



## MENÙ

### Crostini

- Pomodoro ciliegino, pesto • €2,50
- Verdure di stagione grigliate, sfoglie di pecorino stagionato, glassa di Modena • €3
- Speck, rucola condita con miele, aceto balsamico, mele smith, brie caldo • €4
- Crudo di Parma, pomodori secchi, funghi sott'olio, provola, salsa tartufata • €4
- Salmone affumicato, sour cream, avocado, lime • €5

### Stuzzichi

- Pinzimonio, vinaigrette, citronette • €2
- Torretta di melanzane, prosciutto cotto, provola affumicata • €4
- Hummus di ceci • €3
- Involtini di melanzane ripieni di crema ai fagioli, pesto aromatizzato alla sambuca • €4
- Tzatziki, focaccia calda • €3
- Nachos, selezione di salse • €3

### Taglieri & Plateau

- Variazione di pecorino, miele, confetture • €5
- Tagliere di salumi • €5
- Gran tagliere (salumi e formaggi; min 2pax) • €9
- Crudo di Parma, bocconcini di bufala • €6

### Crudi

- Tartare di tonno, battuta di patate viola aromatizzate al miele e vino rosso\* • €9
- Ceviche di pesce bianco\* • €9
- Tacos di salmone marinato agli agrumi ed erbe di campo\* • €7
- Manzo in punta di coltello, uovo di quaglia, salsa al tartufo, salsa worlchester\* • €7

### Le cotture lente

- Burger mignon di Chianina, cheddar, salsa barbeque, chutney di cipolle al Bourbon whiskey • €6
- Burger mignon di pane nero con salmone, mayonese al wasabi e songino • €7
- Tacos di carne, verdure con salsa cheddar • €6
- Tacos con pollo con maionese, lattuga, bacon croccante • €6

### Insalate

- Radicchio, noci, miele, brie • €5
- Lattuga, pollo, bacon croccante, salsa Ceasar • €5
- Insalata mista, feta, cipolle, olive nere, cetrioli • €5
- Bulgur con pomodoro ciliegino, cetriolo, lime, menta • €5
- Songino, salmone, noci, pecorino • €5

### Dolci

- Cheese cake (frutti di bosco, cioccolato o passion fruit) • €6
- Brownie caldo ai due cioccolati, gelato alla stracciatella, granella di pistacchio • €6
- Tiramisù • €6
- Crumble alla mela e gelato alla crema • €6
- Dolce della settimana • €6



## MENÙ

### Italian toasts

- Cherry tomatoes, sauce pesto • €2,50
- Grilled seasonal vegetables, pecorino, balsamic vinegar from Modena • €3
- Speck, rucola dressed with honey, smith apples, balsamic vinegar and hot brie • €4
- Prosciutto from Parma, dried tomatoes, mushrooms, Provola cheese, truffle sauce • €4
  - Smoked salmon, sour cream, avocado, lime • €5

### Appetizers

- Raw vegetables, oil, balsamic vinegar • €2
- Grilled eggplants, prosciutto, smoked Provola cheese • €4
  - Hummus served with bread • €3
- Eggplant rolls filled with vegetable cream and pesto Genovese alla Sambuca • €4
  - Tzatziki sauce, hot bread focaccia • €3
  - Nachos, selection of sauces • €3

### Italian cheese and ham platters

- Cheese platter, served with honey and jam • €5
  - Ham platter • €5
- Gran tagliere (cheese and ham platter; min 2 pers) • €9
- Prosciutto from Parma, mozzarella di bufala bites • €6

### Raw dishes

- Tuna tartare, puree from purple potatoes, cooked with honey and red wine\* • €9
  - Ceviche from white fish\* • €9
- Tacos with marinated salmon, citrus fruits and fresh herbs\* • €7
  - Beef tartare, quail egg, truffle sauce, worlchester sauce\* • €7

### Slow cooked dishes

- Burger mignon from Chianina beef, cheddar cheese, barbeque sauce, caramelized onion chutney with Bourbon whiskey • €6
  - Black burger mignon with salmon, wasabi mayonese and corn salad • €7
    - Meat tacos, vegetables with cheddar sauce • €6
  - Chicken tacos with mayonese, salad and crispy bacon • €6

### Salads

- Purple chicory, walnuts, honey, brie cheese • €5
  - Salad, chicken, crispy bacon, Ceasar sauce • €5
- Mixed salad, feta cheese, onion, black olives, cucumber • €5
  - Bulgur with cherry tomatoes, cucumber, lime, mint • €5
    - Corn salad, salmon, walnuts, cheese • €5

### Desserts

- Cheesecake (with berries, chocolate or passion fruit) • €6
- Hot brownie with chocolate, ice cream with stracciatella, chopped pistachios • €6
  - Tiramisù • €6
  - Crumble with apple and ice cream • €6
    - Dessert of the week • €6