

ANTIPASTI 9

STRACCIATELLA ①

burrata • basil oil • Maldon sea salt • focaccia • San Daniele +5

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

prosciutto • salami • mortadella • provolone • taleggio

GNOCCHI AL TARTUFO FRITTURA

truffle cream sauce • Parmigiano Reggiano DOP

ZUPPA DI PORCINI ①

creamy soup of porcini mushrooms • wild mushrooms • toasted almonds

ANTIPASTI SELEZIONE 11

CAPRESE ①

tomato • mozzarella • basil • dark cherry aceto balsamico

CARPACCIO DI MANZO

thinly sliced beef • truffle cream • rocket • pine nuts • Parmigiano Reggiano DOP

VITELLO TONNATO

rosé-roasted veal • tuna mayonnaise • capers • red onion • olive oil

PESCE SPADA AFFUMICATO

thinly sliced smoked swordfish • Taggiasca olives • capers • radicchio • cherry tomato • lemon vinaigrette

VONGOLE E COZZE

vongole • mussels • 'nduja butter • white wine • pangrattato • parsley • focaccia

PIZZA MANIA

EVERY TUESDAY - ALL DAY

all pizza's: 10,-



PIZZA 16

MARGHERITA ① 13

tomato sauce • fior di latte • basil • olive oil

PROSCIUTTO SAN DANIELE

tomato sauce • 18-month aged San Daniele • fior di latte • sun-dried tomatoes • pesto • basil • olive crumbs

QUATTRO FORMAGGI ①

tomato sauce • gorgonzola piccante • taleggio • Pecorino Romano • fior di latte

DIAVOLA CON 'NDUJA PICCANTE E BURRATA

tomato sauce • 'nduja • spicy salami • black olives • red onion • stracciatella • basil

NAPOLETANA

tomato sauce • sardines • anchovies • red onion • capers • garlic • black olives • oregano • pepper oil

PIZZA BIANCO ①

honey mascarpone • caramelized pear • gorgonzola • walnuts

PIZZA DEL MESE

-ask the staff about the pizza of the month



MENU DI SELEZIONE 32.5 P.P.

3 course menu - only per table, for 2-12 persons
choice of antipasti + choice of pizza or pasta + choice of dessert

PRIMI PASTA 17.5

RAVIOLI CON ZUCCA E RICOTTA ①

ravioli • ricotta • pumpkin • spicy gorgonzola sauce • walnuts

TAGLIOLINI CON VONGOLE E COZZE +2

ribbon pasta • clams • mussels • white wine • 'nduja butter • cherry tomatoes • parsley • pangrattato

PENNE ALL'AMATRICIANA

penne • arrabbiata sauce • Pecorino Romano • guanciale • basil

LINGUINE TARTUFO +2

linguine • truffle cream sauce • black truffle • Parmigiano Reggiano DOP

GRANDE PASTA 17.5 | 29 | 43 | 55

pasta's to share - for 1, 2, 3 and 4 persons

'CITY HALL' SPAGHETTI MEATBALLS'

spaghetti • beef meatballs • arrabbiata sauce • garlic • parsley • Parmigiano Reggiano DOP

RIGATONINI CON 'NDUJA AL FORNO

gratinated rigatoni • 'nduja cream sauce • Pecorino Romano • crispy salame ventricina • pangrattato • focaccia

RIGATONINI CON SPINACI AL FORNO ①

gratinated rigatoni • 4 cheese cream sauce • sun-dried tomatoes • gorgonzola • pangrattato • focaccia

MONDAY MANGIAMO

EVERY MONDAY - ALL DAY

all pasta's: 15,-



SECONDI 20

mains

BISTECCA DI RIBEYE, BURRO ALL'ITALIANA

grilled ribeye • Italian herb butter • roasted asparagus

PESCE SPADA

swordfish steak • samphire • clams • cherry tomatoes • salsa verde • lemon oil

OSSOBUCCO MILANESE

braised beef shank • soffritto • tomato sauce • gremolata

MELANZANE ALLA PARMIGIANA REGGIANO DOP

braised aubergine • tomato • garlic • Parmigiano Reggiano DOP • basil • rocket • olive oil

CONTORNI 5

sides

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ①

spaghetti • garlic oil • red chili • parsley

INSALATA VERDE

rocket • Parmigiano Reggiano DOP • cherry tomatoes • red onion • honey mustard dressing

PATATE AL FORNO ②

roasted baby potatoes • rosemary • thyme • garlic • sea salt

SPINACI ①

sautéed wild spinach • pine nuts • garlic • red chili

DOLCI 7.5

dessert

TORTA AL LIMONCELLO

lemon tart • toasted meringue • limoncello • vanilla ice cream

TIRAMISU DELLA CASA

Disaronno • espresso • mascarpone • almond crunch • ladyfingers • salted almond ice cream

TORTA CHOCOLATA

soft dark chocolate cake • Frangelico syrup • hazelnuts • yoghurt amarena ice cream

SGROPPINO +2.5 prepared at the table

lemon sorbet • vodka • prosecco • lemon

DOLCI GRANDE +2.5

tasting platter of various desserts

