

Più la cucina è apparentemente semplice,
più bisogna sorvegliare perché i margini
di errore aumentano.

Fulvio Pierangelini















I NOSTRI COCKTAIL

MILANO/TORINO "NOSTRA RISERVA" "MI-TO"	12,00
SPRITZ	10,00
AMERICANO	12,00
NEGRONI	12,00
IL NOSTRO VERMOUTH "REGOLA VII"	10,00
VIAGGIO NEL GIN TONIC	12,00
HENDRICK'S FRESCO ED AGRUMATO NOTA DI PEPE NERO, ROSA E CETRIOLO	SCOZIA
CLANDESTINO RESINOSO, NON FILTRATO "AMBRATO", SECCO, LEGGERMENTE PICCANTE E AGRUMATO	ITALIA (EMILIA ROMAGNA)
BLU GIN FRAGRANTE, NOTE ERBACEE CON PROFUMO DI CORIANDOLO E CARDAMOMO	ITALIA (UMBRIA)
MARCONI 46 GINEPRO MARCATO CON NOTE BALSAMICHE E SPEZIATE	ITALIA (VENETO)
AQUAMIRABILIS 43° 12° FRESCO, AGRUMATO, SALMASTRO, INTENSO, FLOREALE E NOTE ERBACEE E AROMATICHE	ITALIA (UMBRIA)
SABATINI GIN FRESCO, PUNGENTE, AROMATICO CON NOTE DI LAVANDA E TIMO	ITALIA (TOSCANA)



SALUMERIA CON CUCINA

ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  CROSTACEI
-  UOVA
-  PESCE
-  ARACHIDI
-  SOIA
-  LATTE E IL LATTOSIO
-  FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
-  SEDANO
-  SENAPE
-  SEMI DI SESAMO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI
-  LUPINI
-  MOLLUSCHI

VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE
OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE

SUA MAESTÀ IL TARTUFO BIANCO "TUBER MAGNATUM PICO"

ORIGINE: ALBA, ACQUALAGNA, SAN GIMIGNANO, SAN MINIATO
IL PREZZO DEL TARTUFO È CALCOLATO AL GRAMMO E DEVE ESSERE AGGIUNTO AL COSTO DEL PIATTO
PER CONOSCERE LA PROVENIENZA ED IL PREZZO CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

ANTIPASTI

BURRATA ANDRIESE AL NATURALE 16,00



CARPACCIO DI MANZO DI RAZZA PIEMONTESE 16,00

UOVA AL TEGAMINO "PAOLO PARISI" 6,00



PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO DI CAMPOFILONE 10,00

CON BURRO DOLCE DI ECHIRÈ



TORTELLINI CLASSICI BOLOGNESI "FATTI A MANO" 17,00

CON BURRO DOLCE DI ECHIRÈ



PESCE

TARTARE DI SCAMPI DEL MEDITERRANEO E BURRATA DI ANDRIA 24,00

OLIO EVO SALE DI MALDON



CARNE

TARTARE (BATTUTA AL COLTELLO) DI RAZZA PIEMONTESE 22,00

OLIO EVO SALE DI MALDON

LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

CANTABRIA

LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI

BURRATA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO

24,00



BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO

BOCCONI DI BUFALA DOP CON ALICI DEL MAR CANTABRICO

OLIVE TAGGIASCHE ED OLIO EVO IN INFUSIONE DI TROMBOLOTTO

16,00



ACCIUGHE

SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PANE TOSTATO, BURRO DOLCE DI ST.MALÒ ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E BURRO FRANCESE ALLO YUZU

23,00



ACCIUGHE EXTRA

SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO EXTRA "00", PANE TOSTATO, BURRO DOLCE DI ST.MALÒ ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E BURRO FRANCESE ALLO YUZU

30,00



MEDITERRANEO

ALICI FRITTE

ALICI FRESCHE FRITTE DELL'ADRIATICO CON SALSA DI PEPPERONE DOLCE

16,00



BUFALA GR. 250/300 CON ALICI

23,00



TUTTE LE NOSTRE ACCIUGHE SONO DEL PESCATO PRIMAVERILE PROVENIENTI DA:
CANTABRIA "ZONA FAO 27 VIII A/B" (GOLFO BISCAGLIA)
MEDITERRANEO "ZONA FAO 37 2/2.1/1" (TIRRENO/ADRIATICO)

