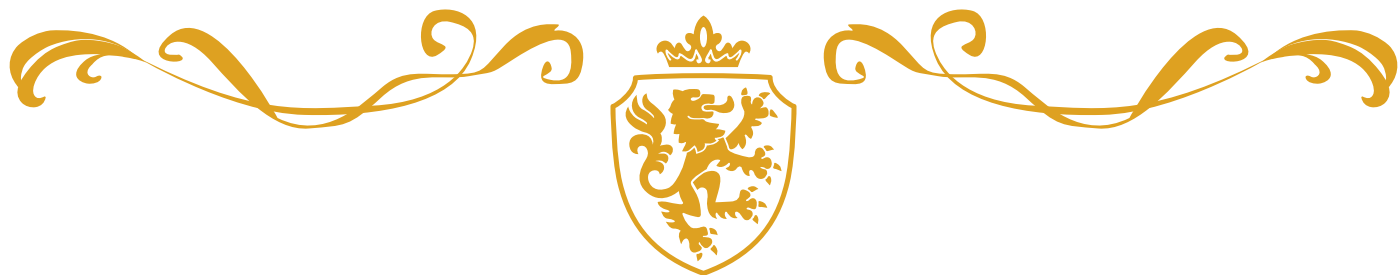


Antipasti di terra

Hors - d'ouvres

| | |
|--|---------|
| Tris di bruschette (pomodoro, funghi e melanzane) (1) <i>Mixed toasted bread (tomato, mushrooms, eggplants)</i> | € 6,00 |
| Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> | € 7,00 |
| Focaccia al sesamo e porchetta (1, 11) <i>Homemade focaccia and roasted pork</i> | € 12,00 |
| Mozzarella di bufala e prosciutto crudo di montagna (7) <i>Knife-cut ham and buffalo mozzarella cheese</i> | € 12,00 |
| Polpette al sugo (3 pezzi) (1, 3, 7) <i>Meatball tomato sauce (3 pieces)</i> | € 12,00 |
| Carpaccio di manzo su letto di rucola con scaglie di grana e miele (7) <i>Carpaccio with rocket, parmesan flakes and honey</i> | € 15,00 |

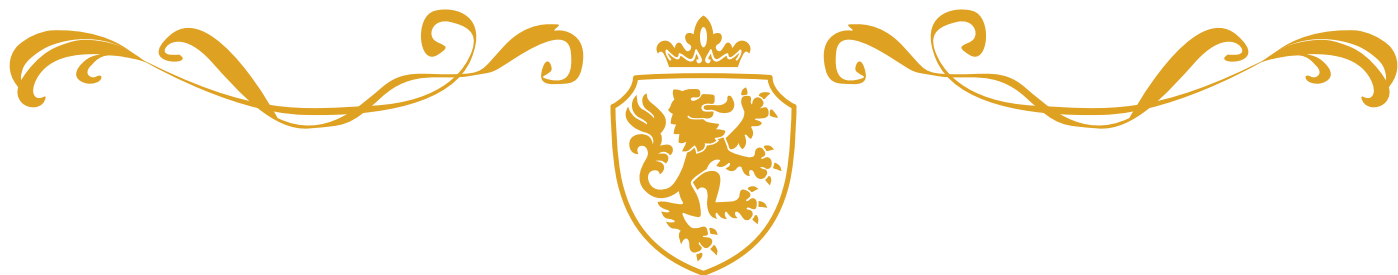




Antipasti di mare *Seafood Hors - d'ouvres*

| | |
|--|---------|
| Soutè di cozze (14) <i>Peppered mussels</i> | € 10,00 |
| Gamberi in pasta kataifi (1, 2) <i>Kataifi wrapped Prawns</i> | € 12,00 |
| Insalata di mare* (2, 4, 9, 14) <i>Seafood salad</i> | € 12,00 |
| Misto mare Papa Rex (insalata di mare, carpaccio di polpo e gamberi Kataifi) (1, 2, 4, 9, 14) <i>Mix of seafood salad, octopus carpaccio and Kataifi Prawns</i> | € 15,00 |
| Carpaccio di spigola con zucchine alla Julienne, lime e pepe rosa (4) <i>Carpaccio of sea bass with zuchinis, lime and pepper</i> | € 15,00 |
| Crudo Imperiale: 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 gamberoni, carpaccio salmone, carpaccio spigola, carpaccio tonno (2, 4) (per 2 persone) <i>Imperial Raw: 2 red prawns, 2 raw scampi, 2 argentinian prawns,</i> <i>sea bass carpaccio, salmon carpaccio and tuna carpaccio (for two persons)</i> | € 60,00 |





