

TABLE D'HÔTE

38\$

INSALATA DI FENOCCHI, VINAIGRETTA D'ACERO

(Fennel, Radicchio, Arugula, Roasted Almonds, Maple Vinaigrette)

*

PENNE ARRABBIATA

(Penne, Arrabbiata Sauce, Parmigiano)

Or

RIGATONI ALFREDO

(Rigatoni, Alfredo Sauce)

Or

LINGUINE FUNGHI AGLIO E OLIO

(Linguine, Mushrooms, Garlic, Olive Oil)

Or

PIZZA MARGHERITA

(Fior Di Latte, Tomato, Basil)

Or

PIZZA CON SALSICCIA CALABRESE

(Pomodoro Sauce, Calabrese Sausage, Rapinis)

Or

PIZZA FUNGHI

(White Pizza, Mushrooms, Sicilian Oregano)

À LA CARTE

BURRATA POMODORI CIMELIO, NOCCIOLE 28.-

(Burrata, Vine Tomatoes, Olives, Hazelnuts, Basil)

CAVOLFIORE FRITTO, CAPPERI, RICOTTA MONTATA 18.-

(Fried Cauliflower and Caper Agro Dolce, Whipped Ricotta, Mint)

RAPINI, AGLIO, PEPERONCINO 14.-

(Rapinis, Garlic, Chili)

INSALATA DI LATTUGA ROMANA, VINAIGRETTE DI CESARA 22.-

(Pangrattato, Caesar Dressing, Parmigiano)

PENNE ARRABBIATA 20.-

(Penne, Arrabbiata Sauce, Parmigiano)

LINGUINE FUNGHI, AGLIO E OLIO 24.-

(Linguine, Mushrooms, Garlic, Olive Oil)

PIZZA MARGHERITA 24.-

(Fior Di Latte, Tomato and Basil)

PIZZA CON SALSICCIA CALABRESE 27.-
(Pomodoro Sauce, Calabrese Sausage, Rapinis)

PIZZA FUNGHI 27.-
(White Pizza, Mushrooms, Sicilian Oregano)

SALMONE ALLA GRIGLIA 38.-
(Grilled Salmon, Arugula and Fennel Salad, Maple Vinaigrette, Roasted Almond)

FILETTO ALLA GRIGLIA 38.-
(Grilled Striploin, Parmesan Fries)