

FORMULA APERITIVO

dalle 11:00 alle 13:00 | dalle 17:00 alle 20:00

€ 10 Mini Tapas
"Discrezione della Cucina"
+ Spritz o Prosecco

€ 12 Tapas scelta dal Menu
+ Spritz o Prosecco

Per altri Drink consulta la Lista

APERTI DALLE 11:00 alle 02:00

Open from 10am to 2am

Orario Cucina: 11:00 - 24:00

Kitchen: 11am to midnight

Servizio, per pax € 2
Service, per person

Acqua 1 litro € 2
1 liter water

Focaccia € 3
Focaccia

Acqua 1/2 litro € 1,5
1/2 liter water

Salsa € 0,50
Sauce

Per avverse condizioni meteo alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.
Tutto il pesce è stato portato ad una temperatura di -18° per almeno 24/48 Ore.

In the event of adverse weather conditions some frozen products

All fish has been chilled to -18° for minimum 24/48 Hours.



CONSULTA IL
MENU FOOD



CONSULTA IL
MENU BEVERAGE



SEGUICI
SU INSTAGRAM

Lista degli allergeni:

 1 - Cereali
contenente Glutine

 2 - Crostacei

 3 - Uova


 4 - Pesce

 5 - Arachidi


 6 - Soia

 7 - Latte

 8 - Frutta a guscio

 9 - Sedano

 10 - Senape

 11 - Sesamo

 12 - Anidride
Solforosa

 13 - Lupini

 14 - Molluschi

 Prodotto Surgelato

 Prodotto Abbattuto

 Prodotto Senza Glutine

◆ TAPAS ◆

- Nachos con Formaggio Cheddar e Salsa Guacamole** (1-7) € 7
Nachos with Cheddar Cheese and Guacamole Sauce
- Polpette fritte di Melanzane e Mozzarella** (1-7-3) * € 7
Fried Eggplant Meatballs with Mozzarella Cheese
- Patate speziate con Cheddar e Bacon Crispy** (1-3-5-6) * € 7
Spicy Potatoes with Cheddar Cheese and Crispy Bacon
- Polpette fritte di Carne e Salsa BBQ** (1-7-3) * € 8
Fried Meatball with BBQ Sauce
- Salame al coltello e Focaccia** (1-5) € 8
Knife-cut Salami and Focaccia
- Nuggets di Pollo croccanti con Mostarda e Miele** (1-5-10) * € 8
Crispy Chicken Nuggets with Honey Mustard
- Gamberi in Tempura con Salsa di Soia** (1-2-6) * € 8
Tempura Shrimp with Soya Sauce

◆ BAO ◆

Pane Cotto al vapore 60 gr - Steam cooked Bread 60 gr

- MURAKAMI** € 8
Tartare di Salmone, Salsa Teriyaki e Guacamole (1-7-4-6) *
Fresh Salmon, Teriyaki Sauce and Guacamole sauce
- TOKYO** € 8
Tartare di Tonno, Semi Misti, Mayo Wasabi (1-3-4-7-8)
Fresh Tuna, mixed seeds, Mayo Wasabi
- KOBE** € 7
Chili di Carne Mista, Salsa BBQ, Nachos (1-7-8)
Mixed Meat Chili, BBQ Sauce, Nachos
- SAPPORO** € 7
Stracotto di Maiale con Senape al Miele (1-7-8-10)
Pork Stew with Honey Mustard

◆ PINSA ROMANA ◆

Margherita con Pomodoro, Mozzarella e Basilico (1-7) € 10
Margherita, with Tomato, Mozzarella and Basil

Mortadella con Pistacchio, Battuta di Prezzemolo e Tartufo (1-4-7) € 16
Mortadella with Pistachio, Parsley and Truffle

Speck, Mozzarella e Scarola (1-7) € 14
Speck, Mozzarella Cheese and Escarole

◆ COMFORT PLATES ◆

Lasagna al Ragù alla Bolognese (1-3-7-9) ✱ € 12
Lasagna with Bolognese Sauce

Tagliolini al Pomodoro e Basilico (1) € 12
Tagliolini with Tomato and Basil

Mezzi Rigatoni con Pesto di Basilico e Pinoli Tostati (1-9) € 14
Half Rigatoni with Basil Pesto and Toasted Pine Nuts

Tagliata di Pollo Arrosto Speziato 🌿 € 12
Spiced Roast Chicken Slice

Trancio di Salmone, Verdure di Stagione e Senape al Miele (4-6-10-11) ✱ 🌿 € 15
Salmon with Seasonal Vegetables and Honey Mustard

Stracotto di Maiale con Verza Stufata (6-9-10) € 15
Pork Stew with Stewed Cabbage

Avocado Toast - Avocado fresco, Tartare di Salmone, Uovo € 14
Toast with Fresh Avocado, Fresh Salmon and Eggs

🌿 Prodotto Senza Glutine

✱ Prodotto Surgelato

✱ Prodotto Abbattuto

"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

ROYAL PLATES

◆ E TARTARE ◆

- Gran Tagliere di Salumi e Formaggi** € 20
Consigliato per 2 persone (7) 🌱
Salami and Cheese plate - Recommended for 2 people
- Gran Crudo 500g** - Consigliato per 2 persone (1-4-14) * 🌱 € 40
Raw Fish Selection 500g - recommended for 2 people
- Ostriche**, al Pezzo da 3 - Chiedere disponibilità (4-14) 🌱 €
Oysters, according to availability / pcs.
- Crudo di Scampi 400g (2)** * € 24
Raw Scampi
- Crudo di Gamberi Rossi (2)** * € 20
Raw Red Prawns
- Tartare Salmone, Guacamole e Nachos (4)** € 15
Fresh Salmon Burger, Guacamole Sauce and Nachos
- Tartare Tonno, Polvere di Peperone Crusco, Salsa Wasabi (4)** € 16
Tuna, Crusco Pepper Powder, Wasabi Sauce

