

## **Antipasti / Starters**

- Babaganoush e falafel con pane pita, cetriolo fresco alla menta e sesamo nero croccante (piatto vegetariano)** 13.—  
Babaganoush and falafel with pita bread, fresh cucumber with mint and crispy black sesame (vegetarian dish)
- Papaya e prosciutto crudo Pio Tosini con sorbetto di frutti tropicali** 14.—  
Papaya and Pio Tosini prosciutto with tropical fruits sorbet
- Piovra scottata, mozzarella di bufala veneta, pomodorini “black chocolate” e sedano bianco** 14.—  
Seared octopus, mozzarella di bufala, black chocolate cherry and white celery
- Tartare di chianina da allevamento a Km zero con pan brioche, patè di olive, senape in grani e sale di Cipro** 15./125gr  
26./250gr  
Local chianina beef tartare with pan brioche, olives patè, grain mustard and Cipro salt

## **Primi / First courses**

- La nostra lasagna all'emiliana** 13.—  
Lasagna “emiliana-style”
- Gnocchi di patate al pesto siciliano e ricotta affumicata (piatto vegetariano)** 14.—  
Potato dumplings with eggplant and dry tomatoes pesto and smoked ricotta cheese (vegetarian dish)
- Spaghetti alla chitarra con ricci di mare e mollica croccante alle erbe** 18.—  
Spaghetti alla chitarra with sea urchin and wild herbs breadcrumbs
- Ravioli alla menta in acqua pazza di crostacei** 14.—  
Mint ravioli with shellfish bisque

## **Secondi / Main courses**

- Bulgur di farro e verdure grigliate, edamame, soia tostata e olio al basilico (piatto vegetariano)** 19.—  
Spelt bulgur and grilled seasonal vegetables, edamame, toasted soy seeds and basil oil (vegetarian dish)
- Petto di faraona ripieno all'ortica con peperoni Corno di toro** 19.—  
Nettle-stuffed guinea fowl breast with bull's horn red pepper
- Frittura di pesce Terraglio con salsa tzatziki** 22.—  
Mixed fried fish with tzatziki sauce
- Tagliata di manzo da allevamento biologico con patate grenaille al forno e olio evo alle erbe** 22.—  
Organic beef tagliata with baked grenaille potatoes and herb-flavored olive oil

**Coperto € 2.50 / Service € 2.50**

Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute.  
Some of our food may occasionally have been subjected to the blast chilling procedure to comply with the regulations of the Italian Health Department.