

INSALATE E SANDWICH

Salads and Sandwiches

Caesar Salad, Grana Padano Riserva,
Mazzancolle, Pancetta Croccante
*Caesar Salad, Grana Padano Reserve Cheese,
Prawns, Crispy Bacon*
24 €

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

Club Sandwich al pane Integrale, Pesto di Basilico
Verdure alla plancia, Pomodoro
*Wholemeal Bread Club Sandwich, Basil Pesto,
Roasted Vegetables, Tomatoes*
24 €

Club Sandwich "Aprea"
Club Sandwich "Aprea"
26 €

PIATTI DI PORTATA

Main Courses

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

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

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

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

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 €

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

Maccheroncello, Ragù di vitello, Caciocavallo Podolico
Maccheroncello pasta, Veal ragout, Caciocavallo Podolico cheese
23 €

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

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 Gremolade,

"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 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 €

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.