Primi Piatti di Terra

First Course

| | |
|--|---------|
| Zuppa di verdure di stagione* (9) | € 8,00 |
| <i>Vegetable soup in season</i> | |
| Spaghetti alla Bolognese (1, 7, 9) | € 10,00 |
| <i>Spaghetti with bolognese meat sauce</i> | |
| Lasagna* (1, 3, 7) | € 10,00 |
| <i>Lasagna</i> | |
| Bucatini all'amatriciana (1, 7) | € 12,00 |
| <i>Bucatini amatriciana (bacon and tomato sauce)</i> | |
| Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7) | € 12,00 |
| <i>Spaghetti carbonara (eggs and bacon)</i> | |
| Spaghetti cacio e pepe (1, 7) | € 12,00 |
| <i>Spaghetti cheese and pepper</i> | |
| Fettuccine al pesto fatto in casa (3, 5, 8) | € 12,00 |
| <i>Homemade fettuccine with pesto</i> | |
| Gnocchi alla sorrentina (1, 3, 7) | € 12,00 |
| <i>Gnocchi with tomato and mozzarella cheese</i> | |
| Ravioli di burrata con pomodorini pachino e basilico (1, 3, 7) | € 15,00 |
| <i>Ravioli stuffed with burrata cheese, fresh tomato and basil</i> | |
| Fettuccine guanciale, funghi porcini* e pecorino romano (1, 3, 7) | € 16,00 |
| <i>Homemade fettuccine with bacon, mushrooms and pecorino cheese</i> | |





Primi Piatti di Pesce

First Course - Fish

| | |
|--|-----------------|
| Spaghetti alla carbonara di mare* (1, 3, 7, 14) <i>Spaghetti seafood carbonara (squid, eggs, pecorino cheese)</i> | € 12,00 |
| Spaghetti alle vongole veraci (1, 14) <i>Spaghetti with clams</i> | € 15,00 |
| Tonnarelli al pesto con calamari, gamberi e pomodori secchi (1, 2, 3, 4, 5, 8) <i>Tonnarello with pesto, squid, shrimps and dried tomatoes</i> | € 18,00 |
| Tonnarello dello chef (Frutti di mare, fasolari e gamberi) (1, 2, 3, 4, 14) <i>Tonnarello of the chef (Seafood, big clams and shrimps)</i> | € 18,00 |
| Risotto alla crema di scampi (1, 2, 4, 7) <i>Risotto with prawns cream</i> | € 18,00 |
| Tagliolino al gambero rosso (1, 2, 3, 4) <i>Home made tagliolino with red shrimps</i> | € 20,00 |
| Spaghettone burro, alici e bottarga (1, 4, 7) <i>Spaghetti with anchovies, butter and bottarga</i> | € 20,00 |
| Linguine all'astice (min 600 gr) (1, 2) <i>Spaghetti with lobster</i> | 100 gr. € 10,50 |





Secondi Piatti di Carne

Main Course - Meat

| | |
|---|----------------|
| Straccetti di manzo ai funghi (1, 7) <i>Strips of beef with mushrooms</i> | € 12,00 |
| Cotoletta alla milanese con patate fritte (1, 3) <i>Milanese veal chop (breaded) with french fries</i> | € 14,00 |
| Saltimbocca alla romana (vitello, salvia, prosciutto) (1, 7) <i>Roman escalope with sage and ham</i> | € 15,00 |
| Abbacchio allo scottadito con patate al forno <i>Lamb with roasted potatoes</i> | € 18,00 |
| Tagliata di manzo Danese (250 gr.) con patate al forno <i>Sliced Danish beef with roasted potatoes</i> | € 18,00 |
| Stinco di maiale con purea di patate (7) <i>Pork Shank with mashed potatoes</i> | € 18,00 |
| Filetto di manzo Danese (250 gr.) alla griglia con patate al forno <i>Grilled fillet of Danish beef with roasted potatoes</i> | € 25,00 |
| Costata di manzo Danese (Min. 500 gr.) <i>Rib of Danish beef</i> | 100 gr. € 4,50 |
| Fiorentina Danese con filetto (Min. 500 gr.) <i>Florentine Tbone steak</i> | 100 gr. € 5,50 |