ANTIPASTI

BIS DI MARIOZZO 14,00

MARITOZZETTO DELLA TRADIZIONE ROMANA CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO,
PORCHETTA DI RAZZA NERA ED ALICI DEL MAR CANTABRICO



FOIE GRAS FATTO IN CASA 22,00

CARPACCIO DI FOIE GRAS D'OGA CON CIPOLLE IN AGRODOLCE, ACETO DI LAMPONI
E SPEZIE MISTE (PEPE SARAWAK, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA)



MAIALINO DEL CHIANTI 16,00

MAIALINO COTTO LENTAMENTE CON PROFUMI MEDITERRANEI, OLIVE, CAPPERI,
SERVITO SU PANE CARASAU E SALSA DI VERDURE MISTE



INSALATA DI CARCIOFI (VEGETARIANO) 16,00

COTTI E CRUDI, CON CAROTE, RUCOLA, PINOLI TOSTATI ED OLIO DI NOCI



BACCALÀ IN CROSTA KATAIFI 18,00

CHUTNEY DI CIPOLLA ROSSA E CREMA DI PATATA AMERICANA



CALAMARI E BROCCOLI 15,00

COTOLETTA DI CALAMARI CON PUREA DI BROCCOLI SICILIANI



TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO 16,00

TONNO ROSSO SICILIANO SOTT'OLIO COTTO AL VAPORE, STAGIONATURA 2016
CON CARCIOFI ROMANESCHI ALLA GRIGLIA E CIPOLLINE BORRETTANE AL BALSAMICO



MOZZARELLA IN CARROZZA 14,00

ALLE OSTRICHE CON GELATINA DI RIBES NERO



CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO) 14,00

CAPONATA DI MELANZANE FREDDA CON FRUTTA SECCA E PINOLI



HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON PROSCIUTTO DI PRAGA
TAGLIATO AL COLTELLO E SCOTTATO ALLA PIASTRA, POMODORINI SEMISECCHI,
PEPE NERO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO



SCHIACCIATA DI PATATE 16,00

PREZZEMOLO E SALE MALDON CON TONNO BIANCO ARROSTITO



SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA" 13,00

ANTICO SALUME DEL 1600 PRODOTTO NELLA ZONA DI BOLOGNA/MODENA
ACCOMPAGNATO DA GIARDINIERA CROCCANTE PROFUMATA ALL'ACETO



PALETA DE JAMON IBERICO CON PEPERONCINI PIEMONTESE RIPIENI DI ACCIUGHE E CAPPERI	21,00
 	
MORTADELLA FATTA A MANO CON RICCIOLI DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE 36 MESI E CIALDA DI PANE CROCCANTE	13,00
 	
SARDINE DELLA GALIZIA SARDINE DEL MAR CANTABRICO LEGGERMENTE PICCANTI CON SFOGLIA DI PANE CROCCANTE E OLIO PROFUMATO AL LIMONE	14,00
 	
STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, BOTTARGA DI MUGGINE E PANE GUTTAU	14,00
  	
FAGOTTINO DI RADICCHIO RIPIENO DI BUFALA CROCCANTE DI PROSCIUTTOCRUDO SANT'ILARIO E PANELLA "SICILIANA"	13,00
 	
LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI BURRATA CON PEPE NERO DELLA MALESIA E POMODORINI SEMISECCHI	19,00
	
LA BURRATA PUGLIESE CON PERE SCOTTATE PROFUMATE ALLE SPEZIE, PISTACCHI E FOGLIE DI PERILLA ROSSA	18,00
  	
BURRATA CON PERLE DI TARTUFO BURRATA DI ANDRIA CON TARTUFO NERO INVERNALE	27,00
 	
VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA SFILACCI DI POLLO ALLA DIAVOLA CROCCANTE E OLIO AL ROSMARINO	15,00
	
BELLA PIEMONTESE BATTUTINA DI SALSICCIA DI VITELLO E SUINO BRADO CONDITA CON ARNEIS, SPEZIE E GIARDINIERA CROCCANTE FATTA IN CASA	15,00
 	
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA CON FONDUTA DI CACIO E PEPE	15,00
    	
