

BEVERAGES / BEVANDE

CARTA CAFFÈ ILLY

espresso 30ml	39
decaffeinato 30ml	39
espresso macchiato 30/10ml	49
cappuccino 150ml	55
latte al cacao 150ml	55
affogato 60/100ml	85
caffè corretto (grappa / sambuca) 30/10ml	99

TEA / TE

Ronnefeldt 300ml	65
------------------	----

JUICE / SUCCHI Galicia 330ml 55

tomato / di pomodoro	
apple / di mela	
apple & cherry / mela e amarene	

FRESH JUICE / SPREMUTA:

carrot / carota 250ml	55
apple / mela 250ml	65
orange / arancia 250ml	95
grapefruit / pompelmo 250ml	99
lemon / limone 250ml	129
celery / sedano 250ml	109
Lemon squash / Limonata 250ml	69

Morshins'ka 330ml	49
S.Pellegrino, Panna 250/750ml	89/149
Borjomi 330ml	65
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite 250ml	35
Tonic water 200ml	79

BEER / BIRRA

Guinness Original, bottled 330ml	89
Grimbergen Blanche 300/500ml	69/109
Lvivske 1715 300/500ml	35/59
Warsteiner (nonalcoholic / analcoliche) 330ml	85

WINE / VINO

SPARKLING / SPUMANTE

Prosecco Argeo DOC (Ruggeri)	100 ml	bottle		
	98	735		

CHAMPAGNE

Moët & Chandon, Brut Impérial 200ml		980		
Veuve Clicquot, Brut		2 999		

WHITE / BIANCO

Pinot Grigio, Venezie IGT, 2016 (Salvai)	80	600		
Pecorino DOC, 2015 (Vinicola Tombacco)	80	600		
Soave Classico DOC, 2016 (Suavia)	--	795		
Fiano di Avellino DOCG, 2015 (Feudi di San Gregorio)	--	750		
Vermentino di Gallura DOCG, Cuccione, 2016 (Piero Mancini)	--	630		
Sauvignon, Lahn, Alto Adige DOC, 2016 (St. Michael-Eppan)	--	990		
Gewürztraminer, Kastelaz, Alto Adige DOC, 2015 (Elena Walch)	--	1 999		

ROSE / ROSATO

Grottolo, Toscana DOC, 2016 (Colle Massari)	100 ml	bottle		
	--	580		

RED / ROSSO

Chianti DOCG, Sant'Ilario, 2016 (Castello d'Albola)	80	600		
Sicilia IGT, Chiaramonte, 2015 (Firriato) 100% Nero d'Avola	--	620		
Lacryma Christi del Vesuvio DOC, 2016 (Feudi di San Gregorio)	--	695		
Valpolicella Classico DOC, 2015 (Speri)	--	690		
Bolgheri Rosso DOC, 2015 (Le Macchiole)	--	1 300		
Barbaresco DOCG, Nubiola, 2013 (Pelissero)	--	1 695		
Amarone della Valpolicella DOCG, 2013 (Cesari)	--	1 550		
Sicilia DOC, Mille e Una Notte, 2012 (Donnafugata) 100% Nero d'Avola	--	2 999		

DESSERT / DOLCE

Acinatum, Recioto di Soave DOC, 2007 (Suavia)	50 ml	375 ml		
	198	1 485		

ALCOHOL / BEVANDE ALCOLICHE

WHISKY

Jack Daniel's	109
Jack Daniel's Single Barrel	169
J.W. Black Label	229
Woodford Reserve	135
Tullamore Dew	119
The Macallan Fine Oak, 12 y.o.	289
The Macallan Fine Oak, 15 y.o.	495
Glenmorangie Original, 10 y.o.	229
Ardbeg, 10 years	265
Talisker, 10 years	265
Glenkinchie, 12 years	255

VODKA

Finlandia Original,	
Grapefruit, Blackcurrant	65
Staritsky&Levitsky	65

RUM

Angostura Reserva	79
Angostura 7 y.o.	119

COGNAC

Hennessy	179
Hennessy VSOP	289
Hennessy XO	749
Remy Martin VSOP	249

TEQUILA

El Jimador Blanco	95
El Jimador Reposado	99

GIN

Bombay Sapphire	95
-----------------	----

DIGESTIF

Limoncello	95
Grappa di Bassano (Jacopo Poli)	139
Grappa Valdavi Moscato (Paolo Berta)	179
Grappa Elisi (Paolo Berta)	199
Fernet Branca	99
Amaro di Angostura,	
Amaro Montenegro, Amaro Averna	89

