

Antipasti/Hors d'oeuvre

Carpaccio di melanzane all' EVO, pepe rosa, pomodorini e maggiorana <i>Aubergines carpaccio with olive oil, pink pepper, cherry tomatoes and marjoram</i>		€ 12,00
Fiori di zucca ripieni di formaggi fusi <i>Zucchini flowers stuffed with melted cheeses</i> (1-7)		€ 16,00
Selezione di pomodori con mozzarella di bufala e basilico <i>Selection of tomatoes with buffalo mozzarella and basil</i> (7)		€ 16,00
Trittico di zucchine: alla griglia, alla scapece, con couscous punte di asparagi <i>Courgettes triptych: grilled, scapece style, with couscous and asparagus tips</i> (1/12)		€ 16,00
Tagliere di salumi e formaggi italiani con salsa di marmellate e gocce di miele <i>Assiette of cold cuts and italian cheeses with jam and honey drops</i> (1/7/8)		€ 20,00
Insalata pokè <i>Fillet of smoked Salmon and avocado salad with boiled rice</i> (4/6)		€ 21,00
Salmone affumicato con lamelle di finocchio croccante al pepe rosa <i>Smoked salmon with thin stripes of crispy fennel and pink pepper</i> (4)		€ 21,00
Tartare di gamberi rossi** con insalatina di mango <i>Red prawns** tartare with mango salad</i> (2)		€ 22,00
Uovo bio croccante con asparagi e scaglie di tartufo nero <i>Crunchy organic egg with asparagus and black truffle flakes</i> (1/3/5/7)		€ 22,00
Tartare di tonno** con avocado e lime <i>Tuna tartare** with avocado and lime</i> (1/4)		€ 23,00

Le zuppe dello Chef/The Chef's soups

Zuppa di verdura <i>Vegetable soup</i> (9)		€ 13,00
Zuppa di ceci con bruschette al rosmarino <i>Chickpea soup with rosemary bruschette</i> (1/9)		€ 13,00

*Prodotti congelati/*Frozen Products*

** Processo di abbattimento rapido/*Blast chilling and freezing process*

Servizio e Iva inclusi/*Service and VAT included*

Primi piatti/First courses

Penne all'arrabbiata <i>Pasta quills with hot pepper, garlic, parsley and tomato sauce</i> (1/6)		€ 14,00
Gnocchi fatti in casa pomodoro e basilico <i>Homemade potato dumplings with tomato sauce and basil</i> (1)		€ 14,00
Fettuccine fatte in casa Massimo d'Azeglio <i>Homemade fettuccine with champignon mushrooms and Reggiano parmesan fondue</i> (1/3/7)		€ 14,00
Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe <i>Homemade tonnarelli with roman sharp ewe's cheese and black pepper</i> (1/3/7)		€ 14,00
Mezze maniche alla Carbonara <i>Short macaroni with pork cheek, egg yolks & parmesan</i> (1/3/6/7/12)		€ 14,00
Bucatini alla Amatriciana <i>Hollow spaghetti with tomato sauce, pork cheek, roman sharp ewe's cheese & hot pepper</i> (1/6/7/12)		€ 14,00
Tagliolini fatti in casa con asparagi, lime e pistilli di zafferano <i>Homemade thin tagliatelle with asparagus, lime and saffron pistils</i> (1/3/7)		€ 15,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i> (1/6/12/14)		€ 15,00
Calamarata con vongole veraci, cozze e pomodorini di Sicilia <i>Calamarata pasta with clams, mussels and cherry tomatoes</i> (1/4/6/12/14)		€ 16,00
Linguine integrali aglio, olio e peperoncino con gamberoni* e petali di fiori di zucca <i>Whole-wheat flat spaghetti garlic, olive oil and hot pepper with king prawns* and zucchini flowers</i> (1/2/6)		€ 17,00
Risotto alla provola affumicata e tartufo nero <i>Risotto with kneaded-paste cheese and black truffle</i> (7)		€ 19,00
Risotto al nero di seppia con tartare di tonno e colatura di alici <i>Risotto with cuttlefish ink with tuna tartare** and anchovy sauce</i> (4/14)		€ 21,00