BURRATA CON CAVIALE "OSCIETRA DEL VOLGA LAVORAZIONE ASTRAKHAN" SELEZIONE ROSCIOLI	55,00
 	



CLASSICI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

BURRO E PARMIGIANO "FRANCESCANA" (VEGETARIANO) 15,00

RIGATONE CON BURRO ECHIRÈ "DEMI-SEL", TRIS DI PARMIGIANO
DI "VACCHE ROSSE 36 MESI, PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA 30 MESI,
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI COLLINA



RAVIOLO RIPIENO DI ANIMELLE E LENTICCHIE 24,00

FATTO IN CASA, COTTO IN ACQUA DI PARMIGIANO REGGIANO CON FUNGHI MISTI



PAPPARDELLE 17,00

ALLA BOSCAIOLA DI CERVO



CREMA DI CICERCHIE 15,00

CAPESANTE SCOTTATE AL PROFUMO DI SANTOREGGIA E PIOPPINI FRITTI



MAFALDINA DI GRAGNANO 16,00

CON GENOVESE DI BROCCOLO ROMANO, CACIOCAVALLO,
CRUMBLE DI PANE E SEMI DI ZUCCA



FREGOLA SARDA 16,00

CON VONGOLE VERACI ED IL LORO PESTO PROFUMATO AL CEDRO



RAVIOLO DI CODA E PECORINO 24,00

FATTO IN CASA CON LEGGERA SALSA DI FOIE GRAS E MOSTO DI FICHI
LEGGERMENTE PICCANTE



CLASSICI ROMANI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

CACIO E PEPE (VEGETARIANO)

13,00

TONNARELLO ALL'UOVO FATTO IN CASA CON PECORINO ROMANO DOP,
CACIO DI MOLITERNO, PECORINO DI FOSSA DI SOGLIANO DEL RUBICONE
E TRIS DI PEPE



LA MATRICIANA O AMATRICIANA

15,00

MEZZA MANICA CON POMODORO CAMPANO, GUANCIALE ARTIGIANALE
E PECORINO ROMANO DOP



LA CARBONARA

15,00

SPAGHETTONE CON GUANCIALE ARTIGIANALE, TRIS DI PEPE,
UOVA DI PAOLO PARISI E PECORINO ROMANO DOP



"LA GRICIA" DI STEFANO

14,00

RIGATONE CON GUANCIALE ARTIGIANALE, PECORINO ROMANO DOP,
TRIS DI PEPE



BURRO E ACCIUGHE

19,00

SPAGHETTONE CON BURRO DOLCE DI ECHIRÈ ED ALICI DEL MAR CANTABRICO
"PESCA 2019" E BRICIOLE DI PANE DI SEGALE CROCCANTE



GNOCCO CON PATATE DI AVEZZANO "CACIO E PEPE" (VEGETARIANO)

14,00

FATTI IN CASA CON PECORINO ROMANO DOP, CACIO DI MOLITERNO,
PECORINO DI FOSSA DI SOGLIANO DI RUBICONE E TRIS DI PEPE



PESCE COTTO

TRANCIO DI SPIGOLA SELVAGGIA

IN PANURE DI POMODORI SECCHI E TIMO E SALSA DI RAPE ROSSE



23,00

SEPPIOLINA ALLA CACCIATORA

CON CROUTON DI PANE E FONDO DI CARNE



20,00

MAZZANCOLLA

CON ROSTÌ DI PATATE, SALSA HOLLANDAISE E CROSTINO AL LARDO DI COLONNATA



22,00

PESCE CRUDO *

TARTARE DI SPIGOLA SELVAGGIA

CON CONFETTURA LIMONATA DI MELE COTOGNE E CHIPS DI PORRO



22,00

SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO

(PREZZO VARIABILE SECONDO QUOTAZIONE, DA 100 A 130 EURO AL KG)



A PESO

BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI

E RICCIOLI DI BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS



27,00

* TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°;
SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO

PESCE CRUDO AFFUMICATO DAL NOSTRO BANCO

PESCE SPADA 19,00
AFFUMICATO IN CARPACCIO CON OLIO EVO E LIMONE



TONNO 19,00
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON OLIO EVO E LIMONE



SPECK DI TONNO AFFUMICATO 19,00
AL LEGNO DI GINEPRO



SALMONE **

SELEZIONI DI SALMONI 24,00
SCOZZESE DEL SUTHERLAND, NORVEGESE DELL'ISOLA DI VETVIKJA
E MARINATO ALL'ANETO CON LIMONE, GR. 150



