

+ Pizza +

Margarita	san Marzano sauce, fior di latte mozzarella, parmesan, evo, fresh basil	• 14.00 euro •
Burrata	san Marzano sauce, 125g burrata, evo, confit tomatoes, fresh basil	• 16.00 euro •
Spicy 'Nduja	san Marzano sauce, burrata, fior di latte mozzarella, nduja, evo, fresh oregano	• 18.00 euro •
Truffle	mushroom cream, fior di latte mozzarella, parmesan, arugula, fresh truffle, fresh thyme	• 24.00 euro •
Mortadella con pistachio	parmesan cream, fior di latte mozzarella, mortadella bologna, burrata, pistachio/basil pesto evo	• 19.00 euro •
Prosciutto di Parma	san Marzano sauce, fior di latte mozzarella, prosciutto di Parma, basil pesto, preserved cherry tomatoes	• 17.00 euro •
Marinara	san Marzano sauce, garlic, fresh herbs, confit tomatoes, olives	• 12.00 euro •
Carciofi	provolone cream, fior di latte mozzarella, salsiccia toscana, artichoke, evo, fresh parsley, lemon	• 19.00 euro •
Peperoni	San Marzano sauce, parmesan, fior di latte mozzarella, peperoni, oregano	• 17.00 euro •



→ Insalate ←

Focaccia • 4.00 euro •	extra virgin herb infused olive oil
Caesar • 15.00 euro •	crispy chicken, smoked pancetta, sweetcorn, parmesan Reggiano, Caesar sauce
Burrata e rucola • 13.00 euro	pickled in herbs cherry tomatoes, rucola, fresh basil, pistachio pesto, strawberries, crostini
Insalate di capra • 15.00 euro	peach or apricot, crispy fresh leaves, fresh citrus, goat cheese, toasted seeds

→ Antipasto ←

Vitello tonato • 19.00 euro •	organic beef, fresh smoked tuna fillet, capers, parmesan
Tartare di manzo • 18.00 euro •	beef, shallots, capers, pickled cucumber, Dijon, bread with mushroom and truffle (bruschetta with truffle dust)
Bruschetta di melanzana • 12.00 euro •	smoked eggplant, aged balsamic vinegar, fresh herbs, lime, EVO, green apple
Arancini agli spinach • 14.00 euro •	feta cream, fresh herbs, truffle
Carciofi alla romana • 16.00 euro •	White wine sauce, fresh oregano, fresh mint, lemon, EVO

Pasta Fresca

Napoli spaghetti	tomato, pecorino, fresh basil, preserved cherry tomatoes in herbs	• 13.00 euro •
Cacio e pepe spaghetti	mixed peppers, pecorino, parmesan, aromatic buttery panko	• 14.00 euro •
Carbonara bucatini	organic egg, pecorino, guanciale, pepper	• 15.00 euro •
Genovese paccheri	slow cooked beef with onions, pecorino, fresh lemon-thyme, pine nuts	• 17.00 euro •
Gnocchi con truffle	fresh mushrooms, pickled mushrooms, pecorino, fresh truffle, hazelnut	• 18.00 euro •
Tagliatelle alla nerano	zucchini, basil, pistachio, fried zucchini flower, pecorino, toasted panko	• 15.00 euro •

Carne

Tagliata di manzo	baby vegetables, rosemary bearnaise	• 40.00 euro •
Saltimbocca di pollo	chicken breast, prosciutto, sage, wine sauce, green beans	• 20.00 euro •
Hanger steak	onions, mushroom, carrot in red wine stew	• 35.00 euro •

