

Antipasti

Crudo di ricciola e carciofi (4,10) salsa prezzemolo, limone e miele	17
Asparagi in salamandra (3,7) uovo in camicia e spuma di parmigiano	16
Fungo cremino con condimento all'agave (V) polvere di erbe e paprika	14
Vitello tonnato allo yogurt (7) il suo fondo e capperi fritti	17

Primi

Linguine con ragù di polpo (1,4) e germogli di cime di rapa	22
Maccheroni con salsa di pomodoro al forno (1) (V) basilico e origano	15
Fettuccine con ragù bianco di cortile (1,3) arancia e cacao	17
Fusillone alla puttanesca di mare (1,4) sgombro marinato e polvere di alloro	22

*Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o non completamente cotto è stato preventivamente sottoposto ad abbattimento termico a -20°C per almeno 24 ore, conformemente al Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1 al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Secondi

Saltimbocca di tonno (4,7) prosciutto crudo e salvia, salsa di mare	25
Coscio di agnello (4,8) con friggiretti fondo agli amaretti	27
Polpette di manzo classiche (1,3,7) salsa pomodoro, origano e limone	15
Vignarola classica (V) fave, piselli, carciofi and friends	16
Pesce del giorno secondo mercato (4)	28
Tagliata di manzo con patate al forno aglio e rosmarino	27

Contorni

Insalata mista (10) con dressing all'agave e senape	6
Patatate croccanti della casa	8
Agretti, olio, cristalli di sale e limone	5

Desserts

Gelati e sorbetti artigianali con cialda (1,3,7,8)	7
Tiramisù al liquore VOV (1,3,7)	10
Riso al latte (7) vaniglia, cioccolato e nespole	10
Millefoglie di crepes (7,8) ricotta di pecora e miele	8

 100% PB Piatto Vegano | (V) Piatto Vegetariano

Si prega di notare che non tutti gli ingredienti sono elencati nelle descrizioni dei menu. Se avete un'allergia alimentare, siete pregati di informare lo staff prima di ordinare.

Allergeni: Glutine (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), noci (8), sedano (9), senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa (12), lupino (13), molluschi (14)



All Day Menu

Starters

Amberjack carpaccio with artichokes (4,10) parsley, lemon & honey dressing	17
Gratinated asparagus (3,7) poached egg with Parmesan espuma	16
Cremini mushrooms with agave dressing (V) dried herb and paprika powder	14
Veal with tuna and yogurt sauce (7) veal jus and fried capers	17

First courses

Linguine with octopus ragù (1,4) and turnip greens sprouts	22
Maccheroni with baked tomato sauce (1) (V) basil and oregano	15
Fettuccine with white poultry ragù (1,3) orange and cocoa	17
Fusillone with seafood puttanesca sauce (1,4) marinated mackerel with bay leaf powder	22

Main courses

Tuna saltimbocca (4,7) cured ham and sage, seafood sauce	25
Lamb leg (4,8) with friggitelli peppers, amaretti jus	27
Classic beef meatballs (1,3,7) tomato sauce with oregano and lemon	15
Classic vignarola (V) Broad beans, peas, artichokes and spring vegetables	16
Catch of the day (market selection) (4)	28
Sliced beef steak with roasted potatoes, garlic and rosemary	27

Sides

Mixed salad (10) with agave and mustard dressing	6
Home made crispy potatoes	8
Agretti with olive oil, sea salt crystals and lemon	5

Desserts

Artisan ice creams and sorbets with wafer (1,3,7,8)	7
Tiramisù with VOV liqueur (1,3,7)	10
Rice pudding (7) vanilla, chocolate and loquats	10
Crêpe millefeuille (7,8) sheep's ricotta and honey	8

In inglese, per menu/disclaimer puoi scriverlo così:
Fish intended for raw, marinated, or undercooked consumption has been previously subjected to blast chilling at -20°C for at least 24 hours, in accordance with EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 1, in order to ensure food safety.

 100% PB Vegan dish | (V) Vegetarian dish

Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have any food allergies, please inform the staff before ordering.

Allergens: Gluten (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame seeds (11), Sulphur dioxide (12), Lupin (13), Molluscs (14)