SALMONE NORVEGESE BALIK 34,00
DI ALLEVAMENTO AFFINATO NELLE ACQUE SVIZZERE
ED AFFUMICATO CON LEGNO DI FRASSINO ED ABETE, GR. 100, TAGLIO A TRANCETTO



** TUTTI I SALMONI SONO SERVITI CON BURRO FRANCESCE DI SAINT-MALO ALLO YUZU

OSTRICHE

OSTRICA BRETONE CONCAVA CAD 5,00
(SECONDO DISPONIBILITÀ E PERIODO)



CARNE

FOIE GRAS

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'OCA COTTO AL VAPORE
CON CONFIT DI PERE "COSCE" E CURCUMA

34,00



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA

CON POMODORO SAN MARZANO, RICOTTA AFFUMICATA E POLENTINA DI CASTAGNE

16,00



LINGOTTO DI MANZO PIEMONTESE

CON SALSA AL TARTUFO NERO E TORTINO DI PATATE E STILTON FARMHOUSE

28,00



STRACOTTO DI COSCIO DI MAIALE BRADO

GLASSATO AL CARAMELLO CON SALSA MOJO ROSCIOLI E FAGIOLI CANNELLINI

20,00



COSTOLETTE DI AGNELLO

FONDO DI CARNE AL CESANESE DI OLEVANO ROMANO, MELAGRANA
E CREME BRULEE DI TOPINAMBUR

21,00



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO

CON CRUDITÈ DI ZUCCHINE MARINATE, CREMA DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO

20,00



BATTUTE

BATTUTA DI MANZO

SALSA DI BACCALÀ MANTECATO E CAPPERI CROCCANTI

22,00



BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE SU SFOGLIA CROCCANTE

CON CAVIALE "OSCIETRA DEL VOLGA LAVORAZIONE ASTRAKHAN"
SELEZIONE ROSCIOLI, QUENELLE DI PATATE PROFUMATA
ALLO SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA

25,00



CONTORNI *

INSALATA VERDE (VEGETARIANO) 9,00
CONDIMENTO HASEKURA (OLIO EVO, OLIO DI MAIS, ACETO DI RISO,
SALSA DI SOIA, CAROTA, CIPOLLA, ZENZERO, ORIGANO E SEMI DI SESAMO)



“MISTICANZA” 13,00
CON MELA VERDE E FORMAGGIO COMTÉ PETIT 36 MESI



DOPPIA PATATA GRATINATA 8,00
CON MOLLICA DI PANE E BAGNA CAUDA



INSALATA DI SONGINO 9,00
CON MELAGRANA, NOCI PECAN E MAYO AL TABASCO



SPINACINO 8,00
SALTATO AL BURRO DI SANT MALÒ



PEPERONI IN AGRODOLCE ALLA “GIUSY” (VEGETARIANO) 9,00
PEPERONI ROSSI E GIALLI COTTI IN PADELLA CON ACETO E ZUCCHERO

CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO) 8,00

CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT’OLIO (VEGETARIANO) 10,00

CARCIOFO ALLA ROMANA (VEGETARIANO) 8,00



* GLI ORTAGGI E LE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA COLTURA ACQUAPONICA, UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE CHE ASSOCIA L’ALLEVAMENTO DI PESCI ALLA PRODUZIONE DI ORTAGGI E CHE CONSENTE DI RISPARMIARE OLTRE IL 90% DI ACQUA RISPETTO ALL’AGRICOLTURA CONVENZIONALE, SENZA L’UTILIZZO DI DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA BEN OLTRE IL BIOLOGICO ED IL BIODINAMICO

SELEZIONI DI FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI "NOBILI" ITALIANI CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA "PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE, STRAVECCHIO ROSSO, ASIAGO STRAVECCHIO, PIAVE DI ALPEGGIO, FIORE SARDO DEL GAVOI, MONTEVERONESE DI ALPEGGIO" (SECONDO DISPONIBILITÀ)	21,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA	19,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI	19,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA	18,00
I "PUZZOLENTI" SELEZIONE DI FORMAGGI CREMOSI E MOLLI A CROSTA LAVATA ITALIANI E FRANCESI	19,00
SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA A LATTE CRUDO, DELLA TRADIZIONE CASEARIA ITALIANA	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D'ALPEGGIO ITALIANI	21,00
SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE) ITALIANI E DAL MONDO	20,00
SELEZIONE DI "SAPORITI D'ITALIA" PROVOLONI E PECORINI STAGIONATI DELLA PENISOLA	18,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI SEMI STAGIONATI "TETE DE MOINE, ETIVAZ, GRUYERE, APPENZELLER, EMMENTAL GROTTA, SBRINZ" (SECONDO DISPONIBILITÀ)	19,00
VERTICALE DI "BITTO STORICO RIBELLE" CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA "ALPEGGIO CAVIZZOLA 2016, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011, ALPEGGIO CAVIZZOLA 2009, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011" CON MOSTARDA FATTA IN CASA DI FICHI FIORONI	22,00