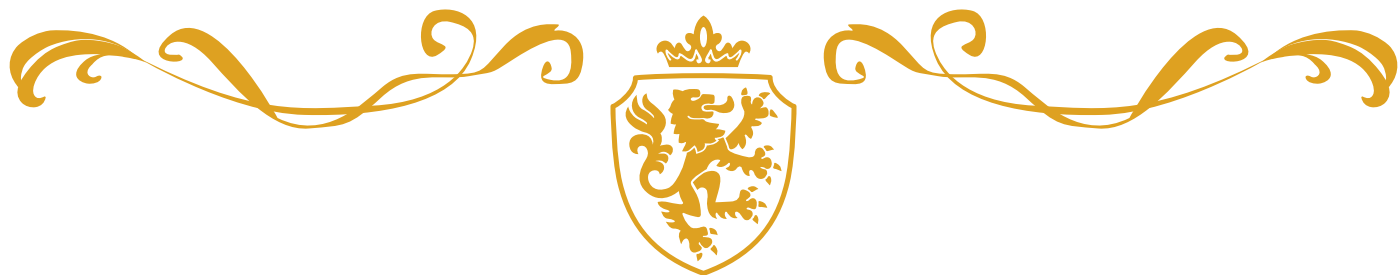


Secondi Piatti di Pesce

Main Course - Fish

| | |
|--|-----------------|
| Gamberoni in padella al brandy (2) | € 16,00 |
| <i>Brandy sautéed prawns</i> | |
| Frittura calamari e gamberi (1, 2, 14) | € 18,00 |
| <i>Fried squid and shrimps</i> | |
| Salmone in crosta di sesamo con contorno di verdure grigliate** (4, 11) | € 20,00 |
| <i>Salmon with sesame crust served with grilled vegetables</i> | |
| Polpo scottato su letto di purè con salsa citronette (4, 7) | € 20,00 |
| <i>Grilled octopus with mashed potatoes and citronette sauce</i> | |
| Scampi alla griglia* (2) | € 25,00 |
| <i>Grilled scampi</i> | |
| Pesce al forno (con patate, pachino e olive nere): (4, 5) | |
| <i>Baked fish (with potatoes, fresh tomatoes and black olives)</i> | |
| Orata | 100 gr. € 7,00 |
| Spigola | 100 gr. € 8,00 |
| Dentice | 100 gr. € 9,00 |
| Astice alla catalana (2, 5) | 100 gr. € 10,50 |
| <i>Catalan lobster</i> | |





Pizzeria

Pizza

| | |
|--|--------|
| Fiore di zucca pastellato (<i>Battered courgette flower</i>) | € 2,00 |
| Suppli | € 2,00 |
| Fritto di Baccalà pastellato (<i>Fried battered cod</i>) | € 3,00 |
| Fritto all'Italiana (verdure pastellate) <i>Italian fry (battered vegetables)</i> | € 5,00 |

Pizze - Pizzas

| | |
|---|---------|
| Margherita <i>Margherita (1, 7)</i> | € 7,00 |
| Napoli <i>Naples (with anchovies) (1, 4, 7)</i> | € 8,00 |
| Quattro formaggi <i>Four Cheeses (1, 7)</i> | € 8,00 |
| Diavola (salumi piccanti) <i>Devil (spicy salami) (1, 7)</i> | € 8,00 |
| Vegetariana <i>Vegetarian (1, 7)</i> | € 9,00 |
| Funghi <i>Mushrooms (1, 7)</i> | € 9,00 |
| Tonno e cipolla <i>Tuna and onion (1, 4, 7)</i> | € 9,00 |
| Prosciutto crudo di montagna <i>Mountain ham (1, 7)</i> | € 9,00 |
| Capricciosa <i>Capricciosa (1, 3, 7)</i> | € 9,00 |
| Salsiccia e funghi <i>Sausages and mushrooms (1, 7)</i> | € 9,00 |
| Caprese (mozzarella di bufala e pachino) <i>Caprese (mozzarella and tomato) (1, 7)</i> | € 10,00 |
| Calzoni (vari gusti) (1, 7) | € 9,00 |