*Prodotti congelati/Frozen Products

** Processo di abbattimento rapido/Blast chilling and freezing process

Servizio e Iva inclusi/Service and VAT included

Secondi piatti/Main courses

Omelette alle erbe fini <i>Omelette with marjoram, thyme, parsley, basil and sage</i> (3/7)	€ 15,00
Tagliata di pollo con rucola e pomodorini siciliani <i>Sliced chicken with rocket and cherry tomatoes</i> (1/12)	€ 21,00
Saltimbocca di vitella alla romana <i>Veal escalope with ham and sage</i> (1/12)	€ 24,00
Costolette d'agnello allo scottadito con salsa alla menta <i>Grilled lamb chops with mint sauce</i>	€ 25,00
Entrecote alla griglia <i>Grilled beef Entrecote</i>	€ 25,00
Filetto di manzo al pepe verde <i>Fillet of beef with green pepper</i> (1/10/12)	€ 29,00
Steak tartare Massimo d'Azeglio <i>Massimo d'Azeglio steak tartare</i> (1/3/10/12)	€ 30,00
Spigola o Orata alla griglia <i>Grilled Sea bass or grilled Gilthead seabream</i> (4)	€ 24,00
Baccalà in umido con patate, olive taggiasche e pomodorini <i>Stewed salt cod with potatoes, taggiasca olives and cherry tomatoes</i> (4)	€ 26,00
Calamari alla plancia <i>Grilled squid</i> (14)	€ 26,00
Grigliata mista di pesce <i>Mixed fish grill</i> (2/4/14)	€ 30,00
Tagliata di tonno con vinagrette alla soia <i>Tuna steak with soy vinagrette</i> (4/6)	€ 30,00

Tutti i secondi sono serviti con contorni del giorno/All main courses are served with side dishes of the day

***Prodotti congelati/Frozen Products**

**** Processo di abbattimento rapido/Blast chilling and freezing process**

Servizio e Iva inclusi/Service and VAT included

Pizza/*Pizza*

Pizza* con verdure grigliate e mozzarella <i>Pizza* with grilled vegetables and mozzarella cheese</i> (1/7)		€ 12,00
Pizza* Margherita <i>Pizza* with tomato and mozzarella cheese</i> (1/7)		€ 12,00
Pizza* alla Diavola <i>Pizza* with hot salami and mozzarella cheese</i> (1/7)		€ 13,00
Focaccia* con prosciutto crudo di Parma <i>Flat bread pizza* with Parma raw ham</i> (1)		€ 16,00

Dolci & Frutta/*Desserts & fruits*

Selezione di dolci dal carrello <i>Desserts selection from the trolley</i> (1/3/7/12)		€ 8,00
Crème Caramel fatto in casa <i>Homemade Crème Caramel</i> (3/7/12)		€ 8,00
Assortimento di gelati <i>Selection of icecream</i> (1/3/7)		€ 8,00
Macedonia <i>Fruit salad</i>		€ 8,00
Frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit in season</i>		€ 8,00
Sorbetto dello Chef <i>Chef's Sorbet</i> (1/3/7/12)		€ 10,00
Il Cardinale <i>Pineapple, Orange, kiwi and banana</i> (12)		€ 10,00
Biancomangiare fatto in casa con salsa ai frutti di bosco <i>Homemade Biancomangiare with wildberries sauce</i> (1/7)		€ 11,00
Coppa di Fragole <i>Strawberries</i>		€ 12,00
Frutti di bosco <i>Wild berries</i>		€ 13,00

Bevande/*Beverage and Soft drinks*

Acqua Minerale/Mineral water 1 litro	€ 4,00
Acqua Minerale/Mineral water ½ litro	€ 3,00
Coca Cola/Aranciata/Sprite	€ 5,00
Un Calice di vino selezionato dalla Cantina Bettoja/A glass of wine selected from Bettoja cellar	€ 8,00

*Prodotti congelati/*Frozen Products*

** Processo di abbattimento rapido/*Blast chilling and freezing process*

Servizio e Iva inclusi/*Service and VAT included*