SELEZIONI DELLA SALUMERIA

ITALIA VS SPAGNA 30,00
"CULATELLO DI ZIBELLO" DOP 32/36 MESI VS PATA NEGRA SANCHEZ ROMERO
"5 JOTA" 42 MESI AL COLTELLO

TESTA DI MAIALE O "COPPA DI TESTA" 13,00
COTTA NEL MORELLINO DI SCANSANO, CON LIMONE, PEPE NERO E ZENZERO FRESCO

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA 19,00

SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA 22,00

SELEZIONE DI LARDI 16,00
"COLONNATA, ARNAUD, CINTA SENESE, RAZZA CASERTANA NERA,
GRIGIO CASENTINO, PATA NEGRA" (A ROTAZIONE)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 20,00
ASSORTIMENTO DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA



**LA SALUMERIA SPAGNOLA DI "JOSELITO"
E "SANCHEZ ROMERO CARVAJAL"** 26,00
SELEZIONE DI LOMO DI PATA NEGRA, SALAME CHORIZO DI SALAMANCA E MORCON

I SOTT'OLII 18,00
SELEZIONE DI SOTT'OLII IN EXTRAVERGINE DI OLIVA, CARCIOFI SCOTTATI ALLA GRIGLIA,
POMODORINI SECCHI, CIPOLLINE BORRETANE ALL'ACETO BALSAMICO, OLIVE TAGGIASCHE

BUFALA DOP CAMPANA

BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300 24,00
CON ALICI DEL MAR CANTABRICO E BOTTARGA DI CABRAS GRATTUGIATA



BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS 20,00



BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI 18,00

BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI 23,00

BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24,00
TAGLIATO AL COLTELLO, STAGIONATURA MINIMA 28 MESI



BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA 29,00
"S.ROMERO/BLAZQUEZ/ALBA REAL" (SECONDO DISPONIBILITÀ)



SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI 22,00
"PARMA, SAN DANIELE, MONTI SIBILLINI, SAURIS, D'OSVALDO,
SPECK DELL'ALTO ADIGE" (SECONDO DISPONIBILITÀ DI TAGLIO)

CRU DI PARMA 24,00
RIANO DI LANGHIRANO 30/34 MESI 270 M SLM,
CAPOPONTE TIZZANO 30/36 MESI 810 M SLM,
MULAZZANO LESIGNANO DÈ BAGNI LANGHIRANO 36/40 MESI 350 M SLM"
SERVITO CON GIARDINIERA CROCCANTE

LO SPECK DELLA "VAL DI VIZZE" 20,00
DA MAIALI BRADI, AFFUMICATO ALL'APERTO,
STAGIONATO 10/12 MESI CON PEPERONCINI, ACCIUGA E CAPPERI



PROSCIUTTO CRUDO DI "CINTA SENESE" DOP 27,00
(AL COLTELLO, SECONDO DISPONIBILITÀ)

I PROSCIUTTI DI RAZZA AUTOCTONE ITALIANE 29,00
SELEZIONE DI PROSCIUTTI DI RAZZE NERE
"NEBROIDI, CINTA SENESE, MORA ROMAGNOLA, GRIGIO CASENTINO,
CASERTANA, NERO CALABRESE" (A ROTAZIONE SECONDO DISPONIBILITÀ)

LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE 22,00
FRATELLO MINORE DEL CULATELLO LEGGERMENTE PIÙ SAPIDO E MORBIDO
"RARITÀ" CON FOGLIA DI PANE CROCCANTE

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 26,00
DELLA BASSA PARMENSE 26/34 MESI