Dolce

Tiramisu Classico • 11.00 euro •

Profiterole bitter almond • 11.00 euro •

Calzone Nutella • 15.00 euro •

→ Pizza ←

Margarita	Σάλτσα San Marzano, μοτσαρέλα fior di latte, παρμεζάνα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκος βασιλικός	• 14.00 euro •
Burrata	Σάλτσα San Marzano, burrata 125γρ., εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ντοματίνια κονφί, φρέσκος βασιλικός	• 16.00 euro •
Spicy 'Nduja	Σάλτσα San Marzano, burrata, μοτσαρέλα fior di latte, 'nduja, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη	• 18.00 euro •
Truffle	Κρέμα μανιταριών, μοτσαρέλα fior di latte, παρμεζάνα, ρόκα, φρέσκια τρούφα, φρέσκο θυμάρι	• 24.00 euro •
Mortadella con pistachio	Κρέμα παρμεζάνας, μοτσαρέλα fior di latte, mortadella Bologna, burrata, πέστο βασιλικού και φιστικιού, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	• 19.00 euro •
Prosciutto di Parma	Σάλτσα San Marzano, μοτσαρέλα fior di latte, prosciutto Πάρμας, πέστο βασιλικού, ντοματίνια σε κονσέρβα	• 17.00 euro •
Marinara	Σάλτσα San Marzano, σκόρδο, φρέσκα μυρωδικά, ντοματίνια κονφί, ελιές	• 12.00 euro •
Carciofi	Κρέμα προβολόνη, μοτσαρέλα fior di latte, salsiccia toscana, σκόρδο, αγκινάρα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκος μαιντανός, λεμόνι	• 19.00 euro •
Peperoni	Σάλτσα San Marzano, παρμεζάνα, μοτσαρέλα fior di late, πεπερόνι, ρίγανη	• 17.00 euro •



→ Insalate ←

Focaccia • 4.00 euro •	ελαιόλαδο έξτρα παρθένο αρωματικό με βότανα
Caesar • 15.00 euro •	τραχανό κοτόπουλο, καπνιστή πανσέτα, καλαμπόκι, παρμεζάνα Reggiano, σως σίζαρ
Burrata e rucola • 13.00 euro	ντοματίνια αρωματισμένα σε βότανα, ρόκα, φρέσκος βασιλικός, πέστο φυσικιού, φράουλες, κροστίνι
Insalate di capra • 15.00 euro	ροδάκινο ή βερίκοκο, τραχανά φρέσκα φύλλα, φρέσκα εσπεριδοειδή, κασικίσι τυρί, ψημένοι σπόροι

→ Antipasto ←

Vitello tonato • 19.00 euro •	βιολογικό μοσχάρι, φιλέτο καπνιστού τόνου, κάπαρη, βιτέλο σως
Tartare di manzo • 18.00 euro •	εσαλότ, κάπαρη, τουρσί αγγουράκι, μουστάρδα Dijon, ψωμί με σκόνη τρούφας
Bruschetta di melanzana • 12.00 euro •	καπνιστή μελιτζάνα, παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι, φρέσκα μυρωδικά, λάιμ, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, πράσινο μήλο
Arancini agli spinach • 14.00 euro •	κρέμα φέτας, φρέσκα βότανα, φρέσκια τρούφα
Carciofi alla romana • 18.00 euro •	σάλτσα κρασιού, φρέσκια ρίγανη, μέντα, λεμόνι

Pasta Fresca

Napoli spaghetti	ντομάτα, πεκορίνο, φρέσκος βασιλικός, ντοματίνια αρωματισμένα σε βότανα	• 13.00 euro •
Cacio e pepe spaghetti	μίξη πιπεριών, πεκορίνο, παρμεζάνα, αρωματικό πανκο	• 14.00 euro •
Carbonara bucatini	πεκορίνο, γκουαντσιάλε, πιπέρι	• 15.00 euro •
Genovese paccheri	μάγουλα μοσχάρισα σιγομαγειρεμένα, πεκορίνο, φρέσκο λεμονοθύμαρο, κουκουνάρι	• 17.00 euro •
Gnocchi con truffle	φρέσκα μανιτάρια, πίκλα μανιτάρια, πεκορίνο, φρέσκια τρούφα, φουντούκι	• 18.00 euro •
Tagliatelle alla nerano	πούρες κολοκύθι, βασιλικός, φυσίκι, πεκορίνο, ψημένο πανκο	• 15.00 euro •

Carne

Tagliata di manzo	baby λαχανικά, μπεαρνέζ αρωματισμένη με δεντρολίβανο	• 40.00 euro •
Saltimbocca di pollo	φιλέτο κοτόπουλου, προσούτο, φασκόμυλο, σάλτσα κρασιού, φασολάκια, κολοκυθάκι baby	• 20.00 euro •
Hanger steak	κρεμμύδι, μανιτάρια, καρότο σε ραγού κόκκινου κρασιού	• 35.00 euro •

Dolce

Tiramisu Classico • 11.00 euro •

Profiterole πικραμύγδαλο • 11.00 euro •

Calzone Nutella • 15.00 euro •