SALADS / INSALATE

Caprese salad (Mozzarella and cherry tomatoes) 220g	219
Insalata Caprese	

Caprino salad (with fresh goat cheese) 170g	169
Insalata al Caprino	

Mixed salad with sauteed prawns, olives, cherry tomatoes and capers 180g	289
Insalata mista con gamberi scottati, olive, pomodori e capperi	

Lettuce salad with slices of lightly salted salmon, red onion and cherry tomatoes 200g	329
Insalata mista con salmone, pomodori e cipolla rossa	

Mixed salad with grilled turkey fillet, green haricots, and tuna based sauce 220g	179
Insalata mista con filetto di tacchino grigliato, fagiolini verdi e salsa tonnata	

Mixed salad with avocado, cherry tomatoes, sweet peppers, and prosciutto crudo 250g	239
Avocado con insalata, pomodorini, peperoni e prosciutto crudo	

Mixed salad with pear, parmigiano and prosciutto crudo di Parma 150g	139
Insalata mista con pera, parmigiano e prosciutto crudo di Parma	

STARTERS / ANTIPASTI

Roast beef with frisee salad, capers and "marinata" sauce 230g	265
Roast beef con insalata riccia, capperi e salsa marinata	

Cheese platter (Gorgonzola, Parmigiano, Pecorino, Cavallino) 320g	269
Formaggi misti (Gorgonzola, Parmigiano, Pecorino, Cavallino)	

Italian cold cuts (prosciutto crudo, bresaola, salami, pancetta) 160r	229
Tagliere di salumi assortiti (prosciutti crudo, bresaola, salami, pancetta)	

Tuna tartar with cherry tomatoes, capers and arugula 190g	269
Tartare di tonno con pomodori, capperi e rucola	

Salmon carpaccio with arugula 150g	229
Carpaccio di salmone con rucola	

Veal carpaccio with arugula, cherry tomatoes and Parmigiano 210g	199
Carpaccio di vitello con rucola, pomodori e Parmigiano	

SOUP / ZUPPA

Vegetable cream soup with garlic croutons 280g	89
Passata di verdure con crostini all'aglio	

Chicken broth with passatelli pasta / homemade noodles 250/30g	89
Passatelli/capellini fatti in casa in brodo di pollo	

Salmon cream soup with chopped shrimps 250g	235
Crema di salmone con gamberetti	

PASTA

Potato gnocchi alla caprese (with tomatoes, garlic, Mozzarella and basil) 280g	119
Gnocchi di patate alla caprese	

Linguine with truffle cream and parmigiano 250g	239
Linguine alla crema di tartufo e parmigiano	

Linguine with ceps, prosciutto cotto and tomato sauce 300g	279
Linguine con porcini, prosciutto cotto e salsa di pomodori	

Spaghetti with seafood 330g	299
Spaghetti ai frutti di mare	

Linguine with spinach and prosciutto cotto 300g	209
Linguine con spinaci e prosciutto cotto	

Homemade lasagna with salmon 280g	209
Lasagne al forno con salmone	

Homemade lasagna with meat ragout alla bolognese 300g	159
Lasagne al ragù	

Couscous with prawns and tomato sauce 260g	269
Couscous con gamberi e salsa di pomodoro	

Meat ravioli with fresh tomato sauce, ricotta, and pesto 300g	199
Ravioli di carne al pomodoro fresco con ricotta e pesto	

MAIN COURSE SECONDI PIATTI

Eggplants Parma style 230r	169
Parmigiana di Melanzane	

Salmon fillet with vegetables puree 280g	329
Filetto di salmone arrostito con puree di verdure	

Grilled sea bass with salsa of tomatoes, leek and olives 240g	319
Branzino alla grilla con la salsadi pomodoro, porro ed olive	

Sauteed sea bream fillets served with spinach 260g	279
Filetti d'orata saltati serviti con spinaci	

Veal meatballs with mozzarella in white wine sauce 170/70g	219
Polpette di manzo con mozzarella e vino bianco	

Veal medallions with speck, gorgonzola sauce and mixed salad 210g	249
Medaglioni di vitello con speck, insalata mista e la salsa di gorgonzola	

Black pepper crusted veal medallions with porcini and slices of parmigiano 270g	319
Medaglioni di vitello con porcini e parmigiano	

DESSERTS / DOLCI

Cheesecake 125/25g	119
Tart with walnuts 110g	95
Tartelletta con noci	

Millefeuille cake with vanilla and caramel cream 130g	89
Napoleone con la crema alla vaniglia e caramella	

Honey cake with hazelnuts 100g	75
Tortino al miele con nocella	

Pistachio cake with cherry creme brulee 100g	119
Tortino di pistacchio con creme brulee all'amarena	

Raspberry chocolate dessert 100g	99
Dolce di lamponi al cioccolato	

Tiramisu 115g	89
Panna Cotta caramel / Panna Cotta al caramello 170r	89