



PIATTI DELLA SETTIMANA

Vitello tonnato con la sua salsa all'antica maniera € 14.00 (4, 9)
Veal with tuna sauce old style

Frittelle di agretti e salsa aioli 🌱 € 10.00 (3, 5)
Agretti fritters and aioli sauce

Fave e pecorino con scaglie di pane 🌱 € 12.00 (1, 7)
Broad beans and pecorino cheese with bread flakes

Tartare salmone*, asparagi e spuma di spalmabile € 14.00 (4, 7)
Salmon tartare*, asparagus and spreadable foam

Spaghetti ai pomodorini gialli e rossi, burrata, olio al basilico e taralli 🌱 € 13.00 (1, 7, 9)
Spaghetti with yellow and red cherry tomatoes, burrata, basil oil and taralli

Orecchiette alle cime di rapa (con acciughe) € 12.00 (1, 4)
Orecchiette with turnip tops (with anchovies)

Agnolotti burro e salvia 🌱 € 11.00 (1, 7)
Agnolotti with butter and sage

Calamaro* ripieno al sugo e olio al basilico € 16.00 (4, 9)
Squid* stuffed with sauce and basil oil

Club sandwich € 14.00 (1, 3)
Club sandwich

Tofu con pomodorini confit e asparagi 🌱 € 12.00 (6, 12)
Tofu with confit cherry tomatoes and asparagus

Barney's Salad con cavolo rosso, carote, vinaigrette e cumino 🌱 € 10.00 (12)
Barney's Salad with red cabbage, julienned carrots, vinaigrette and cumin

Scarola e olive 🌱 € 4.00
Escarole and olives

Zucchine alla scapece 🌱 € 4.00 (12)
Scapece courgettes

Insalata di finocchi 🌱 € 4.00
Fennel salad

DOLCI

Dessert del giorno Daily Dessert € 6.00
Chiedere al personale di sala / Ask the staff

Torta della casa Homemade Cake € 4.00

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

🌱 Piatti vegetariani - Vegetarian options

* Surgelato all'origine / products frozen at the origin
Si prega di consultare la tabella allergeni a fondo menu / Please see the allergen table at the bottom of the menu