SPALLA CRUDA DI PALASONE 20,00
CON PEPERONI DEL PIQUILLO

GLI AFFUMICATI D'ITALIA 23,00
D'OSVALDO 24/36 MESI, SAURIS 20/24 MESI, BASSIANO 24 MESI

VERTICALE DI CULATELLO DOP 32,00
36 MESI, 48 MESI, RAZZA NERA

BRESAOLA ARTIGIANALE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

BRESAOLA DELLA TRADIZIONE "VALTELLINESE" 16,00
CON MISTICANZA DI CAMPO E FORMAGGIO STRAVECCHIO "ROSSO" BIO

BRESAOLA DI RAZZA "BLACK ANGUS" 15,00
CON RICOTTINA DI BUFALA "PAESTUM PROFUMATA AL LIMONE"

BRESAOLA RAZZA "WAGYU" 22,00
CON STRACCIATA PUGLIESE

TUTTE LE BRESAOLE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALLO STATO BRADO,
LAVORAZIONE SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E/O LATTOSIO

SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

"CINCO JOTAS" SANCHEZ ROMERO 38,00
"ANDALUSIA, HUELVA, JABUCO" 42 MESI

MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO) 50,00
"MOZARBEZ SALAMANCA" 60 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

JOSELITO 45,00
"SALAMANCA, CASTILLA LEON, GUIJELO" 48/60 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

MONTELLANO 34,00
"MOZARBEZ, SALAMANCA" 48 MESI

MALDONADO 34,00
"BADAJOZ, EXTREMADURA" 36/42 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

MARTIN RAVENTOS "RESERVA PERSONAL" 35,00
"SALAMANCA, CASTILLA LEON, GUIJELO" 48 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO "CECINA DE LEON" 20,00
CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE, LIMONE E PEPE DI SARAWAK

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

MANGALITZA O MANGALICA 32,00
PROSCIUTTO DA SUINO DI PROVENIENZA DEI BALCANI,
PREVALENTEMENTE UNGHERESI, LAVORATI ED AFFINATI IN ITALIA 36 MESI

NOIR DE BIGORRE 32,00
PROSCIUTTO DA SUINO NERO BRADO ALLEVATO,
LAVORATO E STAGIONATO NELLA REGIONE MIDI-PIRENEI 30/36 MESI

PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI * 4,00

PANE KAMUT, TIPO LARIANO, AI 5 CEREALI, SEGALE AL MIELE,
PAN BRIOCHE AL PATA NEGRA E PARMIGIANO, AI FICHI, LA NOSTRA PIZZA BIANCA,
ALLE OLIVE, ALLE NOCI (SECONDO DISPONIBILITÀ)



* FARE ATTENZIONE AL PANE ALLE OLIVE E ALLE NOCI PERCHÉ POTREBBERO CONTENERE
SCHEGGE DI GUSCIO DI NOCCIOLO!

SU RICHIESTA PANE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE 4,00

ACQUA

PANNA 3,00

NEPI 3,00

SANPELLEGRINO 3,00

PLOSE (NATURALE, GASSATA) 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

ROSCIOLINO 33cl "FABBRICA BIRRA PERUGIA" ITALIA 8,00

PRODUZIONE ESCLUSIVA CON MALTI E LUPPOLI
SCELTI APPPOSITAMENTE PER LA CREAZIONE DELLA NOSTRA BIRRA
TIPOLOGIA PALE ALE (CHIARA)
GRADAZIONE 5% VOL.
GRADI PLATO 12
MALTI SELEZIONATI: PILSNER, FRUMENTO CRUDO
LUPPOLI SELEZIONATI: MANDARIN, CASCADE

AMBRATA "RED ALE" 33cl ITALIA 8,00

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL COSTO DEL PIATTO COMPLETO



SALUMERIA CON CUCINA

ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI
FOODS TO REPORT FOR INTOLERANCE AND FOOD ALLERGIES



CEREALI CONTENENTI GLUTINE - *GRAINS WITH GLUTEN*



CROSTACEI - *SHELLFISH*



UOVA - *EGGS*



PESCE - *FISH*



ARACHIDI - *PEANUTS*



SOIA - *SOY*



LATTE E IL LATTOSIO - *MILK AND LACTOSE*



FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIOS)



SEDANO - *CELERY*



SENAPE - *MUSTARD*



SEMI DI SESAMO - *SESAM SEEDS*



ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IF ABOVE CERTAIN CONCENTRATIONS