◆ PANINI ◆

- CHEESE BURGER** Hamburger di Carne Mista, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-11) € 12
Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce
- AGNESE BURGER** Hamburger di Salmone, Insalata mista, Senape al Miele, Mayo Worcestershire (1-4-3-10) * € 15
Salmon Burger, Mixed Salad, Honey Mustard, Mayo Worcestershire
- VEGAN BURGER** Burger di Legumi, Insalata, Guacamole (1-3-11) * € 14
Legume Burger, Salad, Guacamole
- Patate Fritte** French Fries * € 5

◆ DESSERT ◆

Tiramisù Classico (1-3-7) <i>Classic Tiramisù</i>	€ 5
Tiramisù con Nutella (1-3-7-8) <i>Nutella Tiramisù</i>	€ 6
Cheesecake Nutella (1-3-7) <i>Cheesecake Nutella</i>	€ 7
Cheesecake Frutti Rossi (1-3-7) <i>Cheesecake Red Fruits</i>	€ 7
Salame Cioccolato e Pistacchio (1-5-6-8-10) <i>Chocolate and Pistachio Salami</i>	€ 6
Brownie Panna e Salsa Frutti Rossi (1-3-7-8) <i>Brownie with Fresh Cream and Red Fruits Sauce</i>	€ 7
Babà con Panna (1-3-7) <i>Baba with Cream</i>	€ 7
Strudel di Mele con Crema Pasticcera o Panna (1-3-7) <i>Apple Strudel with Custard or Cream</i>	€ 7
Tris di Biscotti (1-3-8) <i>Trio of Biscuits</i>	€ 4

 Prodotto Senza Glutine

* Prodotto Surgelato

* Prodotto Abbattuto

"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

VINI BIANCHI

		
Lazio - Principe Pallavicini - Frascati Doc	€ 20	€ 6
Lazio - Principe Pallavicini - Roma Doc	€ 23	€ 7
Sud Tirolo - Erste+Neue - Gewurztraminer	€ 32	€ 8
Sud Tirolo - Erste+Neue - White Peak	€ 24	€ 7
Sud Tirolo - Erste+Neue - Sauvignon	€ 28	€ 7
Piemonte - Fontanafredda - Arneis Docg	€ 28	€ 7
Sardegna - Cherchi - Vermentino Doc	€ 23	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Ribolla Gialla Isonzo	€ 28	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Chardonnay	€ 28	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Pinot Grigio	€ 28	€ 7
Marche - Tombolini - Verdicchio superiore Castelli di Jesi	€ 35	
Sicilia - Mandrarossa - Etna Bianco	€ 34	€ 8
Campania - Mustilli - Falanghina Fermentazione Spontanea	€ 30	
Francia - Riesling Alsace	€ 40	
Francia - Gewurztraminer Alsace	€ 40	
Francia - Pouilly Fumé	€ 55	
Francia - Chablis	€ 60	
Francia - Chablis Gran Cru Preuses	€ 110	

VINI ROSSI

Lazio - Principe Pallavicini - Petit Verdot	€ 25	€ 7
Lazio - Principe Pallavicini - Syrah	€ 25	€ 7
Sud Tirolo - Erste+Neue - Pinot Nero Docg	€ 30	€ 9
Sud Tirolo - Erste+Neue - Lagrein Doc	€ 20	€ 9
Piemonte - Fontanafredda - Barolo Docg	€ 80	
Toscana - Castelgreve - Chianti Classico	€ 25	€ 7
Toscana - Castelgreve - Morellino di Scansano	€ 25	€ 7
Toscana - Castelgreve - Rosso Toscana (senza solfiti aggiunti)	€ 20	€ 6
Toscana - Brunello di Montalcino	€ 90	
Sicilia - Mandrarossa - Etna Rosso	€ 34	€ 8
Sicilia - Mandrarossa - Nero D'Avola Bio	€ 25	€ 7
Veneto - Zenato - Ripasso Valpolicella	€ 48	
Puglia - Rivera - Violante Nero di Troia	€ 25	€ 7

ROSÈ

Puglia - Rivera - Pungiroso Castel Del Monte	€ 25	€ 7
Puglia - Rivera - Furfante Rosè	€ 20	€ 6
Campania - Mustilli - Aglianico Fermentazione Spontanea	€ 30	

BOLLE

Veneto - Villa Sandi - Docg Valdobbiadene	€ 28	€ 7
Veneto - Villa Sandi - Doc Treviso Rosè millesimato	€ 28	€ 7
Lombardia - Quadra - Franciacorta Brut	€ 40	€ 9
Lombardia - Quadra - Franciacorta Rosè	€ 48	
Lombardia - Quadra - Franciacorta Satèn	€ 48	
Lombardia - Quadra - Franciacorta Dosaggio Zero	€ 50	
Lombardia - Ca Del Bosco - Prestige	€ 65	
Francia - D. Massin Champagne- Brut	€ 60	
Francia - D. Massin Champagne- Rose	€ 70	
Francia - D. Massin Champagne- Prestige	€ 80	
Francia - Cremant	€ 50	