

MENU

ANTIPASTI

starters

Tagliere misto di salumi toscani, formaggi, olive taggiasche

*Platter with cold cuts from Tuscany, a selection of Italian cheeses,
and taggiasca olives*

23,-

Caprino al forno, verdure arrosto, mandorle tostate e miele

Goat cheese, roasted vegetables, toasted almonds and honey

14,50

Carpaccio di manzo affumicato, carciofi sott'olio e fonduta di pecorino toscano

Smoked beef carpaccio with artichokes and pecorino toscano cheese

fondue

16,-

Capesante, guanciale, rosmarino e riduzione all'arancia

Scallops, bacon, rosemary and orange reduction

17,50

PASTE

homemade

Tagliolini di mare

Seafood tagliolini with clams, mussels, scallops, prawns and squid

19,50

Tagliatelle salsiccia toscana, cavolo nero, nduja e pecorino romano

*Tagliatelle sausage from Tuscany, cavolo nero, nduja
and pecorino romano cheese*

17,50

Maltagliati funghi porcini, melanzane arrosto, ricotta di bufala e basilico

Maltagliati with porcini mushrooms, eggplants, buffalo ricotta and

basil

17,-

Ravioli di patate, ragù di cervo e castelmagno

Ravioli filled with potatoes, deer ragout and castelmagno cheese

18,50

*Tutti i nostri prodotti sono preparati giornalmente e cucinati al momento.
Pane, pasta, focaccia e dolci fatti in casa.
Verdure e prodotti tipici importati dall'Italia.*

*All our products are prepared on a daily basis and cooked at the moment.
Bread, pasta, focaccia and desserts are home made.
Vegetables and local products are imported directly from Italy.*

PIZZE BIANCHE

white pizzas (without tomato sauce)



Verdure grigliate, caprino e rucola

Mozzarella, grilled vegetables, goat cheese and arugula

14,50

Prosciutto crudo, rucola e parmigiano a scaglie

Mozzarella, raw ham, arugula and Parmigiano flakes

15,75

Speck, fontina e radicchio

Mozzarella, speck, fontina cheese and radicchio

15,25

Salame Toscano, olio al tartufo bianco, pecorino e rucola

Mozzarella, Tuscan salame, white truffle oil flakes Pecorino cheese and arugula

16,50

PIZZE ROSSE

red pizzas (with tomato sauce)



Bufala con pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio e basilico

Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvio

and basil

12,75

Salsiccia, pecorino toscano, bufala e basilico

Tuscan fresh sausage, buffalo mozzarella, pecorino cheese and basil

15,75

Stracciatella, acciughe di Sciacca e basilico

Mozzarella, stracciatella cheese from Puglia, anchovies from Sciacca

and basil

16,25

'Nduja, gorgonzola e basilico

Mozzarella, nduja, gorgonzola cheese and basil

15,50

Pizza kid

9,50

DESSERT

Panna cotta con caramello, caffè e sambuca

Panna cotta with coffee and sambuca caramel

7,50

Semifreddo ricotta di bufala, cioccolato e pere aromatizzate alla grappa

Buffalo ricotta walnuts parfait, chocolate and pears flavored with grappa

8,-

Il nostro tiramisù

homemade tiramisù

7,75

Sgroppino al limone

Lemon sorbet, vodka and Prosecco

8,50



vegetarian dish

In our products different types of allergens are present. Do you have a question about the composition of a product?
Ask it an employee. We are happy to help you.