Contorni - *Side Dish*

| | |
|---|--------|
| Patatine fritte* <i>French fries</i> | € 5,00 |
| Patate al Rosmarino <i>Rosemary potatoes</i> | € 5,00 |
| Cicoria ripassata in padella <i>Sautéed chicory</i> | € 7,00 |
| Insalata mista <i>Mixed salad</i> | € 7,00 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Dolci da esposizione (1, 3, 7) <i>Desserts à la carte</i> | € 6,00 |
| Tortino “Cuore caldo” <i>Cake with hot chocolate</i> | € 7,00 |
| Frutta di stagione <i>Season fruit</i> | € 7,00 |
| Pizza con Nutella <i>Pizza with Nutella</i> | € 9,00 |





Vini Bianchi - *White Wines*

CAMPANIA

Falanghina del Sannio DOC € 25,00
Feudi di San Gregorio - Falanghina

Greco di Tufo DOCG € 30,00
Feudi di San Gregorio - Greco

FRIULI VENEZIA GIULIA

Traminer Aromatico € 20,00
Alturis - Traminer aromatico

Sauvignon DOC € 21,00
Alturis - Sauvignon

Ribolla Gialla € 25,00
Alturis - Ribolla Gialla

Sauvignon Livio Felluga € 35,00
Livio Felluga - Sauvignon

Chardonnay DOC € 45,00
Livio Felluga - Chardonnay

Vintage Tunina IGT € 85,00
*Jerman - Sauvignon, Chardonnay,
Ribolla gialla, Malvasia*

LAZIO

Gocce di Ninfa IGT € 16,00
(Vino della casa)
Villa Gianna - Malvasia, Trebbiano

Satricò € 25,00
*Casale del Giglio - Chardonnay, Sauvignon,
Trebbiano giallo*

LIGURIA

Cinque Terre DOC € 35,00
*Società Agricola Riomaggiore
Vermentino, Bosco e Albarola*

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna DOC € 25,00
Costamolino Argiolas - Vermentino

SICILIA

Corvo Bianco IGT € 20,00
Duca di Salaparuta - Grecanico, Inzolia

Anthilia Sicilia Bianco DOC € 25,00
Donnafugata - Cataratto

TRENTINO ALTO ADIGE

Müller-Thurgau Frizzante IGT € 22,00
Santa Margherita - Müller-Thurgau

Pinot Grigio DOC € 28,00
Elena Walch - Pinot Grigio

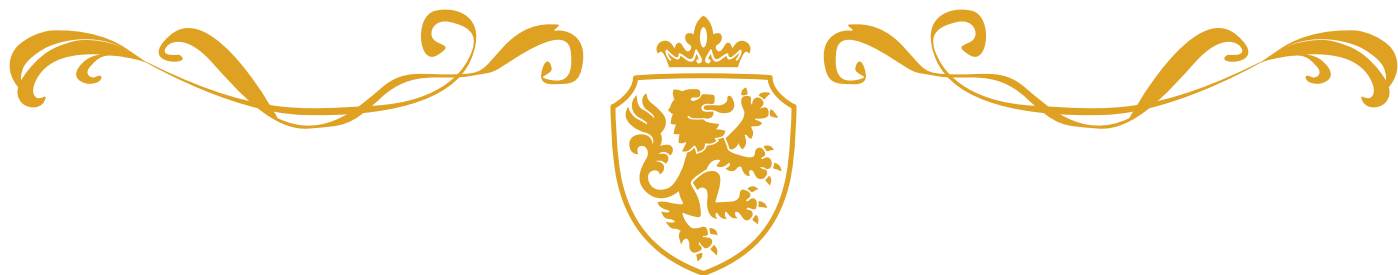
Sauvignon DOC € 32,00
H. Lun - Sauvignon Blanc

Chardonnay DOC € 35,00
Santa Margherita - Chardonnay

Gewürztraminer DOC € 40,00
San Michele Appiano - Gewürztraminer

Pinot Bianco "Sanct Valentin" DOC € 55,00
San Michele Appiano - Pinot Bianco

Chardonnay "Sanct Valentin" DOC € 60,00
San Michele Appiano - Chardonnay



Vini Rossi - Red Wines

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo DOC €20,00
Masciarelli - Montepulciano

