

## 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 porcini mushroom soup • wild mushrooms • roasted almonds

## ANTIPASTI SELEZIONE 11

### CAPRESE ①

tomato • mozzarella • basil • dark cherry balsamic vinegar

### 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 MONDAY & TUESDAY

all pizzas: 10,-

## BAMBINO MANIA

EVERY WEDNESDAY

*Children eat for free!*

for every adult who orders a main course,  
a child gets a bambino pizza



## 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 tomato • pesto • basil • olive crumble

### 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 29.5 P.P.**  
*3-course menu - only per table, for 2-12 people*  
choice of antipasti + choice of pizza or pasta + choice of dessert

**PRIMI PASTA 17.5**

- RAVIOLI CON ZUCCA E RICOTTA** 🍴  
stuffed pasta • ricotta • pumpkin • spicy gorgonzola sauce • walnuts
- TAGLIOLINI CON VONGOLE E COZZE** +2  
ribbon pasta • clams • mussels • white wine • 'nduja butter • cherry tomato • parsley • pangrattato
- PENNE ALL'AMATRICIANA**  
penne • tomato sauce • Pecorino Romano • guanciale • basil
- LINGUINE TARTUFO** +2  
linguine • truffle cream sauce • black truffle • Parmigiano Reggiano DOP

**GRANDE PASTA 17.5 | 29 | 43 | 55**

*Pastas to share - for 1, 2, 3 and 4 persons*

- 'CITY HALL' SPAGHETTI MEATBALLS'**  
spaghetti • beef meatballs • arabiata 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** 🍴  
gratinated rigatoni • 4 cheese cream sauce • sun-dried tomato • gorgonzola • pangrattato • focaccia



**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 eggplant • tomato • garlic • Parmigiano Reggiano DOP • basil • rocket • olive oil

**CONTORNI 5**

*sides*

- SPAGHETTI AGLIO E OLIO** 🍴  
spaghetti • garlic oil • red chili • parsley
- INSALATA VERDE**  
rocket • Parmigiano Reggiano DOP • cherry tomato • red onion • honey mustard dressing
- PATATE AL FORNO** 🍴  
roasted baby potatoes • rosemary • thyme • garlic • sea salt
- SPINACI** 🍴  
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 • yogurt-amarena ice cream
- SGROPPINO** +2.5 prepared at the table  
lemon sorbet • vodka • prosecco • lemon
- DOLCI GRANDE** +2.5  
tasting platter of various desserts

