

## ANTIPASTI

### Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino <i>Steamed octopus salad with cherry tomatoes</i> (14)	€ 19,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto <i>Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction</i> (4,12)	€ 18,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio <i>Smoked salmon with orange wood flavour</i> (4)	€ 19,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino <i>Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad</i> (4)	€ 21,00
Sautè di cozze <i>Mussels sauté</i> (9,14)	€ 20,00
Insalata di seppie e legumi al vapore con crema di aceto balsamico <i>Cuttle squid and legumes salad with balsamic vinegar cream</i> (12,14)	€ 22,00
Tris di tartare <i>Tris of Fish tartare</i> (2,4,14)	€ 24,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate <i>Tomatoes bruschetta with marinated anchovies</i> (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone <i>Ham and melon</i>	€ 15,00
Tagliere Toscano <i>Mixed Tuscan cold cuts</i>	€ 18,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola <i>Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad</i>	€ 18,00

## PRIMI PIATTI

### *First courses*

Tagliatelle ai frutti di mare <i>Tagliatelle with seafood</i> (1,2,4,9,12,14)	€ 19,00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i> (1,4,9,12,14)	€ 19,00
Orecchietta seppie, scampo e pesto <i>Orecchiette pasta with cuttlesquid, langoustines and pesto</i> (1,2,3)	€ 19,00
Gnocchi al pomodorino fresco e basilico <i>Gnocchi with fresh tomatoes and basil</i> (3,9)	€ 18,00
Tagliatelle al ragù <i>Tagliatelle with Bolognese</i> (1,3,9,12)	€ 18,00

## SECONDI PIATTI

### *Main courses*

Frittura mista con verdure <i>Mixed deep fried fish with vegetables</i> (1,2,4,14)	€ 23,00
Filetto di pesce con patate <i>Fish fillet with potatoes</i> (4,9)	€ 23,00
Cheeseburger di Angus con patate fritte <i>Angus cheeseburger with French fries</i> (1,11)	€ 20,00

## PANINI *Sandwiches*

Panino vegetariano con Melanzane, zucchine, pomodoro e mozzarella <i>Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini, tomatoes and mozzarella</i> (1,7)	€ 10,00
Panino tonno, pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tuna and tomatoes sandwich, with mozzarella and basil</i> (1,4)	€ 12,00
Focaccia con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio <i>Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio</i> (1,7,8)	€ 12,00
Focaccia con prosciutto crudo e mozzarella <i>Raw ham sandwich with mozzarella</i> (1,7)	€ 12,00
Toast con prosciutto cotto e fontina <i>Ham and cheese toast</i> (1,7)	€ 10,00
Panino caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico <i>Caprese sandwich with tomatoes, mozzarella, and basil</i> (1,7)	€ 10,00

## INSALATE *Salad*

Insalata Domiziana con carote, misticanza, rucola, pomodorini, mozzarella <i>Domiziana salad with carrots, rocket, cherry tomatoes and mozzarella</i> (7)	€ 12,00
Insalata Posidonia con tonno, pomodoro, uova sode e mozzarella <i>Posidonia salad with tuna, tomato, boiled egg and mozzarella</i> (4,7)	€ 12,00
Insalata di carote in agrodolce con gamberi al vapore <i>Sweet and sour carrot salad with steamed prawns</i> (4,7)	€ 12,00
Insalata con pollo grigliato, scaglie di grana, crostini e salsa Caesar <i>Salad with grilled chicken, salad, grana, croutons, and Caesar dressing</i> (1,3,4,7,10)	€ 12,00

## FRUTTA E DOLCI

### *Dessert*

Tiramisù <i>Tiramisù (3,7,8)</i>	€ 8,00
Frutta con gelato <i>Fruit salad with gelato (3,7,8)</i>	€ 8,00
Macedonia <i>Fruit salad</i>	€ 7,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 7,00
Melone <i>Melon</i>	€ 7,00
Gelato in coppa <i>Gelato (3,7,8)</i>	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero <i>Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)</i>	€ 8,00
Sorbetto al limone <i>Lemon Sorbet (3,7,8)</i>	€ 7,00
Sgroppino alla vodka <i>Lemon Sorbet with vodka (3,7,8,12)</i>	€ 8,00

## BEVANDE

### *Wine and Beverage*

Acqua	€ 3,50
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 3,50
Birra (Ichnusa non filtrata, Corona, Messina cristalli di sale)	€ 5,00
Birra analcolica Heineken 0.0	€ 5,00
Birra artigianale de' Neri "La Bionda", "La Tipa"	€ 8,00
Birra artigianale 26 Nero "Fedora" Gluten Free, "Ipnotica" Doppio malto	€ 8,00
Cocktails (Spritz, Long drinks, Negroni, Americano, Moscow mule, Mojito)	€ 12,00
Premium Gin Tonic (Ceruleo, Argintum 925, Hendrick's, Citadelle, Sakari)	€ 14,00
Vino al calice bianco	€ 7,00
Vino al calice rosato	€ 7,00
Vino al calice rosso	€ 8,00
Vino al calice Franciacorta DOCG/Trento DOC	€ 12,00
Vino al calice Champagne AOC	€ 18,00

## PANE E COPERTO

### *Bread and cover*

**3,00**

### LISTA ALLERGENI | LIST OF ALLERGENS

1. Glutine – *gluten*
2. Crostacei – *crustaceans*
3. Uova – *eggs*
4. Pesce – *fish*
5. Arachidi – *peanut*
6. Soia – *soya*
7. Latte – *milk*
8. Frutta a guscio - *shell fruit*
9. Sedano - *celery*
10. Senape - *mustard*
11. Semi di sesamo – *sesame seeds*
12. Anidride solforosa – *sulphur dioxide*
13. Lupini – *lupin*
14. Molluschi – *shellfish*