



ALL DAY MENU

BITES

Scrambled eggs | bread | truffle* 6,75

Eggs sunny side up | lardo | fried parsley 6,50

Frittata | zucchini | wild tomato | buffalo ricotta* 6,75

Poached egg | rucola | prosciutto | Hollandaise sauce 7,75

Panino Caesar | chicken | pancetta | ceaser dressing 7,75

Panino Tartufo | ham | truffle pesto | mushrooms 7,25

Panino Caprese | mozzarella | wilde tomato | pesto* 6,75

Degustazione | antipasti (*) 11,50 – 18,50

Bruschetta salmon | avocado | pea-mint pesto 6,50

Bruschetta classico | tomato salsa | garlic | basil* 6,50

Bruschetta burrata | lime | chilli | basil* 6,50

Crocchette choice of: goat cheese-rucola* | mushrooms* |

spicy salami | shrimps (2 pcs) 3,75

Arancini | risotto balls | goat cheese or 'nduja sausage (2pcs) 4,75

Polpette | Italian meatballs (3 pcs) 4,75

SALADS & SOUPS

Caesarsalad | chicken | pancetta | anchovies 9,75 - 15,50

Salad Caprese | mozzarella | tomato | basil* 9,75 - 15,50

Asparagus | asparagus | Parmezaan | basil dressing* 9,25 - 14,50

Tomato soup 6,50

Mushroom soup | truffel * 7,25

FAVORITES

Carpaccio | black angus | trufflemayo | Parmesan |
pine kernel | rucola 11,75

Bistecca di manzo | steak | roasted vegetables | potato
gnocchi | preserved tomato 21,50

Carbonara | pancetta | Parmesan | egg 9,75 – 14,75

PLATES

Lasagne | tomato sauce | vegetables | mozzarella | mushrooms* 15,75

Penne arabiata | tomato sauce | garlic | onion | red pepper 9,50 – 14,50

Piccata alla Parmigiana | veal | egg | Parmesan 22,50

Tagliatelle salmone | smoked salmon | shallot | brandy | salmon eggs 12,75 – 16,75

Risotto bietola | red beet | poached egg | Parmesan powder* 9,75 – 14,75

Ravioli patate | potato | roasted garlic | brown butter | sage | almonds* 9,75 – 14,75

Dorade | roasted vegetables | sundried tomatos | capers | salsa verde | lemon 21,50

Gnocchi formaggi | gorgonzola | Parmezaan | pecorino 10,75 – 15,75

PIZZA

from 12am

Mazzo | buffalo mozzarella | lardo | truffle pesto 15,75

Margherita | tomato sauce | basil | mozzarella* 13,75

Calabrese | 'nduja sausage | red onion | olives | rucola 15,50

Salami | asparagus | Gorgonzola | Parmesan 16,50

Vega | goat cheese | zucchini | pesto | sweet onion* 15,50

Quattro formaggi 16,50

SWEETS & CHEESE

Panna cotta | pineapple | caramel ice cream 7,00

Torta della Nonna | lemonpie 6,50

Chocolatecake | vanilla sauce 6,75

Tiramisu | 7,00

Formaggi | Italian cheese | fig bread 12,50

* **VEGETARIAN** for more information on allergies please ask our staff



DRINKS

COFFEE & BEVERAGES

- Caffè lungo 2,50
- Cappuccino | Caffè latte 2,75
- Latte macchiato 3,00
- Espresso | Doppio espresso 2,50 – 3,75
- Espresso Macchiato 2,50
- Thee | Verse muntthee 2,75 – 3,00
- San Pellegrino | Aranciata 3,50
- San Pellegrino | Aranciata Rossa 3,50
- San Pellegrino | Limonata 3,50

ask the staff for our fresh juices

BUBBLES

- Prosecco | Spumante 'Vignal Blanc' 6,00 – 32,00
La Delizia | Friuli
- Champagne | Moët & Chandon 90,00
Grand Vintage Brut | '08

WHITE

- Bianco | Pieno Sud | Terre Siciliano 4,50 – 23,00
Grecanico | Inzolia | '15
- Nespolino 5,00 – 26,00
Chardonnay | Trebbiano | '15
- Sacchetto 5,50 – 28,00
Pinot Grigio | '16
- Pagadebit 5,25 – 27,00
Sauvignon Blanc | '15
- Trebbiano d'Abruzzo 'Lume' | Lauri 30,00
Abruzzo | '15
- Bianco di Custoza | Cantina Gorgo 6,00 – 32,00
Garganega | Cortese | Trebbiano Toscano | '16
- Andrian 37,00
Alto Adige | Weissburgunder | '15
- Vermentino di Sardegna 34,00
Meri | '15
- Toricella | Barone Ricasoli 39,00
Toscane | '15
- Coppola | Francis Ford Coppola Winery 39,00
Chardonnay | California | '15
- Greco di Tufo 42,00
Greco di Tufo | Campania | '15
- Kirchleiten Castel Turmhof | Tiefenbrunner 48,00
Sauvignon Blanc | Alto Adige | '15

ROSÉ

- Pinot Grigio Blush 4,50 – 23,00
La delizia | Friuli | '15
- Avec Rosé | A.O.C. 5,75 – 32,00
Côtes de Provence | '15

COCKTAILS & G&T'S

- Mazzo Royale 5,75
- Lillet Blanc Fizz | Lillet | prosecco 6,50
- Fiorito | Fiorito limoncello | tonic 7,50
- Aperol Spritz | Aperol | prosecco 6,25
- Mazzo Negroni | Beefeater 24 | Campari | Martini 7,75
- Bellini | prosecco | perzikipuree 6,25
- Beefeater 24 | Fever-Tree indian tonic | citroen 10,50
- Gin Mare | Fever-Tree Mediteranean tonic | rozemarijn 14,75
- Hendricks | Elderflower tonic | komkommer 11,75
- Sipsmith | Fever-Tree indian tonic | limoenzest 12,50
- Plymouth | Royal club tonic | citroen 11,75

BEERS

- Heineken 2,90
- Moretti | pilsener 5,00
- Petrognola | Bionda Forte | zwaar blond 6,00
- Rurale Castigamatt | black IPA 6,00
- Beer of the month | ask our staff

RED

- Rosso | Egot | Cevico 4,50 – 23,00
Merlot Sangiovese | Emilia Romagna | '16
- Col di Sasso | Castello Banfi 5,50 – 28,00
Cabernet Sauvignon | Sangiovese | Toscana | '14
- Montepulciano d'Abruzzo | Lauri 32,00
Abruzzo | '15
- Puteus | Salice Salentino Riserva 6,00 – 31,00
Negroamaro | '11
- Morellino di Scansano | Poliziano 43,00
Sangiovese & Syrah | Maremma | '14
- Brolio Chianti Classico | Barone Ricasoli 47,00
Sangiovese | Toscane | '14
- Eremo 5,75 – 30,00
Barbera | Dolcetto | '14
- Brunello di Montalcino | Castello Banfi 89,00
Sangiovese | Toscana | '11
- Coppola | Francis Ford Coppola Winery 39,00
Cabernet Sauvignon | California | '14
- Primitivo Bel Noce | Rosa del Golfo 32,00
Puglia | '15
- San Rocco | Valpolicella 7,50 – 39,00
Ripasso | Tedeschi | '14
- Barolo Serralunga | Fontanafredda 12,00 – 66,00
Nebbiolo | Piemonte | '12
- Amarone della Valpolicella Classico | Tedeschi 72,00
Corvina | Corvinone & Rondinella | Veneto | '12

This is a selection of our drinks, please ask our staff for the entire range