



MENÙ

BUSINESS LUNCH

FROM MONDAY
TO FRIDAY

12:00 | 14:30
EXCLUDING HOLIDAYS

FIRST COURSES

- PASTA WITH MEAT SAUCE (1)
- PEAS AND SHRIMP CREAM
- ROMAN-STYLE GNOCCHI (1,7)
- MEAT RAVIOLI ON EGGPLANT CREAM AND SALTED RICOTTA (1, 7)

SECOND COURSES

- GRILLED BEEF STEAK ON A SALAD
- SALMON WITH BALSAMIC SAUCE AND HAZELNUTS (4, 8, 12)
- CHICKEN BITES ON PUMPKIN CREAM (4, 8, 12)
- MUSHROOM FLAN ON POTATO RÖSTI WITH PARMESAN SAUCE (7, 12)

SIDES

- ROSEMARY POTATOES
- SAUTÉED CHICKPEAS WITH ONION
- ZUCCHINI WITH EVO OIL

DESSERTS

- PASTRY 1, 50 €
- TIRAMISÙ 7 €
- CHEESECAKE 7 €

FIRST COURSE | WATER |
ESPRESSO COFFEE*

10€

SECOND COURSE |
SIDE | WATER |
ESPRESSO COFFEE*

12€

FIRST COURSE |
SECOND COURSE |
SIDE | WATER
ESPRESSO COFFEE*

15€

OUT OF MENU

- PICANHA (SKEWER WITH 250G OF PICANHA, TOMATO, AND CORN SLICES) 22 €
- FIORENTINA 6,00 PER HECTOGRAM €
- KILL BILL (CHARCOAL BUN WITH WAGYU BEEF, CARAMELIZED RED ONION, STRACCIATELLA FROM GIOIA DEL COLLE, BACON SERVED WITH A SIDE) (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13) 20 €

COVER CHARGE 2,50€ | DRINKS EXCLUDED

*DRINKS, BEERS, AND WINE GLASSES NOT INCLUDED; ANY COFFEE THAT IS NOT PLAIN ESPRESSO OR MACCHIATO WILL BE PRICED AT LIST PRICE.

1. 1. GLUTEN | 2. CRUSTACEANS AND DERIVATIVES | 3. EGGS | 4. FISH AND DERIVATIVES | 5. PEANUTS AND DERIVATIVES | 6. SOY AND DERIVATIVES | 7. MILK AND DERIVATIVES | 8. NUTS AND DERIVATIVES | 9. CELERY AND DERIVATIVES | 10. MUSTARD AND DERIVATIVES | 11. SESAME SEEDS AND DERIVATIVES | 12. SULPHUR DIOXIDE AND DERIVATIVES | 13. LUPIN AND DERIVATIVES | 14. MOLLUSKS AND DERIVATIVES



MENÙ

PIZZA

**SOLO IL
VENERDÌ**

12:00 | 14:30
Escluso festivi

PIZZA | ACQUA |
CAFFÈ ESPRESSO*

12€

**ENGLISH
VERSION**



MARGHERITA (1, 7)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
CASEIFICIO DI SERIATE, BASILICO FRESCO, OLIO
EVO

BUFALA (1, 7)

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA DI EBOLI (SA),
BASILICO FRESCO, OLIO EVO

EASY (1)

POMODORO SAN MARZANO, OLIO ALL'AGLIO,
BASILICO FRESCO

ACCIUGHINA (1, 4, 7)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE CASEIFICIO
DI SERIATE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CAPPERI,
BASILICO FRESCO, OLIO EVO

CAPRICCIOSA (1, 7, 12)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
CASEIFICIO DI SERIATE, OLIVE NERE, CARCIOFI,
FUNGHI PORCINI, PROSCIUTTO COTTO FERRARINI,
OLIO EVO

4 FORMAGGI (1, 7)

FIOR DI LATTE CASEIFICIO DI SERIATE, GRANA
PADANO DOP, TALEGGIO DOP, GORGONZOLA
DOP, OLIO EVO

ORTOLANA (1, 7)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
CASEIFICIO DI SERIATE, ZUCCHINE,
PEPERONI, MELANZANE, OLIO EVO

BINOMIO PERFETTO (1, 7, 12)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
CASEIFICIO DI SERIATE, STRACCIATELLA DI NOCI
(BA), SALSICCIA, FRIARIELLI, OLIO EVO

DIAVOLA (1, 7, 12)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
CASEIFICIO DI SERIATE, SPIANATA PICCANTE,
OLIVE NERE, OLIO EVO

PROSCIUTTO E FUNGHI (1, 7, 12)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
CASEIFICIO DI SERIATE, PROSCIUTTO COTTO
FERRARINI, FUNGHI PORCINI, OLIO EVO

*BIBITE, BIRRE E CALICI ESCLUSI; QUALSIASI CAFFÈ CHE NON SIA ESPRESSO LISCIO O MACCHIATO,
VERRÀ QUOTATO A PREZZO DI LISTINO

1. Glutine | 2. Crostacei e derivati | 3. Uova | 4. Pesce e derivati | 5. Arachidi e derivati | 6. Soia e derivati | 7. Latte e
derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 9. Sedano e derivati | 10. Senape e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati |
12. Anidride solforosa e derivati | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati