

Menu

Cicchetti

Calamari Fritti S	68
deep-fried squid lemon	
Gamberi Marinati	78
garlic prawns lemon zest pink pepper toast	

Antipasti

Bruschetta V	108
ciabatta tomatoes raspberries baby basil balsamic	
Burrata V D N GF	148
pickled beetroot cherry tomatoes pesto walnuts	
Polpo GF	148
grilled octopus artichokes olives capers potatoes citrus dressing	
Vitello Tonnato E D GF	168
thinly sliced veal tuna dressing caperberries	
Zuppa con Salamella P GF	98
Italian salamella sausage & vegetable soup	

Primi

Spaghetti ai Gamberi D E S	178
prawns cherry tomatoes chilli shellfish sauce	
Fettuccine al Salsiccia D E P S	178
salsiccia sausage nduja mascarpone broccolini roast peppers preserved lemon	
Classici della Cucina Italiana spaghetti, tagliatelle or mezze maniche	
Home-Made Lasagna D P	158
La Carbonara D E P	108
La Bolognese D P	108
Il Pesto V D N	108
L' Arrabbiata V S	108

Secondi

Salmone D	288
pan-seared salmon fregola fennel salmon roe orange beurre blanc	
Midollo Osseo D	188
herb-crusted bone marrow saffron risotto	
Cotoletta alla Milanese D E	248
breaded veal chop arugula cherry tomatoes parmigiano	
Tagliata di Manzo D	338
grilled Black Angus striploin M3 arugula cherry tomatoes parmigiano grilled lemon (300g)	
Collo di Agnello E	258
smoked & braised lamb neck gnocchi roasted baby carrots	

Pizza

Margherita D V	128
tomato sauce fior di latte parmigiano basil olive oil	
Parma D P	158
fresh tomato fior di latte arugula Parma ham parmigiano olive oil	
Piccante D P S	158
tomato sauce fior di latte nduja spicy salami olives onion pecorino	
Quattro Formaggi V D	148
tomato sauce fior di latte taleggio smoked scamorza gorgonzola	
Fruiti di Mare D S	168
bagna cauda fior di latte prawns squid mussels chilli	

D	Dairy
E	Egg
GF	Gluten-free
N	Nuts
P	Pork
S	Spicy
V	Vegetarian