

ANTIPASTI

GARAM MASALA LABNEH & ZA'ATAR	€7
servito con ceci alla paprika, cipolla marinata, cetriolo, uovo, burro fenugreek, flatbread, sesamo	
SUSAGE SCOTCH EGG	€8
con cetriolo marinato & mela BBQ sauce	
ARANCINI PORCINI E PROVOLA	€6
serviti con mayo al tartufo	
CROQUETTES DI PATATE	€6
servite con paprika mayo	
PULLED PORK BALLS	€7
serviti con mela BBQ sauce	
KOREAN FRIED CHICKEN	€8
Pollo marinato al latticello servito con burro d'arachidi, sriracha sauce, BBQ sauce, sesamo, miele e limone	

✓ **TERIYAKI TOFU**

servito con spinaci, sesamo, cipollotto, zenzero marinato, Shichimi Togarashi

€8

PASTA & RISOTTI

per i nostri primi, utilizziamo pasta fresca all'uovo!

TAGLIATELLE BOLOGNESE	€11
servite con ragù cotto lentamente 4h, parmigiano e pangrattato profumato	
BIGOLI CARBONARA	€12
Roman style serviti con guanciale, tuorlo d'uovo, parmigiano, pepe nero e zest di limone	
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI	€13
serviti con crema di zucca, Camembert cheese, zola, nocciole tostate, parmigiano e salvia fritta	
RAVIOLACCI AI PORCINI	€14
serviti con beurre blanc, tartufo, parmigiano e timo	

RISOTTO ALLA MILANESE

Riso carnaroli allo zafferano con porcini, pancetta, parmigiano e gremolata

€14

*DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE

PIZZE

MARINARA	€6
Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO	
MARGHERITA	€7
Pomodoro, fior di latte, parmigiano, basilico, olio EVO	
PROVOLA E PEPE	€8
Pomodoro, provola, pepe, basilico, olio EVO	
BUFALA	€9
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO	
NEW YORK PEPPERONI	€11
Pomodoro, fior di latte, salsiccia stagionata piccante, basilico, miele al peperoncino	
FRENCH KISS	€10
Crema di parmigiano, provola, fior di latte, zola, Camembert cheese, miele e salvia fritta	
ORTOLANA	€9
Crema di zucca, fior di latte, funghi, melanzane, pomodorini, zucchine, basilico	
BERLIN CALLING	€9
Fior di latte, wurstel, patatine fritte	
LITTLE ITALY	€12
Fior di latte, rucola, prosciutto crudo, stracciata, zest di limone, pomodorini	
PIZZA FRITTA	€7
Ricotta, provola, salame dolce, cicoli, pomodoro, pepe nero, basilico	
CALZONE AL FORNO	€10
Pomodoro, ricotta, fior di latte, cotto, salame dolce, funghi, basilico e parmigiano	
✓ KOREAN BARBECUE VEGAN PIZZA	€10
servita con tofu, funghi, sesamo, rucola, carote, finocchio	

FRIES

FRENCH FRIES	€4
POSH CHIPS	€5
Olio al tartufo e parmigiano	
SWEET POTATOES	€6
servite con BBQ source	

SALADS

CAESAR SALAD	€10
Lattuga, rucola, radicchio, avocado, menta, yogurt dressing, pancetta, pollo e parmigiano	
SALMON SALAD BOWL	€10
Riso sushi, carote, avocado, salmone, uovo, cetriolo, zenzero marinato, sriracha mayo	
TRY IT CON LA FOCACCIA	+€2

Coperto €1,5

PLEASE INFORMA IL NOSTRO TEAM DI SALA
IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE.

VEDI SUL RETRO PER IL

DRINK MENU

CHIEDI AL NOSTRO FANTASTICO TEAM IL

DESSERTS MENU

Drink Menu

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 50c1	€1.5
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 75c1	€2.5
PEPSI ORIGINAL 33c1	€3
PEPSI ZERO 33c1	€3
ARANCIATA 33c1	€2.5

BEERS

MENABREA LAGER 33c1	€4
MENABREA STRONG 33c1	€5
MENABREA ROSSA PREMIUM 33c1	€5
APPENZELLER WEIZEN 50c1	€7

COCKTAIL LIST

APEROL SPRITZ	€5
Prosecco, acqua tonica, arancia, rosmarino	
SPRITZ ANNI '70	€6
Aperol, Falanghina, acqua tonica, arancia, rosmarino	
CAMPARI SPRITZ	€6
Prosecco, acqua tonica, arancia, rosmarino	
AMERICANO	€6
Bitter campari, Cinzano rosso, acqua tonica, arancia	
NEGRONI	€6
Gin Mare, bitter campari, Cinzano rosso, arancia	
NEGRONI SBAGLIATO	€6
Prosecco, bitter campari, Cinzano rosso, arancia	
GIN TONIC	€8
Gin Mare, acqua tonica, lime	
ALEXANDER	€9
Gin mare, panna fresca, crema di cacao, noce moscata	
MOJITO	€10
Rhum gold, lime, menta, zucchero di canna, sour	
MOKTAIL	€5
Succo d'arancia ed ananas, sciroppo di fragola, acqua tonica, arancia	

OLIVE VERDI
ON US

WINE

	125ml 75c1
PALLAGRELLO E CASAVECCHIA	€5 €25
cantine Vestini Campagnano	
PRIMITIVO DI MANDURIA	€6,5 €35
cantine Leone de Castris	
RIPASSO DI VALPOLICELLA	€10 €50
cantine Zenato	
FALANGHINA	€5 €25
cantine Iannella	
GRECO DI TUFO	€6 €30
cantine Mastroberardino	

CICCHETTI & DIGESTIVI

LIMONCELLO DI SORRENTO	€3 €6
AMARO MONTENEGRO	€3 €6
AMARO JEFFERSON	€6
GRAPPA BARRIQUE	€6
VODKA SOUR	€4
GIN SOUR	€4
RHUM DON PAPA	€7
servito con cioccolato fondente 75%	

Coperto €1,5

PLEASE INFORMA IL NOSTRO TEAM DI SALA
IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE.

VEDI SUL RETRO PER IL

FOOD MENU

CHIEDI AL NOSTRO FANTASTICO TEAM IL

DESSERTS MENU