



COFFEE

ESPRESSO	3,2
ESPRESSO MACCHIATO	3,5
BLACK COFFEE	3,3
CAPPUCCINO	3,9
FLAT WHITE	5
LATTE MACCHIATO	4,3

CHAI LATTE	5,5
HOT CHOCOLATE + whipped cream 0,5	4,5
AFFOGATO	5,5
ITALIAN, IRISH, SPANISH, FRENCH COFFEE	10

ICED LATTE	5,5
+ EXTRA SHOT	1,5
+ OAT MILK	0,5

TEA

FRESH MINT TEA	4,5
FRESH GINGER TEA	4,5
TEA earl grey • green • rooibos • forest fruits	3,9

HOMEMADE LEMONADES still | sparkling

LEMON & BASIL	5,5
MANDARIN & SAGE	5,5
LEMON & LAVENDER	5,5
PASSIONFRUIT	5,5

FRESH JUICES

FRESHLY PRESSED JUS D'ORANGE	4,5
APPLE JUICE	4
BIG TOM	5,5

SOFT DRINKS

VARIOUS SOFT DRINKS	3,9
ORANGINA	4,3
FEVER-TREE bitter lemon • ginger ale • ginger beer • tonic	5
SAN PELLEGRINO limonata • aranciata • clementine • aranciata rossa	5



scan QR-code for allergen card

cityhall

LUNCH
12.00 - 16.00

SANDWICHES

13

NEAPOLITAN SANDWICHES

CAPRESE ①

mozzarella • tomato • basil • rocket

MORTADELLA E BURRATA

mortadella • burrata • pistachio • rocket

PROSCIUTTO SAN DANIELE

stracciatella • black olive • sundried tomato • pesto • rocket

SCHIACCIATA ROMANA - THIN, CRISPY FOCACCIA

CARPACCIO

carpaccio • truffle cream • pine nuts • parmesan • rocket

VITELLO TONNATO

veal • tuna mayonnaise • capers • red onion • rocket

VERDURE GRIGLIATE ①

grilled vegetables • pesto • parmesan • sundried tomato • rocket

INSALATA DI TONNO

tuna salad • olives • cherry tomato • capers • rocket

PRANZO BRUNCH 18.5 P.P.

A generous Italian brunch to share together

Only per table - from 2 people.
Reservation required on Saturdays.

ANTIPASTI – ITALIAN STARTERS

FOCACCIA CON RICOTTA AL LIMONE ① 6

focaccia • lemon ricotta

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 10

prosciutto • salami • mortadella • provolone • taleggio • grissini

FRITTO MISTO 9

deep fried mixed fish • courgette • lemon mayonnaise

ZUPPA DI POMODORI 8

tomato soup • basil • stracciatella • focaccia

BURRATA ① 10

marinated cherry tomato • basil • seeds

VITELLO TONNATO 11

veal • tuna cream • capers • gravy

INSALATA DI FINOCCHIO ① 9

fennel salad • orange • citrus dressing • chives

CARPACCIO DI MANZO 11

truffle cream • pine nuts • parmesan • rocket

TARTARE DI TONNO 12

tuna tartare • burrata • citrus dressing • chilli

VERDURE GRIGLIATE 9

grilled vegetables • garlic • parsley • basil

PIZZA

16

MARGHERITA 13 ①

San Marzano tomato • fior de latte • basil • olive oil

DIAVOLA

San Marzano tomato • fior de latte • salame ventricina • nduja • stracciatella • onion • olives

PROSCIUTTO SAN DANIELE

San Marzano tomato • fior de latte • San Daniele ham • pesto • burrata • sundried tomato • olive • basil

QUATTRO FROMAGGI

fior de latte • taleggio • gorgonzola • pecorino • walnut

NAPOLETANA

San Marzano tomato • sardines • anchovies • capers • oregano • black olives

MORTADELLA

fior de latte • mortadella • burrata • pistachio • basil

PIZZA DEL MESE

ask our staff about today's pizza special



PRIMI

17.5

PAPPARDELLE AL RAGÙ

pappardelle pasta • bolognese sauce • Parmigiano Reggiano DOP

RIGATONI AL POMODORO ①

rigatoni pasta • San Marzano tomato sauce • burrata • basil

RIGATONI ALLA CARBONARA

rigatoni • guanciale • pecorino

RAVIOLI AL LIMONE E RICOTTA

ravioli • lemon • ricotta • sage • parmesan

DOLCI

7.5

TORTA AL CIOCCOLATO E PERE ①

chocolate cake • pear • pear sorbet

TIRAMISU DELLA CASA ①

homemade • lady fingers • mascarpone • espresso • cacao

TORTA DELLA NONNA ①

custard • lemon • pine nuts

AFFOGATO ①

espresso • vanilla ice cream