Trends & Tentations

Caprese di Bufala *Caprese salad with buffalo mozzarella*	€ 15
Bowl di riso basmati, feta, avocado, salmone affumicato e salsa teriyaki *Basmati rice bowl with feta, avocado, smoked salmon and teriyaki sauce*	€ 21
Tagliata di Angus con patate al forno e caponatina di verdure *Sliced Angus steak with roasted potatoes and vegetables caponata*	€ 23
Focaccia* d'Autore Veg - zucchine alla piastra, brie, pomodorini secchi, paté di olive e verdure di stagione *Focaccia bread* with grilled zucchini, brie, sun-dried cherry tomatoes, olive pâté and seasonal vegetables*	€ 19
Trancio di branzino* con ratatuille di verdure *Oven baked sea bass* fillet with vegetables ratatuille*	€ 23

Servizio e coperto offerti da noi
Service and cover charge are complimentary

*Prodotti di origine surgelata/Frozen products

Tradizione Italiana

Spaghettino ai tre pomodori con basilico croccante *Spaghettini with three tomatoes and crispy basil*	€ 16
Parmigiana di melanzane* *Parmigiana - baked eggplant with mozzarella cheese and tomatoes sauce**	€ 14
Tortelloni al nero di seppia ripieni di salmone su crema di piselli e pomodorini *Salmon filled black ink ravioli, served on a pea cream and cherry tomatoes*	€ 19
Lasagna alla bolognese* *Bolognese style lasagna**	€ 14
Pizza Margherita* *Toppings*	€ 15 € 2.5

Golosità / Sweet indulgences

Tiramisù *Tiramisù*	€ 9
Cheesecake ai frutti rossi *Cheesecake with red fruits*	€ 9

Gelato | 1 pallina €3 | 2 palline €5 | 3 palline €6
Ice cream | 1 scoop € 3 | 2 scoops €5 | 3 scoops €6