

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, BBQ di maiale, Cavolo acidulo

Corvinus Corn, Pork BBQ sauce, Sour cabbage

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

Pane, Burro, Acciughe

Bread, Butter, Anchovies

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

Patata, Guacamole, Salmone affumicato, Limone

Potato, Guacamole, smoked Salmon, Lemon

14 €

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 €

INSALATE, SANDWICH E ZUPPE

Salads, Sandwiches and Soups

Pomodorini, Burrata, Acciughe
Cherry tomatoes, Burrata cheese, Anchovies
21€

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€

Cre moso di Piselli, Seppie scottate, Uovo di Quaglia, Menta
Peas Hummus, Seared Cuttlefish, Quail Egg, Mint
24€

PIATTI DI PORTATA

Main Courses

Uovo di Selva, Fave, Grana Padano Riserva, Guanciale
Selva Egg, Fava beans, Grana Padano Reserve cheese, Cured Cheek Pork
22€

Insalata di Polpo tiepida, Patate, Taccole, Sesamo
Warm Octopus salad, Potatoes, Snap peas, Sesame
24€

Mezzi Paccheri "Gerardo di Nola", Pomodoro del Piennolo
"Selezione Casa Marrazzo", Ricotta di Bufala
Mezzi Paccheri "Gerardo di Nola" Pasta, Piennolo Tomatoes
"Selezione Casa Marrazzo", Buffalo Ricotta cheese
21€

Riso Carnaroli, Zucchine, Provolone del Monaco,
crudo di Gamberi rossi
Carnaroli Rice, Courgettes, Provolone del Monaco cheese,
Raw red Prawns
30€

Maccheroncello, Ragù di vitello,
Caciocavallo Podolico
Maccheroncello pasta, Veal ragout,
Caciocavallo Podolico cheese
22€

Spaghetti "Selezione Gentile", Vongole veraci,
Aglio nero, Basilico
"Selezione Gentile" Spaghetti pasta, Clams,
Black Garlic, Basil
24€

Ombrina, Asparagi verdi, intingolo di mare al limone
Shi drum, green asparagus,
seafood and lemon dip
32€

Filetto di Manzo, Carciofi, Senape
Beef Fillet, Artichokes, Mustard
36€

CONTORNI

Side Dishes

Insalata di Carote cotte e crude
Cooked and raw Carrot Salad
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

Dessert

10 €

Selezione di piccola pasticceria (5pezzi)

Small pastry Selection (5 pieces)

8 €

CAFFÉ E TÈ

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 €

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.