

ASSAGGI DA CONDIVIDERE

Bites to share

Focaccia, Pomodorini Datterini, Origano di montagna

Focaccia with Datterini Tomatoes, mountain Oregano

(4 pezzi – 4 pieces)

10 €

Mais Corvino, Fassona cruda, Cipolla caramellata, Senape

Corvinus Corn, Raw Fassona beef, Caramelised Onion, Mustard

(4 pezzi – 4 pieces)

13 €

Pane, Burro, Acciughe

Bread, Butter, Anchovies

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

Patata, Guacamole, Salmone affumicato, Limone

Potato, Guacamole, smoked Salmon, Lemon

12 €

Pane rustico, Friarielli, pancia di Maiale, Aioli

Rustic Bread, Turnip tops, Pork belly, Aioli sauce

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

SOFT DRINKS

Acqua Panna 25cl / San Pellegrino 25cl

2.50 €

Acqua Panna 45cl / San Pellegrino 45cl

4 €

Acqua tonica, Aranciata, Chinotto, Limonata,

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger beer,

Tè freddo (limone, pesca)

Tonic water, Orange soda, Chinotto, Lemonade,

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Beer,

Ice tea (Lemon, Peach)

5.50 €

ANTIPASTI

Starters

Insalata di Puntarelle, Alici, Burrata

Chicory salad, Anchovies, Burrata cheese

22€

Uovo di Selva, Zucca, Grana Padano Riserva, Cardoncelli

Selva Egg, Pumpkin, Grana Padano Reserve, Cardoncelli Mushrooms

22€

Polpo arrosto, Radici, Tuberi, Dragoncello

Roasted Octopus, Roots, Tubers, Tarragon

24€

Vellutata di Porri e Patate, Seppia al Sesamo

Leek & Potato Soup, Cuttlefish with Sesame

24€

PRIMI

First Courses

Mezzi Paccheri "Gerardo di Nola", Pomodoro del Piennolo

"Selezione Casa Marrazzo", Ricotta di Bufala

Mezzi Paccheri "Gerardo di Nola" Pasta, San Marzano

"Selezione Casa Marrazzo", Buffalo Ricotta cheese

22€

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", cacio & pepe,
crudo di Gamberi rossi, Lime

Carnaroli Rice "Riserva San Massimo", cacio & pepe

Raw red Prawns, Lime

30€

Maccheroncello, Ragù alla Bolognese,
Caciocavallo Podolico

Maccheroncello pasta, Bolognese ragout,

Caciocavallo Podolico cheese

23€

Spaghetti "Selezione Gentile", Vongole veraci,
Aglio nero, Basilico

"Selezione Gentile" Spaghetti pasta, Clams

Black Garlic, Basil

24€

SECONDI

Second Courses

Filetto di Manzo,
Carciofi, Olandese

Beef Fillet, Artichokes,

Hollandaise sauce

36€

Baccalà, Cavolo Cinese, Zafferano

Salt Cod, Chinese Cabbage, Saffron

34€

Galletto, Scarola ripassata
alla Cacciatora

Free range Chicken,

sautéed cacciatora style Escarole

32€

CONTORNI

Side Dishes

Cime di rapa saltate, aglio, olio,
peperoncino

Sautéed Turnip tops, Garlic, Oil, Chili Pepper

8€

Patate alla senape

Mustard Potatoes

8€

Insalata di Spinacino, Pecorino di Pienza,
Aceto balsamico

Spinach salad, Pienza Pecorino cheese,

Balsamic vinegar

8€

DOLCI
Dessert

Dolci monoporzione
10€

CAFFÉ E TÉ
Coffee and tea

Espresso
Espresso coffee
3€

Orzo/Ginseng
Barley/ginseng coffee
3.50€

Espresso doppio
Double espresso coffee
4.50€

Cappuccino
Cappuccino
5€

Americano
Americano coffee
3.50€

Selezione di Tè e Tisane
Selection of Teas & Tisanes
8€

FORMULE CENA / DINNER FORMULAS

Antipasto, primo & dessert
Starter, first course & dessert
€48

Antipasto, secondo & dessert
Starter, second course & dessert
€60

Antipasto, primo, secondo & dessert
Starter, first course, second course & dessert
€78

COPERTO / COVER CHARGE

3€

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

MENU POMERIDIANO

Afternoon menu

Focaccia, Pomodorini Datterini, Origano di montagna

Focaccia with Datterini Tomatoes, mountain Oregano

(4 pezzi – 4 pieces)

10 €

Mais Corvino, Fassona cruda, Cipolla caramellata,
Senape

Corvinus Corn, Raw Fassona beef, Caramelised Onion, Mustard

(4 pezzi – 4 pieces)

13 €

Pane, Burro, Acciughe

Bread, Butter, Anchovies

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

Toast "Cotto Capitelli" e Fontina

"Capitelli" Ham and Fontina Cheese

12 €

Vellutata di porri & patate, Seppie al sesamo

Leek & potato soup, sesame Cuttlefish

24 €

Club Sandwich "Aprea"

Club Sandwich "Aprea"

26 €

Club Sandwich al Pane Integrale, Pesto di Basilico,
Verdure alla plancia, Pomodoro

Wholemeal Bread Club Sandwich, Basil Pesto,

Roasted Vegetables, Tomatoes

24 €

COPERTO / COVER CHARGE

3 €