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara DOC €18,00
Contessa Matilde Cavicchioli - Lambrusco

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Sauvignon IGP €21,00
Alturis - Cabernet Sauvignon

Merlot IGP €23,00
Alturis - Merlot

LAZIO

Gocce di Ninfa IGT €16,00
(Vino della casa)
Villa Gianna - Cabernet Sauvignon, Merlot

Shiraz IGT Lazio €30,00
Casale del Giglio - Syrah

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot nero DOC €35,00
San Michele Appiano - Pinot Nero

VENETO

Valpolicella Classico DOC €18,00
Masi - Corvina, Rondinella, Molinara

Amarone della Valpolicella DOCG €80,00
Masi - Corvina, Rondinella e Molinara

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna DOC €25,00
Argiolas - Cannonau

PUGLIA

Primitivo Salento "Cantalupi" IGP €22,00
Conti Zecca - Primitivo

SICILIA

Corvo Rosso IGT €20,00
Duca di Salaparuta - Nerello Mascalese, Nero d'Avola

TOSCANA

S. Maria Morellino di Scansano DOCG €25,00
Frescobaldi - Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Chianti Classico DOCG €30,00
Montemaggio - Merlot, Sangiovese

Rosso di Montalcino DOC €35,00
Frescobaldi - Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG €70,00
Banfi - Sangiovese

Tignanello IGT €280,00
Antinori - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

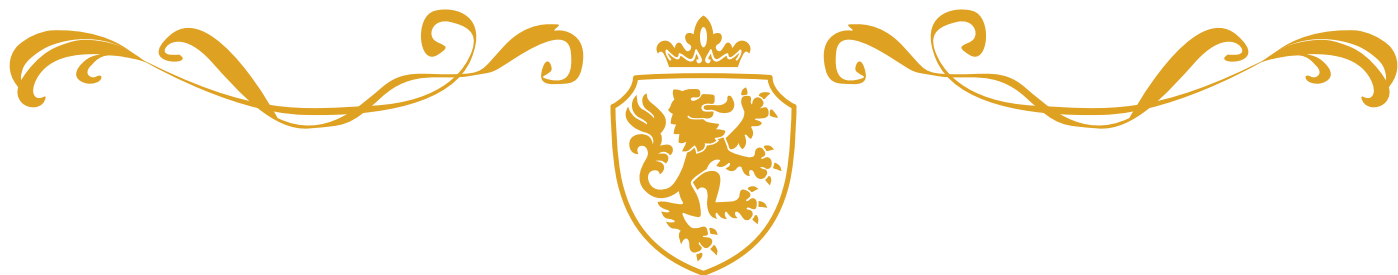
Bolgheri Sassicaia DOC €500,00
Tenuta San Guido - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba DOC €27,00
Marchesi di Barolo - Dolcetto

Barbera d'Alba "Ruvei" DOC €30,00
Marchesi di Barolo - Barbera, Nebbiolo

Barolo DOCG €85,00
Marchesi di Barolo - Nebbiolo



Vini Rosati - *Rosè Wines*

LAZIO

“Tellus” Rosé di Syrah Lazio IGP € 23,00
Falesco - Syrah e Aleatico

PUGLIA

Calafuria Rosato IGP € 35,00
Tormaresca (Antinori) - Negroamaro

Bollicine

Sparkling Wines

Prosecco DOC Extra Dry € 23,00
Valdo - Glera

Franciacorta “Freccia nera” € 40,00
Brut DOCG
Berlucchi - Chardonnay

Franciacorta “Freccia nera” € 50,00
Rosè Brut DOCG
Berlucchi - Pinot nero, Chardonnay

Franciacorta DOCG ‘61 Bio Brut € 45,00
Castello di Gussano - Chardonnay

Franciacorta DOCG ‘61 Bio Rosè € 60,00
Castello di Gussano - Pinot nero, Chardonnay

Champagne

Pommery Brut Royal € 80,00
Pommery - Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

Champagne Brut “Yellow Label” € 120,00
Veuve Clicquot
Veuve Clicquot - Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

