

STARTERS

ZUCCHINE ALLA SCAPECE €18 (12)
ZUCCHINI ALLA SCAPECE

INSALATA DELLO CHEF €22 (6, 8)
CHEF'S SALAD

MELANZANE A FUNGHETTO €18
"A FUNGHETTO" EGGPLANTS (SAUTÉED WITH CHERRY TOMATOES)

PEPERONCINI DI FIUME AL SUGO DI POMODORO FRESCO E BASILICO €18
GREEN PEPPERS (FRIGGITELLI) IN FRESH TOMATO AND BASIL SAUCE

PEPERONI IN CASSERUOLA €18
STEWED BELL PEPPERS

INSALATA DI AVOCADO €20 (12)
AVOCADO SALAD

MAIN COURSES

SPAGHETTINO AL POMODORO FRESCO E BASILICO 38€ (1)
THIN SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO AND BASIL

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE 40€ (1, 7, 9)
FETTUCCINE BOLOGNESE

RIGATONE CON MELANZANE E DATTERINI 38€ (1, 7)
RIGATONI WITH EGGPLANT AND DATTERINI TOMATOES

TAGLIATELLE AL SUGO PICCANTE DI BRANZINO 45€ (1, 4)
TAGLIATELLE WITH SPICY SEA BASS SAUCE

SECOND COURSES

ENTRECOTE ALLA PIASTRA CON INSALATINA DI CAMPO 45€
SEARED ENTRECOTE STEAK WITH WILD FIELD SALAD

HAMBURGER CON PATATINE FRITTE 40€ (1, 11)
HAMBURGER WITH FRIES

PETTO DI POLLO CON VERDURE GRIGLIATE 38€
GRILLED CHICKEN BREAST WITH GRILLED VEGETABLES

FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA 48€ (4)
SEA BASS FILLET "ALL'ACQUA PAZZA" (POACHED IN A LIGHT TOMATO AND HERB BROTH)

SIDE COURSES

PATATINE FRITTE 15€
FRENCH FRIES

INSALATA MISTA 15€
SALAD

VERDURE GRIGLIATE 15€
GRILLED VEGETABLES

DESSERTS

TORTA CAPRESE 14€ (3, 7, 8)
CAPRESE ALMOND CAKE

TORTA ALLE CAROTE 14€ (1, 3, 7, 8)
CARROT CAKE

TAGLIATA DI FRUTTA 14€
FRUIT SALAD

DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 8€
STILL / SPARKLING WATER

COCA COLA / FANTA / SPRITE 10€
SOFT DRINKS

CALICE DI VINO (CALICE) 16€
WINE BY THE GLASS

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

GENTILE CLIENTE, / DEAR CUSTOMER,

DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA EVIDENZIA 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU. LA PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI OFFRIRE IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE A LEI E AI SUOI OSPITI.

WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT, IN ACCORDANCE WITH EU REGULATION NO. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011, THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS 14 FAMILIES OF ALLERGENS PRESENT IN OUR MENU. PLEASE INFORM THE STAFF OF ANY ALLERGIES, IN ORDER TO OFFER THE BEST POSSIBLE SERVICE TO YOU AND YOUR GUESTS.



Gluten



Eggs



Fish



Peanuts



Soybeans



Nuts



Celery



Mustard



Sesame seeds



Sulphur dioxide



Lupin

WINE LIST

WHITE WINES / VINI BIANCHI

YARDEN CHARDONNAY 2024 €60
Golan Heights Winery

YARDEN PINOT GRIS 2023 €55
Golan Heights Winery

HERMON MOUNT HERMON WHITE 2024 375ml € 25
Golan Heights Winery

HERMON MOUNT HERMON WHITE 2023 € 40
Golan Heights Winery

SIVIANO CHARDONNAY € 35
Siviano

RED WINES / VINI ROSSI

GAMLA SANGIOVESE € 55
Golan Heights Winery

HERMON MOUNT HERMON RED € 40
Golan Heights Winery

HERMON MOUNT HERMON CABERNET SAUVIGNON 2023 € 40
Golan Heights Winery

CHIANTI DOCG € 35
D'Acci

PINOT NERO IGT 750ml € 35
Borgo Bell

SPARKLING / BOLLICINE

PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY €35
Contessa Ananlisa

DRINK LIST

COCKTAILS

APEROL SPRITZ €15
LIMONCELLO SPRITZ €15

GIN

GIN TONIC €12
GIN LEMON €12

VODKA

VODKA SODA €12
VODKA TONIC €12

RUM

RUM E COLA €12
MOJITO €14

BIRRA / BEER

NASTRO AZZURRO €8

SOFT DRINKS

COCA COLA / FANTA / SPRITE €10
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE €8