



PIATTI DELLA SETTIMANA

Vitello tonnato con la sua salsa all'antica maniera e fondo bruno € 15.00

Vitello tonnato with sauce and brown stock

Tagliatella di Seppia con verdure croccanti spadellate alla soia e maionese di polpo € 13.00

Cuttlefish tagliatelle with crunchy vegetables sautéed in soy and octopus mayonnaise

Abetini di magro mantecati con burro aromatizzato al timo 🌿 € 12.00

Pasta fir trees creamed with thyme flavored butter

Lasagna di zucchine alla curcuma 🌿 € 13.00

Zucchini lasagna with turmeric

Vellutata di cavolfiore e cheddar 🌿 € 11.00

Cauliflower and cheddar cream soup

Cappello del prete con la sua salsa ai mirtilli € 15.00

Triangular-shaped Italian sausage with its blueberry sauce

Pesce spada con pomodorini, capperi e olive € 16.00

Swordfish with cherry tomatoes, capers and olives

Barney's Salad 🌿 € 10.00

Insalata di barbabietola, cipolla rossa, caprino, dragoncello e vinaigrette
Beetroot salad, red onion, goat cheese, tarragon and vinaigrette



DOLCI

Dessert del giorno € 6.00 Chiedere al personale di sala

Daily Dessert / Ask the Staff

Torta della casa € 4.00

Homemade Cake

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

🌿 Piatti vegetariani - Vegetarian options

* Surgelato all'origine / products frozen at the origin

Si prega di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala / Please report any intolerances t the Staff