

Antipasti

Mozzarella alla caprese

Buffalo mozzarella with vine-ripened tomatoes and fresh basil

Carciofi alla giudea

Farm-baby artichokes sautéed in extra virgin olive oil and garlic

Timballo di melanzane alla parmigiana servito su vellutata di primo fiore

Eggplant “parmigiana” style served with primofiore cheese sauce

Code di gambero marinate con aceto balsamico di modena

Shrimps, tomatoes and red onions infused in balsamic vinegar served with bell peppers salad

Carpaccio di manzo con rucola, tartufo nero e parmigiano

Beef carpaccio with black truffle puree, rocket leaves and fresh parmesan

Prosciutto di Parma e melone

Parma Ham with melon

Tagliata di tonno alle erbe con crema di limone e broccoli aromatizzati alla vaniglia

Sliced tuna in herbs crust served with cream of lemon and vanilla flavored broccoli

Insalata di mare con arancia candita, rucola e sedano

Seafood salad with candied orange, rocket leaves and celery

Terrina di fegato grasso con composta di mele e noci tostate

Goose liver terrine served with apple compote and toasted walnuts

Insalata di barbabietola, scamorza affumicata e misticanza con biscotto croccante

Beetroot, smoked mozzarella and mesclun greens salad with crackers

Pappa al pomodoro con basilico fresco

Typical “Tuscany” style tomato and bread soup served with fresh basil

Minestrone

Classic Italian mixed vegetable soup

All prices are subject to 10% service charge.

Le pizze della casa

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese and oregano

Crudo e rucola

Parma ham, fresh rocket leaves, mozzarella and tomato sauce

Anduja, carciofi e cipolle rosse

Spicy "Calabria" sausage, artichokes and red onion and tomato sauce

Spinaci, olive e formaggio al tartufo

Spinach, black olives, truffle cheese and mozzarella

Calzone con prosciutto, funghi e ricotta

Baked pizza stuffed with cooked ham, mushrooms and ricotta

Primi Piatti

Ravioli di spinaci ripieni alla ricotta serviti con salsa ai funghi e rosmarino

Spinach ravioli filled with ricotta cheese served with mushrooms and rosemary sauce

Strozzapreti con radicchio brasato, burrata e pomodorini ciliegia

Home made strozzapreti with braised radicchio, burrata cheese and cherry tomatoes

Risotto Carnaroli con salsiccia mantecato al Castel magno

Carnaroli risotto with stewed fresh pork sausage and Castelmagno cheese

Pappardelle al sugo d'agnello con pecorino e foglie di menta

Home made pappardelle with lamb ragout, pecorino cheese and fresh mint

Gnocchetti di patate con calamari, olive e pomodoro fresco

Home made potato gnocchi served with sautéed calamari, black olives and fresh tomato

Tagliatelle al ragu di capesante in salsa di zucca e timo

Home made tagliatelle with scallops and vegetables served with pumpkin sauce and thyme

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with fresh clams, garlic and extra virgin olive oil

Casoncelli alla Bergamasca e tartufo nero

Fresh pasta pockets filled with meat ragout in sage, butter, bacon and black truffle

All prices are subject to 10% service charge.

Pesci

Salmone alla griglia con patate cilindro e finocchio brasato

Grilled salmon fillet with sautéed potatoes and braised fennel

Filetto di branzino con salsa di acciughe e limone servito con asparagi verdi saltati

Pan fried sea bass with anchovies and lemon sauce served with sautéed green asparagus

Merluzzo al forno con zucchine al fiocchio e coulis di peperone rosso

Baked cod fish with fennel flavored pan fried zucchinis and red bell pepper sauce

Medaglioni di pesce spada alla griglia con spinaci, capperi e pomodori all'olio

Grilled sword fish medallion served with sautéed spinach, capers and sun dried tomato

Carni

Petto di pollo al forno con funghi trifolati, castagne e salsa alla salvia

Baked chicken breast with sautéed mushrooms, chestnuts and sage sauce

Carre d'agnello con purea di patate, salsa all'anice e indivia brasata

Roasted rack of lamb served with potato puree, anise sauce and braised endives

Tagliata di manzo alla griglia con fagioli borlotti e sformatino di parmigiano

Sliced grilled beef striploin served with borlotti beans and parmesan cheese timbale

Costoletta alla Milanese con rucola e pomodori Tarantini

Veal cutlet "Milanese" style served with rocket leaves and cherry tomatoes

Nodino di vitello al forno con salsa alla senape in grani con patate e verdure grigliate

Roast veal chop with mustard sauce served with potatoes and grilled vegetables

All prices are subject to 10% service charge.