

ASSAGGI DA CONDIVIDERE

Bites to share

Focaccia, Pomodorini Datterini, Origano di Montagna

Focaccia, Datterini Cherry Tomatoes, Oregano

(4 pezzi – 4 pieces)

10 €

Pane, Burro, Acciughe

Bread, Butter, Anchovies

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

Pane Integrale, Battuta di Fassona,

Uova di Quaglia, Salsa Tartara

Whole Wheat Bread, Fassona Beef Tartare,

Quail Egg, Tartare Sauce

18 €

Frisella, Peperone, Baccalà Mantecato,

Aglio Nero

Frisella Bread, Peppers,

Creamed Cod, Black Garlic

16 €

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 €

ANTIPASTI

Starters

Insalata di Polpo, Patate, Taccole, Sesamo
Octopus salad with Potato, Snap Peas, Sesame
24 €

Uovo di Selva, Tenerumi,
Zucchine all'Escabece, Grana Padano Riserva
Selva Egg, Courgette Leaf,
Escabece style Courgettes, Grana Padano Reserve cheese
21 €

Hummus di Ceci, Calamari scottati, Gremolada
Chickpea Hummus, Seared Squid, Gremolade
23 €

Vitello Tonnato, Cucunci, Levistico
Veal with Tuna Sauce, Capers, Lovage
24 €

PRIMI

First Courses

Spaghetti "Selezione Gentile", Pomodoro Giallo Bio,
Pecorino, Limone
"Selezione Gentile" Spaghetti Pasta, Organic Yellow Tomato,
Pecorino cheese, Lemon
23 €

Tagliolino all'Uovo, Puttanesca, Merluzzo Marinato
Egg Tagliolini Pasta, Puttanesca Sauce, Marinated Cod
25 €

Gnocchetto di Patata alla Diavola,
Pesto di Rucola, Ragù di Seppia
Potato Dumpling Diavola style, Rocket Pesto
Cuttlefish Ragout
23 €

Mezzo Pacchero "Gerardo di Nola", Pomodoro
del Piennolo "Casa Marrazzo", Ricotta di bufala
"Gerardo di Nola" Mezzo Pacchero Pasta, "Casa Marrazzo"
Piennolo Tomato, Buffalo Ricotta Cheese
19 €

Riso Carnaroli "Selezione Dama", Melanzane,
Provola, Crudo di Gamberi Rosa
Carnaroli Rice "Dama Selection", Aubergine, Provola cheese,
Raw Pink Prawns
27 €

SECONDI

Second Courses

Pescato del Giorno all'Acqua Pazza,
Insalata di Fagiolini
Fish of the Day Acqua Pazza style, Green Beans Salad
32 €

Scamone di Piemontese Scottato, Pepe Verde,
Lime, Patate
Seared Piemontese Beef Rump, Green Pepper Sauce,
Lime, Potatoes
30 €

CONTORNI

Side Dishes

Insalata di Pomodoro Cuore di
Bue, Basilico, Origano, Sedano
Tomato "Cuore di Bue", Basil,
Oregano and Celery Salad
10 €

Insalata di Scarola Riccia,
Aceto di Mele, Uvetta, Pinoli
Escarole Salad with Apple Cider
Vinegar, Raisins, and Pine Nuts
10 €

Insalata Mista di Stagione
Seasonal Mixed Salad
Piccola 8 € / Grande 14 €
Small 8 € / Medium 14 €

DOLCI

Dessert

Dolci Monoporzione

Dessert

10 €

Selezione di Piccola Pasticceria (1/4/8/10 pezzi)

Small Pastry Selection (1/4/8/10 pieces)

2/7/15/18 €

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
€54

Antipasto, secondo & dessert
Starter, second course & dessert
€ 62

Antipasto, primo, secondo & dessert
Starter, first course, second course & dessert
€ 85

COPERTO / COVER CHARGE

4 €

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, Datterini Cherry Tomatoes, Oregano

(4 pezzi – 4 pieces)

10 €

Pane, Burro, Acciughe

Bread, Butter, Anchovies

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

Toast "Cotto Capitelli" e Fontina

"Capitelli" Ham and Fontina Cheese Toast

12 €

Club Sandwich "Apra"

Club Sandwich "Apra"

26 €

Club Sandwich

Ricotta, Avocado, Salmone Affumicato

Club Sandwich

Ricotta cheese, Avocado, Smoked Salmon

25 €

Selezione di Piccola Pasticceria (1/4/8/10 pezzi)

Small Pastry Selection (1/4/8/10 pieces)

2/7/15/18 €

Dolci Monoporzione

Dessert

10 €

COPERTO / COVER CHARGE

4 €