricot mustard

Patate fritte di Reschio 14
Reschio fried potatoes

Spaghetti alla carbonara 28
Carbonara spaghetti



Insalata stagionale, agretti, fagiolini, fiori di zucca
e hummus di mandorle 22
Seasonal salad, agretti, green beans, zucchini flowers
& almond hummus

Insalata di pomodori, crema fredda di pinoli,
biscotto al basilico e germogli 26
Tomato salad, pine nut cream, basil biscuit & sprouts

Uovo in camicia, formaggio di capra,
za'atar, barbabietola e olio alla paprika 24
Poached egg, goat cheese, za'atar, beet & paprika oil

Minestrone estivo 22
Summer minestrone soup

Gazpacho classico 22
Classic gazpacho

Risotto allo zafferano, crema di erba stella
e aglio nero 28
Saffron risotto, stargrass cream & black garlic

Ravioli del plin, ricotta di pecora e scarola affumicata,
spuma di ortiche e nocciole 26
Plin ravioli, sheep ricotta cheese and smoked endive,
nettle foam & hazelnuts

BBQ

Porro, pesto alle erbe di Reschio,
maionese al vadouvan e crostini di pane 26
Leek, Reschio herbs pesto, vadouvan mayonnaise & bread croutons

Carote miste, miele, aceto di mele, mandarino,
mandorle, curcuma e menta 22
Carrots, honey, apple cider vinegar, mandarin,
almonds, turmeric & mint



Granchio, insalata di stagione, sedano,
rafano, erba cipollina e pan brioche 34
Crab, seasonal salad, celery
horseradish, chive & pan brioche

Spaghetti alle vongole 28
Spaghetti with clams

Gnocchi alla paprika, gamberi rossi,
zucchine e basilico 32
Paprika gnocchi, red prawns, zucchini & basil

Merluzzo in olio cottura, spuma di
carote allo zenzero, salsa verde
e insalata di fagiolini 34
Cod, ginger and carrot foam,
salsa verde & green bean salad

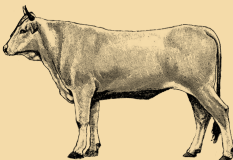
BBQ

Trancio di rombo e brandade* 38
Turbot & brandade

Calamaro e caponata & salsa verde* 36
Squid, caponata & green sauce

Scampi, salsa di cozze e lime * 42
Langoustines, mussel sauce & lime

*accompagnati da patate arrosto e caponata
*served with roasted potatoes & caponata



Carpaccio di selvaggina, more alla senape
e fondo di cacao 28
Game carpaccio, blackberry mustard & cocoa

Petto d'anatra marinato, pera grigliata,
chips di riso, zucchine alla scapece e pompelmo 38
Marinated duck breast, grilled pear, rice chips,
scapece zucchini & grapefruit

Lattughino alla brace, quaglia, Parmigiano
Reggiano, cipolla in agro e ciliegia 28
Grilled lettuce, quail, Parmigiano Reggiano cheese,
sweet and sour onion & cherry

Tagliatelle di mirtilli con ragù di
selvaggina 26
Blueberry tagliatelle with game ragù

Faraona al curry, melanzana e verbena 36
Guinea fowl curry, eggplant & verbena

BBQ

Fiorentina* (min. 2 p.) 120
T-Bone Steak

Costata* (min. 2 p.) 84
Rib eye steak

Bavetta di manzo* 32
Flank Steak

*accompagnati da patate arrosto, caponata e salmoriglio
*served with roasted potatoes, caponata
& salmoriglio

Per consultare la lista degli allergeni,
rivolgersi al personale di sala

Should you have any allergies or intolerances please ask
a member of our team who will be able to assist you.

JAZZ NIGHT
Lunedì / Mercoledì / Sabato
Monday / Wednesday / Saturday
Live music

OPEN AIR CINEMA
Every Saturday at 20.30
Buy your ticket through our concierge