GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

VEGAN

حلال
HALAL

MENÙ DISPONIBILE ANCHE NELLE VARIANTI SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, VEGANA E HALAL. | MENU ALSO AVAILABLE IN GLUTEN-FREE, LACTOSE-FREE, VEGAN AND HALAL OPTIONS.

MENÙ CAPODANNO



FREE BINGO & DJ SET

PRIMO TURNO - FIRST SERVICE
19:00 | 21:45

SECONDO TURNO - SECOND SERVICE
22:00 IN POI

PREZZO SERVIZIO 25% | SERVICE PRICE 25%

PRENOTA ORA
BOOK NOW

PRENOTA ORA
BOOK NOW

Graphic Design by PXLated COMUNICAZIONE VISIVA

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

VEGAN

HALAL

MENÙ DI CAPODANNO

MENÙ ALLA CARTA CON UN MINIMO DI 2 PORTATE | À LA CARTE MENU WITH A MINIMUM OF 2 COURSES

ANTIPASTI 20€

CARPACCIO DI SALMONE
CON RUCOLA, CIPOLLA DI TROPEA, CAPPERI,
POMODORINI E SALSA CITRONETTE.

Salmon Carpaccio with arugula, Tropea onion, capers, cherry tomatoes and citronette dressing.

ANTIPASTO SALENTINO
BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, POMODORI SECCHI, POMODORINI, OLIVE DI CERIGNOLA, TARALLUCCI PUGLIESI E OLIO EVO.

Burrata, Parma ham, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, Cerignola olives, tarallucci from Puglia and extra-virgin olive oil.

CARPACCIO DI BRESAOLA
CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO
E SALSA CITRONETTE.

Bresaola Carpaccio with arugula, Parmesan Chips and citronette dressing.

PASTA 25€

BUCATINI FRITTI GOURMET
CACIO E PEPE CON TARTUFO.
NERANO (ZUCCHINE E PROVOLONE DEL MONACO) CON FONDUTA DI PECORINO.

Gourmet Fried Bucatini:
Cacio e Pepe with Truffle.
Nerano (zucchini and Provolone del Monaco) with Pecorino Fondue.

LASAGNA BOLOGNESE
RICETTA ORIGINALE
LASAGNA VERDE, RAGÙ BOLOGNESE, BESCIAMELLA E PARMIGIANO.

Traditional Bolognese Lasagna:
(Original Recipe)
Green Lasagna with Bolognese Ragù, Béchamel, and Parmesan.

PIZZE 25€

PUGLIESE
POMODORO, FIORDILATTE,
BURRATA, PESTO.

Tomato sauce, mozzarella, burrata cheese, pesto.

TOSCANA
FIORDILATTE, RUCOLA,
PROSCIUTTO CRUDO, TARTUFO FRESCO.

Mozzarella, rocket salad, Tuscany ham and Fresh Truffle.

CALABRESE
POMODORO, FIORDILATTE, NDUJA,
SALAME, CIPOLLA ROSSA E OLIVE.

Tomato sauce, mozzarella, creamy spicy salami, salami, red onions & olives.

LOMBARDA
GORGONZOLA, BRESAOLA,
FIORDILATTE, RADICCHIO.

Gorgonzola cheese, beef carpaccio, mozzarella, radicchio.

FIORENTINA
FIORDILATTE, FUNGHI PORCINI,
SBRICIOLONA, GORGONZOLA.

Mozzarella, porcini mushrooms, tuscan salami and Gorgonzola cheese.

ROMANA
FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, PANNA,
PATATE FRESCHE, PEPE.

Mozzarella, fresh potatoes, roasted ham, cooking cream, black peppers.

SICILIANA
FIORDILATTE, TONNO,
POMODORINI, CIPOLLA E OLIVE.

Mozzarella cheese, tuna, cherry tomatoes, onions & olives.

PREZZO SERVIZIO 25% | SERVICE PRICE 25%

PRENOTA ORA
BOOK NOW

PRENOTA ORA
BOOK NOW