“Cuvée Rosé” Champagne AOC Brut € 150,00
Laurent Perrier
Laurent Perrier - Pinot Noir

Champagne Brut “Vintage” € 350,00
Dom Perignon 2008
Dom Perignon - Chardonnay, Pinot Noir

Vini Dolci - *Sweet Wines*

PIEMONTE

Zagara Moscato D’Asti DOCG € 30,00
Marchesi di Barolo - Moscato



Aperitivi & Cocktails

| | |
|-------------------------|---------|
| Martini Red o White | € 6,00 |
| Spritz Aperol o Campari | € 8,00 |
| Bellini | € 8,00 |
| Vodka Lemon | € 10,00 |
| Negroni | € 10,00 |
| Gin Tonic | € 10,00 |

Amari - *Bitters*

| | |
|------------------|--------|
| Amaro Averna | € 6,00 |
| Fernet Branca | € 6,00 |
| Amaro Montenegro | € 6,00 |
| Amaro Lucano | € 6,00 |
| Amaro del Capo | € 6,00 |
| Jägermeister | € 6,00 |

Liquori - *Liqueurs*

| | |
|------------|--------|
| Limoncello | € 5,00 |
| Sambuca | € 5,00 |

Distillati - *Distillates*

| | |
|--------------------|--------|
| Jack Daniel's | € 7,00 |
| Chivas Regal | € 7,00 |
| J&B Whisky | € 7,00 |
| Johnnie Walker | € 7,00 |
| Brandy | € 7,00 |
| Cognac | € 7,00 |
| Grappa invecchiata | € 7,00 |

Bevande - *Drinks*

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Coca Cola | € 3,00 |
| Coca Cola Zero | € 3,00 |
| Fanta | € 3,00 |
| Sprite | € 3,00 |
| Lemonsoda 0,33 l | € 3,00 |
| Succo di frutta | € 3,00 |
| Acqua naturale o frizzante | € 3,00 |
| Birra bionda alla spina piccola 0,2 l | € 3,50 |
| Birra bionda alla spina 0,4 l | € 5,00 |
| Birra rossa alla spina piccola 0,2 l | € 4,50 |
| Birra rossa alla spina 0,4 l | € 6,00 |

Caffetteria - *Coffee*

| | |
|-----------------|--------|
| Caffè Espresso | € 1,50 |
| Decaffeinato | € 2,00 |
| Caffè d'Orzo | € 2,00 |
| Caffè doppio | € 2,50 |
| Caffè Americano | € 2,50 |
| Caffè corretto | € 3,00 |
| Cappuccino | € 2,50 |
| Thè caldo | € 2,50 |
| Thè freddo | € 2,50 |
| Camomilla | € 2,50 |





Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni dal Reg. UE 1169/11, così come chiarito dalla nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015, si riporta di seguito l'elenco degli allergeni previsti dal regolamento.

- N. 1 **Cereali** contenenti **glutine**, cioè: **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- N. 2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- N. 3 **Uova** e prodotti a base di uova
- N. 4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
- N. 5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- N. 6 **Soia** e prodotti a base di soia
- N. 7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- N. 8 **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*Carya illinoensis* K. Koch), **noci del brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci macadamia** o **noci del Queensland** (*macadamia Ternifolia*), e i loro prodotti
- N. 9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
- N. 10 **Senape** e prodotti a base di senape
- N. 11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di prodotti a base di semi di sesamo
- N. 12 **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- N. 13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
- N. 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”





We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

- N. 1 **Cereals** containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- N. 2 **Crustaceans** and products based on shellfish
- N. 3 **Eggs** and by-products
- N. 4 **Fish** and products based on fish
- N. 5 **Peanuts** and peanut-based products
- N. 6 **Soy** and soy-based products
- N. 7 **Milk** and dairy products (lactose included)
- N. 8 **Fruits in shell**, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-product
- N. 9 **Celery** and products based on celery
- N. 10 **Mustard** and mustard-based products
- N. 11 **Sesame seeds** and sesame seeds-based products
- N. 12 **Sulphur dioxide** and **sulphites** in concentrations above 10 mg/kg
- N. 13 **Lupine** and lupine-based products
- N. 14 **Molluscs** and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