LUPINI - *LUPINS*



MOLLUSCHI - *CLAMS*

VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE
PLEASE REPORT ANY FURTHER INTOLERANCE THAN THOSE WRITTEN ABOVE

I NOSTRI DOLCI - *OUR DESSERTS*

IL NOSTRO TIRAMISÚ

OUR TIRAMISU



11,00

SALAME ROMANO AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE AND BISCUITS SALAMI



10,00

CANNOLO ALLA SICILIANA ESPRESSO

CON RICOTTA ROMANA DI PECORA E CANDITI SICILIANI

*SICILIAN CANNOLO FILLED WITH ROMAN SHEEP MILK CHEESE
AND SICILIAN CANDIED FRUIT*



10,00

GELATI E SORBETTI DEL GIORNO

ICE CREAM & SORBETS OF THE DAY



9,00

FONDUE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70%

CON FRUTTA FRESCA E NOSTRA BISCOTTERIA

DARK CHOCOLATE FONDUE 70% COCOA SERVED WITH FRESH FRUIT AND BISCUITS



11,00

FRANGIPANE DI NOCI PECAN

10,00

CON GELATO AL MIELE, ARANCIO CAMELLATO E SEMI DI SESAMO

PECAN PIE SERVED WITH HONEY, CAMELISED ORANGES AND SESAME SEEDS ICE CREAM



SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE

10,00

AMARENE E CRUMBLE DI PISTACCHI

CHESTNUTS, CHERRIES AND PISTACHIO CRUMBLD ICE CREAM CAKE



CHANTILLY ALL'ITALIANA

10,00

AL BICCHIERE CON BANANE AL RUM "ZACAPA 23 ANNI" E CIALDA AL CACAO

CHANTILLY BANANAS AND ZACAPA RUM CREAM SERVED WITH COCOA WAFER



IL FORMAGGIO BITTO DA MEDITAZIONE

22,00

"ALPEGGIO CAVIZZOLA 2016, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011,

ALPEGGIO CAVIZZOLA 2009, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011"

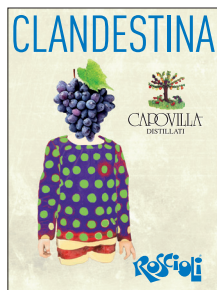
CON MOSTARDA FATTA IN CASA DI FICHI FIORONI



I NOSTRI DISTILLATI DI GIANNI CAPOVILLA

Roscioli


CAPOVILLA
DISTILLATI



CLANDESTINA

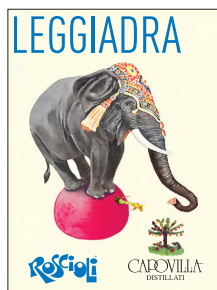
DISTILLATO DI UVE SELEZIONATE
41% (BIANCA)

BICCHIERE

11,00

BOTTIGLIA

46,00



LEGGIADRA

GRAPPA DI MARZEMINO
43% (BIANCA)

BICCHIERE

12,00

BOTTIGLIA

46,00



RIBELLE

DISTILLATO DI VINO
42% (AMBRATA)

BICCHIERE

13,00

BOTTIGLIA

58,00

DISTILLATI DI GIANNI CAPOVILLA

SUSINE MIRABELLE	15,00
PERE WILLIAMS	15,00
PESCHE SATURNO	18,00
ALBICOCCHIE	16,00
MELE	15,00

IL NOSTRO AMARO FORMIDABILE

AMARO FORMIDABILE ARTIGIANALE
"RISERVA ROSCIOLI"



BICCHIERE	8,00
BOTTIGLIA	34,00

CARTA DEI DISTILLATI AL BICCHIERE

SELECTION OF SPIRITS BY THE GLASS

WHISKY

HIGHLAND PARK 12 YEARS	SCOTLAND	16,00
HIGHLAND PARK LEIF ERIKSSON RELEASE	SCOTLAND	18,00
MALT & GRAIN SCOTCH WHISKY ASYLA	SCOTLAND	15,00
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY THE SPICE TREE	SCOTLAND	16,00
LAGAVULIN 12 YEARS	SCOTLAND	20,00
BLENDED SCOTCH WHISKY BLACK BOTTLE	SCOTLAND	16,00
PRIZEFIGHT IRISH WHISKEY FINISHED IN AMERICAN RYE BARRELS	IRELAND	16,00
LAPHROAIG SINGLE MALT QUARTER CASK	SCOTLAND	16,00
MICHTER'S BOURBON SMALL BATCH	KENTUCKY	15,00

