



To Share

- | | |
|---|------|
| Patanegra 100% bellota tagliato al coltello <i>Patanegra 100% bellota hand sliced</i> | € 29 |
| La nostra selezione di salumi: speck, prosciutto cotto di praga, culatello, pecorino toscano, gorgonzola cremoso (1-7) <i>Our selection of cold cuts: speck, Prague cooked ham, culatello, Tuscan pecorino, creamy gorgonzola (1-7)</i> | € 25 |
| Fritturina mista di calamari, gamberi, panissa e chips di platano (1-2) <i>Mixed fried calamari, prawns, panissa and plantain chips (1-2)</i> | € 18 |
| Tacos di mais ripieno di tartare di manzo, caprino, jalapeno, mango 2pz (1-7) <i>Corn tacos stuffed with beef tartare, goat cheese, jalapeno, mango 2pcs (1-7)</i> | € 18 |
| Bao bun farcito con pulled pork e salsa bbq 2pz (1-6) <i>Bao bun stuffed with pulled pork and BBQ sauce 2pcs (1-6)</i> | € 14 |
| Wrap di petto di pollo impanato e fritto, cipolla caramellata, maionese, lattuga, tabasco (1-7) <i>Breaded and fried chicken breast wrap, caramelized onion, mayonnaise, lettuce, tabasco (1-7)</i> | € 14 |
| Polpettine di melanzane e mentuccia impanate in panko e fritte su crema di provola affumicata (1-7) <i>Aubergine and mint meatballs breaded in panko and fried on smoked provola cream (1-7)</i> | € 12 |
| French toast con prosciutto cotto di praga, edamer, erba cipollina (1-3-7) <i>French toast with Prague cooked ham, edamer, chives (1-3-7)</i> | € 10 |

Coperto € 2

Service Charge € 2

First Courses

- Spaghettone alla chitarra con salsa di pomodorino Datterino, crema di parmigiano e salsa al basilico (1-7)** € 16
Spaghettone alla chitarra with fresh Datterino tomato sauce, parmesan cheese fondue and basil sauce (1-7)
- Mezzi paccheri, biscque di gamberi, stracciatella e oli essenziali di limone** € 18
Mezzi paccheri, prawn bisque, stracciatella and lemon essential oils
- Paella alla valenciana (pesce, carne e verdure) min. 2 persone (2-4-9)** € 18
Valencian paella (fish, meat and vegetables) min. 2 people (2-4-9) cad.
- Linguine alla carbonara (1-3-7)** € 16
Linguine carbonara (1-3-7)
- Risotto Carnaroli ai gamberi, burro, parmigiano, crudo di gambero rosso e limone (2-7)** € 24
Carnaroli risotto with prawns, butter, parmesan, raw red prawn and lemon (2-7)
- Risotto Carnaroli riserva allo zafferano (7)** € 16
Carnaroli risotto with saffron (7)

Second Courses

- Branzino alla plancia su crema di patate e involtino di verdure in carta di riso (9)** € 18
Grilled sea bass on potato cream and vegetable roll in rice paper (9)
- Battuta di manzo tagliata al coltello (180g)** € 16
Beef tartare hand cut (180g)
- Tagliata di manzo (300gr)** € 28
Beef tagliata (300gr)
- Cotoletta di vitello alla milanese (1)** € 30
Milanese veal cutlets (1)
- Parmigiana di melanzane (7)** € 16
Aubergine parmigiana (7)

Sides

- Patatine dolci fritte** € 7
Sweet potato fries
- Cicoria saltata in padella** € 7
Stir-fried chicory
- Insalata mista** € 7
Mixed salad

Pizze al Tegamino

MARGHERITA SECONDO FAB

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte, pomodorino semi-dry, stracciatella, salsa al basilico
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, semi-dry cherry tomato, stracciatella, basil sauce
(1-7) € 13

SFIZIOSA

Culatello, mozzarella fiordilatte, crema al tartufo, rucola
Culatello, fiordilatte mozzarella, truffle cream, rocket
(1-7) € 15

VEGETARIANA

Crema di friarielli, mozzarella fiordilatte, pomodorini semi-dry, zucchine grigliate, stracciatella
Friarielli cream, fiordilatte mozzarella, semi-dry cherry tomatoes, grilled courgettes, stracciatella
(1-7) € 13

ALPINA

Mozzarella fiordilatte, speck, brie, paté di olive nere
Fiordilatte mozzarella, speck, brie, black olive pâté
(1-7) € 14

NAPOLI

Salsa di pomodoro, capperi, acciuga, olive taggiasche, origano
Tomato sauce, caper, anchovy, olives, oregano
(1-4) € 13

TOSCANELLA

Finocchiona, miele di acacia, scaglie di grana
Finocchiona, acacia honey, parmesan flakes
(1-7) € 13

FRESCA

Salsa al pomodorino giallo, prosciutto cotto di praga, stracciatella
Friarielli cream, Prague cooked ham, stracciatella
(1-7) € 14

The yummy

**Hamburger di fassona, cipolla caramellata, pomodoro, bacon
croccante, salsa cheddar, lattuga, senape (1-7)** € 14

*Fassona hamburger, caramelized onion, tomato, crispy bacon,
cheddar sauce, lettuce, mustard (1-7)*

Hamburger di pollo impanato e fritto, pomodoro, lattuga e maionese (1) € 13

Breaded and fried chicken burger, tomato, lettuce and mayonnaise (1)

Hamburger di pulled pork, salsa bbq e erba cipollina € 15

Pulled pork burger, BBQ sauce and chives

Homemade Desserts

• • tutti i dolci vengono preparati artigianalmente e quotidianamente dai nostri chef - all desserts are homemade and prepared daily by our chefs • •

| | |
|--|-----|
| Morbido di ricotta e caramello salato (5-7-8) <i>Soft-tart with ricotta and salted caramel (5-7-8)</i> | € 7 |
| Tiramisù cremoso (monoporzione) (1-3-7) <i>Creamy tiramisu (single portion) (1-3-7)</i> | € 7 |
| Tortino tiepido al cacao, cioccolato fondente, marmellata di lamponi (1) <i>Warm cocoa cake, dark chocolate, raspberry jam (1)</i> | € 7 |
| Crema al mascarpone e riduzione di sherry alle fragole (7) <i>Creamy with mascarpone and sherry reduction (7)</i> | € 7 |

Coperto € 2

Service Charge € 2

Allergens

1. Cereali (contenenti glutine)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di lattosio
8. Frutta a guscio
9. Sedano
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

1. Cereals (containing gluten)
2. Shellfish
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk and lactose-based products
8. Nuts
9. Celery
11. Sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins
14. Molluscs

All'interno del nostro menù sono presenti allergeni, vi preghiamo di chiedere informazioni al personale di sala e di consultare l'elenco allergeni aggiornato come da Regolamento CE 1169/2011

Allergens are present in our menu, please ask the staff for information and consult the updated list of allergens as per EC Regulation 1169/2011