

## **BRUSCHETTE**

- Bruschetta con Verdure grigliate - *grilled vegetables*  
58;-  
Bruschetta con pomodori freschi e cipolla  
*fresh tomatoes, onion*  
52;-  
Bruschetta Mozzarella e Crudo - *mozzarella, parma ham*  
58;-  
Bruschette miste - *an assortment of garlic breads*  
95;-

## **ANTIPASTI**

- Mozzarella di Bufala alla Caprese - *buffalo Mozzarella, tomato, basil*  
95;-  
Fritto misto del mare con salsa tartara - *Deepfried seafood, tartar dressing*  
132;-  
Burrata con Verdure - *Burrata with grilled vegetables*  
141;-  
Asparagi al Burro e Parmigiano con uova di Quaglia -  
*Asparagus, Parmesan and Quail egg*  
141;-  
Tartare di Salmone con Avocado - *Tartar of Salmon and avocado*  
149;-  
Passerella dello Chef - *an assortment of starters*  
189;-

## **INSALATE**

- Insalata della Casa - *house salad*  
119;-  
Insalata Contadina - *salad, chicken, carrots, parmesan, apple, walnuts, dressing*  
132;-

## **ZUPPE**

- Crema di Stagione - *seasonal creamy soup*  
99;-  
Zuppa di Pesce - *traditional Italian seafood soup*  
149;-

## **NOSTRA PASTA**

- Spaghetti Bolognese con Ragú - *spaghetti, home made beef/pork meat sauce*  
141;-  
Lasagna alla Modenese - *Lasagna homemade bechamel and meat sauce*  
141;-  
Spaghetti alla Carbonara - *bacon, egg, freshly grated parmesan*  
141;-  
Tagliatelle Mediterranea - *Saffron tagliatelle, shrimp, prawn, beef, chicken, bell peppers*  
143;-  
Pennette con Verdure grigliate e Burrata - *half rigatoni, grilled vegetables, cherry tomatoes, Burrata*  
143;-  
Linguine alle Vongole e Zucchini - *Venus clams, zucchini sauce*  
143;-  
Linguini Genovese  
*Pesto linguini with green beans and potato*  
145;-  
Tagliatelle Porcini e Tartufo - *Tagliatelle truffle/cream sauce, Penny Bun mushrooms, beef*  
145;-  
Linguine allo Scoglio - *Seafood linguini, light tomato sauce*  
163;-

## **PESCE**

- Trancio di Salmone alle Griglia - *grilled salmon*  
225;-  
Sogliola al Zafferano con Gamberoni e Porri - *pan fried filet of sole, white wine/saffron sauce, leek and prawns*  
249;-

## **CARNE**

- Faraona all'Aceto - *Guinea fowl, red wine vinegar, extra virgin olive oil*  
218;-  
Ribeye alla Boscaiola - *Ribeye, Penny Bun mushroom, white wine sauce*  
239;-  
Scottaditto alla Pastora - *New Zealand lamb chops, red wine rosemary sauce*  
249;-  
Medaglione al Pepe Verde - *Medallion of beef, cognac/madagascar pepper sauce*  
255;-

## **NOSTRE PIZZE**

- Margherita - *classic pizza*  
126;-  
Vesuvio - *ham*  
129;-  
Capricciosa - *ham, mushroom*  
129;-  
Ventricina - *spicy salame*  
134;-  
Calzone - *folded, ham, mozzarella*  
134;-  
Campagnola - *grilled vegetables*  
136;-  
Burrata - *tomato sauce, basil, Burrata, Parma ham, rocket leaves*  
149;-  
Bianca - *Mozzarella, potato, italian sausage, rosemary*  
149;-  
Mortadella - *Mozzarella, Mortadella, Burrata, pistaccio*  
149;-  
Parma e Gorgonzola - *parma ham, gorgonzola*

## **FORMAGGIO**

- Gran piatto di Formaggi misti con frutta e compot -  
*a platter of assorted chesses, fruit, compote*  
169;-

## **GOLOSITÀ**

- Gelato Misto - *Mixed italian ice cream, whipped cream, chocolate sauce*  
89;-  
Tiramisu - *classic tiramisu, strega, espressp*  
85;-  
Panna Cotta Frutta di Bosco Fresco - *classic panna cotta, fresh berries*  
85;-  
Torta del Giorno - *cake of the day*  
69;-