

ANTIPASTI STARTERS



Humus di ceci con chips di mais

€ 9.00

Ceci lessati, aglio, succo di lime, sale, pepe, olio extravergine di oliva servito con chips di mais (nachos)

Chickpea hummus with corn chips

Boiled chickpeas, garlic, lime juice, salt, pepper, extra virgin olive oil served with corn chips (nachos)



Guacamole con Nachos

€ 9.00

Avocado, concassè di pomodoro cuore di bue e cipolla di Tropea, succo di lime, sale e pepe servito con chips di mais (nachos)

Guacamole with Nachos

Avocado, beefsteak tomato and Tropea onion concassè, lime juice, salt and pepper, served with corn chips (nachos)



Crostone alla mediterranea

€ 14.00

Pane bruschettato con filetto di acciughe, pomodoro datterino, olive taggiasche, basilico, mandorle tostate, stracciatella di bufala, origano, sale pepe, olio evo

Mediterranean bruschetta

Toasted bread with anchovy fillet, cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil, toasted almonds, buffalo stracciatella cheese, oregano, salt, pepper, extra virgin olive oil



Caprese con prosciutto crudo di Parma

€ 14.00

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodori datterini, basilico, origano, sale, pepe, olio evo

"Caprese" salad with Parma ham

Parma ham, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, oregano, salt, pepper, extra virgin olive oil

PRIMI PIATTI FIRST COURSES



Pasta alla "Carbonara"

€ 15.00

"Tagliolini" freschi, chips di guanciale, mantecato con uovo, grana padano grattugiato, pecorino romano, pepe nero macinato

"Carbonara" pasta

Fresh "Tagliolini" pasta, bacon chips, creamed egg, grated Grana Padano cheese, Pecorino Romano cheese, ground black pepper



Paccheri stracciatella di bufala e datterini

€ 14.00

Pasta di grano duro, salsa di datterini freschi, stracciatella di bufala e basilico

Paccheri pasta with buffalo stracciatella cheese and cherry tomatoes

Durum wheat pasta, fresh cherry tomato sauce, buffalo stracciatella cheese and basil



Risotto allo zafferano

€ 14.00

Risotto allo zafferano, soffritto di cipolla, brodo di verdure, sale, pepe, burro, parmigiano. Versione vegana su richiesta

Saffron risotto

Saffron risotto, sautéed onion, vegetable broth, salt, pepper, butter, Parmesan cheese. Vegan version available upon request



Risotto agli asparagi

€ 16.00

Risotto con asparagi, soffritto di cipolla, brodo vegetale, burro, parmigiano. Versione vegana su richiesta

Asparagus risotto

Risotto with asparagus, sautéed onion, vegetable broth, butter, Parmesan cheese. Vegan version available upon request

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



Filetto di manzo

€ 26.00

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, accompagnato con pak choi (cavolo orientale), olio extravergine di oliva all'aglio, peperoncino e crema di parmigiano

Beef fillet

Beef fillet cooked at a low temperature, served with pak choi (oriental cabbage), extra virgin olive oil flavored with garlic, chili pepper, and Parmesan cheese cream sauce



Nord burger

€ 16.00

Hamburger di manzo 160 g, pane al sesamo bianco, pesto di rucola, pomodoro cuore di bue, scaglie di grana, guanciale croccante servito con patate al forno alle erbe, misticanza

North burger

160g beef burger, white sesame bread, rocket pesto, beefsteak tomato, Parmesan cheese flakes, crispy bacon served with herb roasted potatoes, mixed salad



Veggie burger

€ 15.00

Hamburger vegetale di melanzane, zucchine, carote, broccoli, cipolla di tropea, ceci, con salsa con pomodoro datterino, lattuga servito con patate al forno alle erbe e misticanza e pane al sesamo bianco

Veggie burger

Veggie burger made with eggplant, courgettes, carrots, broccoli, Tropea onion, chickpeas, with a cherry tomato sauce, lettuce, served with herb roasted potatoes and mixed salad and white sesame bread



Petto di pollo alle erbe

€ 18.00

Pollo panato alle erbe, cotto a bassa temperatura, servito con verdure julienne, carote, zucchine, salsa tonnata e capperi in fiore, sale, pepe, olio evo

Herb chicken breast

Herb crusted chicken, cooked at a low temperature, served with julienned vegetables, carrots, courgettes, tuna sauce and caper flowers, salt, pepper, extra virgin olive oil



Bocconcini croccanti di polpo

€ 18.00

Polpo cotto a bassa temperatura servito con crema di zucca rosa, polvere di cannella, noce moscata e pane Carasau

Crispy octopus bites

Slow-cooked octopus served with pink pumpkin cream, cinnamon powder, nutmeg and Carasau bread



Tartare di fassona piemontese

€ 18.00

Battuta di fassona, salsa Worcestershire, senape al miele, acciughe, capperi in fiore, sale, pepe, olio extravergine di oliva e pane Carasau

Piedmontese Fassona beef tartare

Fassona beef, Worcestershire sauce, honey mustard, anchovies, caper flowers, salt, pepper, extra virgin olive oil and Carasau bread

INSALATE E CONTORNI

SALADS AND SIDE DISHES



Caesar salad

€ 14.00

Pollo marinato alle erbe cotto a bassa temperatura, scaglie di grana, crostini al sesamo, lattuga romana, salsa maionese, acciughe

Caesar salad

Herb marinated chicken cooked at a low temperature, Parmesan cheese flakes, sesame croutons, romaine lettuce, mayonnaise sauce, anchovies



Fresh salad

€ 14.00

Pomodori datterini, mais, olive taggiasche, cetrioli, feta, basilico, burrata di bufala

Fresh salad

Cherry tomatoes, corn, Taggiasca olives, cucumbers, feta cheese, basil, buffalo burrata cheese



Insalata mista

€ 6.00

Verde e pomodori

Mixed Salad

Green and tomatoes



Verdure crude tagliate a julienne

€ 6.00

Carote, zucchine e peperoni

Julienned raw vegetables

Carrots, zucchinis and peppers



Avocado al naturale

€ 5.00

Natural avocado



Patate al forno alle erbe

€ 6.00

Baked potatoes with herbs



Pak choi (cavolo orientale coltivato in Italia)

€ 6.00

Pak choi (oriental cabbage grown in Italy)

DESSERT

DESSERTS



Tiramisù classico

Biscotti savoiardi, caffè, mascarpone

€ 6.00

Classic Tiramisù

Savoiardi biscuits, coffee, mascarpone cheese



Panna cotta allo zafferano

Saffron panna cotta

€ 6.00



Crème brûlée

Latte, panna, zucchero

€ 6.00

Crème brûlée

Milk, cream, sugar