

ANTIPASTI

Starters

Puntarelle, Burrata, Acciughe
Chicory Hearts, Burrata Cheese, Anchovies
21 €

Uovo di Selva, Funghi Cardoncelli,
Grana Padano Riserva, Tartufo Nero
*Selva Egg, Cardoncelli Mushrooms, Grana Padano Reserve Cheese,
Black Truffle*
23 €

Insalata di Radicchio, Gorgonzola, Miele e Noci
Radicchio Salad, Blue Cheese, Honey, Walnuts
18 €

Baccalà Mantecato, Mais Corvino, Crescione Acquatico
Creamed Salt Cod, Corvinus Corn, Watercress
22€

Soffice Di Patate, Polpo Arrosto e Broccoli
Soft Potato, Roasted Octopus, Broccoli
23€

PRIMI

First Courses

Spaghetti "Selezione Gentile", Vongole Veraci,
Basilico, Aglio Nero
*"Gentile Selection" Spaghetti Pasta, Clams,
Basil, Black Garlic*
23€

Maccheroncello al Ragù di Vitello, Caciocavallo Podolico
Maccheroncello Pasta with Veal Ragout, Caiocavallo Podolico Cheese
23 €

Gnocchetto di Patata, Ragù di Seppia alla Diavola,
Pesto di Cavolo Nero
*Potato Dumpling, "Diavola style" Cuttlefish Ragout,
Kale Pesto*
23 €

Mezzo Pacchero "Gerardo di Nola", Pomodoro
del Piennolo "Casa Marrazzo", Ricotta di bufala
*"Gerardo di Nola" Mezzo Pacchero Pasta, "Casa Marrazzo"
Piennolo Tomato, Buffalo Ricotta Cheese*
19 €

Riso Carnaroli "Selezione Dama", Zafferano,
Stracotto di Manzo, Gremolata
*Carnaroli Rice "Dama Selection" with Saffron,
Braised Beef, Gremolade*
30€

SECONDI

Second Courses

Pescato del giorno, Carciofi,
Guazzetto di Cozze al Prezzemolo
Fish of the Day, Artichokes, Parsley Mussels Dip
32€

Guancia di Manzo al Pepe Verde, Sedano Rapa
Braised Beef Cheek with Green Pepper Sauce, Celeriac
32 €

CONTORNI

Side Dishes

Cime di Rapa A.O.P.
Turnip Tops A.O.P.
10 €

Insalata di Finocchio, Aceto
di Mele, Uvetta, Pinoli
*Fennel Salad with Apple
Cider Vinegar, Raisins, and
Pine Nuts*
10 €

Insalata di Stagione
Seasonal Salad
Piccola 7 € / Grande 13 €
Small 7€ / Medium 13€

ASSAGGI DA CONDIVIDERE

Bites to share

Focaccia, Pomodorini Datterini, Origano di Montagna

Focaccia, Datterini Cherry Tomatoes, Oregano

(4 pezzi – 4 pieces)

10 €

Pane, Burro, Acciughe

Bread, Butter, Anchovies

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

Capocollo “Selezione Santoro“,
con cialde di Pane Croccante

“Santoro Selection“ Capocollo

served with crispy Bread

16 €

Pane Integrale, Battuta di Fassona,

Uova di Quaglia, Salsa Tartara

Whole Wheat Bread, Fassona Beef Tartare,

Quail Egg, Tartare Sauce

18 €

SOFT DRINKS

Acqua Panna 25cl / San Pellegrino 25cl

2.50 €

Acqua Panna 50cl / San Pellegrino 50cl

4 €

Acqua tonica, Aranciata, Chinotto, Limonata,

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger beer,

Tè freddo (limone, pesca)

Tonic water, Orange soda, Chinotto, Lemonade,

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Beer,

Ice tea (Lemon, Peach)

5.50 €

DOLCI

Dessert

Dolci Monoporzione

Dessert

10 €

Selezione di Piccola Pasticceria (1/4/8/10 pezzi)

Small Pastry Selection (1/4/8/10 pieces)

2/7/15/18 €

CAFFÉ E TÈ

Coffee and tea

Espresso
Espresso coffee
3 €

Orzo/Ginseng
Barley/ginseng coffee
3.50 €

Espresso doppio
Double espresso coffee
4.50 €

Cappuccino
Cappuccino
5 €

Americano
Americano coffee
3.50 €

Selezione di Tè e Tisane
Selection of Teas & Tisanes
8 €

FORMULE CENA / DINNER FORMULAS

Antipasto, primo & dessert
Starter, first course & dessert
€50

Antipasto, secondo & dessert
Starter, second course & dessert
€ 62

Antipasto, primo, secondo & dessert
Starter, first course, second course & dessert
€ 80

COPERTO / COVER CHARGE

3,5 €

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.
Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

MENU POMERIDIANO

Afternoon menu

Focaccia, Pomodorini Datterini, Origano di Montagna

Focaccia, Datterini Cherry Tomatoes, Oregano

(4 pezzi – 4 pieces)

10 €

Pane, Burro, Acciughe

Bread, Butter, Anchovies

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

Capocollo “Selezione Santoro”,

con cialde di Pane Croccante

“Santoro Selection“ Capocollo

served with crispy Bread

16 €

Toast “Cotto Capitelli” e Fontina

“Capitelli” Ham and Fontina Cheese

12 €

Club Sandwich “Aprea”

Club Sandwich “Aprea”

26 €

Club Sandwich Vegetariano

Vegetarian Club Sandwich

24 €

Selezione di Piccola Pasticceria (1/4/8/10 pezzi)

Small Pastry Selection (1/4/8/10 pieces)

2/7/15/18 €

Dolci Monoporzione

Dessert

10 €

COPERTO / COVER CHARGE

3,5 €