

## ANTIPASTI

### Starters

Crudo Di Fassona, Puntarelle, Bagna Cauda  
*Raw Fassona Beef, Chicory, Bagna Cauda sauce*  
22 €

Cre moso di Ceci di Cicerale,  
Calamaro alla Diavola, Cicoria  
*Cicerale Chickpea Cream,*  
*Diavola style Squid, Chicory*  
22 €

Insalata di Radicchio, Noci, Gorgonzola  
*Radicchio, Walnuts and Gorgonzola cheese Salad*  
18 €

Uovo di Selva, Zucca Violino,  
Grana Padano Riserva, Cardoncelli  
*Selva Egg, Pumpkin, Grana Padano Reserve cheese,*  
*Cardoncelli Mushrooms*  
20 €

## PRIMI

### First Courses

Mezzi Paccheri "Gerardo di Nola", Frutti di Mare,  
Corbarino, Alghe  
*Mezzi Paccheri "Gerardo di Nola" Pasta, Seafood,*  
*Corbarino Tomato, Seaweed*  
23 €

Maccheroncello, Ragù di Vitello,  
Caciocavallo Podolico  
*Maccheroncello Pasta, Veal ragout,*  
*Caciocavallo Podolico cheese*  
23 €

Riso Carnaroli, Zafferano,  
Stracotto di Vitello, Gremolade  
*Carnaroli Rice, Saffron,*  
*Veal Stew, Gremolade*  
28 €

Spaghetti "Selezione Gentile", Pomodoro del Piennolo  
"Casa Marrazzo", Pecorino, Limone  
*"Selezione Gentile" Spaghetti Pasta, "Casa Marrazzo"*  
*Piennolo Tomatoes, Pecorino cheese, Lemon*  
19 €

## SECONDI

### Second Courses

Filetto di Manzo al Pepe Verde,  
Sedano Rapa  
*Beef Fillet, Green Pepper,*  
*Celeriac*  
36 €

Rombo alla Plancia, Cime di Rapa,  
Intingolo all'acquapazza  
*Roasted Turbot, Turnip Tops, Acquapazza dip*  
33€

## CONTORNI

### Side Dishes

Carciofi e Patate  
*Artichokes and Potatoes*  
8 €

Insalata di Spinacino, Pecorino di  
Pienza, Aceto balsamico  
*Spinach salad, Pienza Pecorino cheese,*  
*Balsamic vinegar*  
8 €

Insalata di Stagione  
*Seasonal Salad*  
Piccola 6 € / Grande 12 €

## ASSAGGI DA CONDIVIDERE

*Bites to share*

---

Focaccia, Pomodorini Datterini, Origano di Montagna

*Focaccia with Datterini Tomatoes, Mountain Oregano*

*(4 pezzi – 4 pieces)*

10 €

Tacos di Baccalà Mantecato, Friarielli

*Creamed Cod Tacos, Turnip Tops*

*(4 pezzi – 4 pieces)*

12 €

Pane, Burro, Acciughe

*Bread, Butter, Anchovies*

*(4 pezzi – 4 pieces)*

12 €

Pane dolce, Gremolade di Sedano Rapa,

*"Capocollo di Santoro"*

*Sweet Bread, Celeriac Gremolada,*

*"Santoro Capocollo" cured Meat*

*(4 pezzi – 4 pieces)*

12 €

## SOFT DRINKS

---

Acqua Panna 25cl / San Pellegrino 25cl

2.50 €

Acqua Panna 50cl / San Pellegrino 50cl

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 €

## 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 €

---

## 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 €

Toast "Cotto Capitelli" e Fontina

*"Capitelli" Ham and Fontina Cheese*

12 €

Club Sandwich "Aprea"

*Club Sandwich "Aprea"*

26 €

Selezione di Piccola Pasticceria (5pezzi)

*Small Pastry Selection (5 pieces)*

8 €

Dolci monoporzione

*Dessert*

10 €

COPERTO / COVER CHARGE

3 €