WHISKY "SELEZIONE SAMAROLI"

HIGHLAND PARK ORKNEY 1992	SCOTLAND	25,00
MILTONDUFF 1995 SPEYSIDE SINGLE MALT BLEND MALT SCOTCH "SAMAROLI ISLAY"	SCOTLAND	30,00
	SCOTLAND	20,00

JAPANESE WHISKY

NIKKA DAYS		13,00
NIKKA FROM THE BARREL		15,00
SUPER NIKKA		15,00
AKASHI SINGLE MALT		20,00
YAMAZAKURA BLENDED		15,00

CARTA DEI DISTILLATI AL BICCHIERE

SELECTION OF SPIRITS BY THE GLASS

RUM & RHUM

ZACAPA 23 ANNI	GUATEMALA	15,00
ZACAPA RESERVA LIMITADA 2015	GUATEMALA	20,00
ZACAPA XO	GUATEMALA	25,00
BALLY AMBRATO NO AGE AGRICOLE	MARTINIQUE	10,00
BALLY AMBRATO 2002 AGRICOLE	MARTINIQUE	15,00
RHUM CAPOVILLA "ETICHETTA ARANCIONE" RHUM BLANC AGRICOLE	GUADALUPE	12,00
RHUM CAPOVILLA "ETICHETTA VERDE" RHUM BLANC AGRICOLE	GUADALUPE	12,00
PAPALIN "BLEND OLDS RUMS"	SCOTLAND	13,00
ENGLISH ARBOR RUM 5 ANNI	ANTIGUA	11,00
PANAMA 21 YEARS RUM NATION	PANAMA	25,00

RUM & RHUM "SELEZIONE SAMAROLI"

NICARAGUA RHUM 1999 "SELEZIONE SAMAROLI" CASK PRIVATE ROSCIOLI	NICARAGUA	25,00
DEMERARA DARK RUM 2005	GUYANA	20,00
DEMERARA RUM 2002	GUYANA	20,00
JAMAICA RHAPSODY BLENDED RUM	JAMAICA	20,00

COGNAC

A.E. DOR GRANDE CHAMPAGNE VIEILLE RESERVE N.8	FRANCIA	65,00
A.E. DOR GRANDE CHAMPAGNE VIEILLE RESERVE N.7	FRANCIA	50,00
SELEZIONE DI COGNAC (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>)	FRANCIA	15,00

ALTRI DISTILLATI - SPIRITS

SELEZIONE DI BAS ARMAGNAC (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>)	FRANCIA	12,00/18,00
CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 6 ANNI	FRANCIA	12,00
CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 8 ANNI	FRANCIA	16,00
CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 25 ANNI	FRANCIA	25,00
SELEZIONE CALVADOS (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>)	FRANCIA	12,00
SELEZIONE GRAPPE BERTA "ROCCANIVO, BRIC DEL GAIAN, TRE SOLI TRE"	ITALIA	15,00
BERTA STRAVECCHIA DILIDIA	ITALIA	10,00
SELEZIONE DI GRAPPE (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>)		8,00/10,00
SELEZIONE DI VODKA (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>)		10,00
SELEZIONE DI AMARI (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA - <i>PLEASE ASK OUR PERSONEL</i>)		7,00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI

COFFEE IN THE MANNER OF GIANNI FRASI

TORREFAZIONE GIAMAICA CAFFÈ - ROASTED JAMAICAN COFFEE

SELEZIONI DI CAFFÈ

SELEZIONE DI CAFFÈ (SECONDO DISPONIBILITÀ) <i>COFFEE SELECTION (SUBJECT TO AVAILABILITY)</i>	3,00
CAFFÈ CON "RESENTIN" DA TRADIZIONE VENETA CON MODIFICA DI GRAPPA "CLANDESTINA, DISTILLERIA "CAPOVILLA" <i>LACED COFFEE WITH "CLANDESTINA" GRAPPA, "CAPOVILLA" DISTILLERY</i>	6,00
ORZO BIOLOGICO AD INFUSIONE <i>INFUSED ORGANIC BARLEY COFFEE</i>	4,00
THE E TISANE <i>TEAS & INFUSIONS</i>	4,00