

FORMULA APERITIVO

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

€ 10

Mini Tapas
"Discrezione della Cucina"
+ Spritzeria, Prosecco, Birra alla Spina

€ 12

Tapas scelta dal Menu
+ Spritzeria, Prosecco, Birra alla Spina

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 € 2,5
1 liter water

Acqua 1/2 litro € 2
1/2 liter water

Focaccia € 3
Focaccia

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

TAPAS

Nachos Salsa Guacamole, Pomodoro e Lime (1-7)	€ 7
<i>Nachos with Guacamole Sauce, Tomato and Lime</i>	
Polpette fritte di Melanzane e Mozzarella (1-7-3) ✱	€ 7
<i>Fried Eggplant Meatballs with Mozzarella Cheese</i>	
Patate speziate con Cheddar e Bacon Crispy (1-3-5-6) ✱	€ 7
<i>Spicy Potatoes with Cheddar Cheese and Crispy Bacon</i>	
Polpette fritte di Carne e Salsa BBQ (1-7-3) ✱	€ 8
<i>Fried Meatball with BBQ Sauce</i>	
Salame al coltello e Focaccia (1-5)	€ 8
<i>Knife-cut Salami and Focaccia</i>	
Nuggets di Pollo croccanti con Salsa di Soia (1-5-6) ✱	€ 8
<i>Crispy Chicken Nuggets with Soy Sauce</i>	
Gyoza vegetariani con Salsa Teriyaki (1-2-6)	€ 8
<i>Vegetarian Gyoza with Teriyaki Sauce</i>	
Gamberi in Tempura con Salsa di Soia (1-2-6)	€ 8
<i>Tempura Shrimp with Soya Sauce</i>	

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) ✱	
<i>Fresh Salmon, Teriyaki Sauce and Guacamole sauce</i>	
TOKYO	€ 8
Tartare di Tonno, Semi Misti, Mayo Wasabi (1-3-4-7-8-11) ✱	
<i>Fresh Tuna, mixed seeds, Mayo Wasabi</i>	
KOBE	€ 8
Chili di Carne Mista, Salsa BBQ, Nachos (1-7-8)	
<i>Mixed Meat Chili, BBQ Sauce, Nachos</i>	

CRUDITÈ COMFORT PLATES

Avocado Toast - Avocado fresco, Tartare di Salmone, Uovo (1-3-4-8) € 16
Toast with Fresh Avocado, Fresh Salmon and Eggs

Ostriche, al Pezzo da 3 - Chiedere disponibilità (4-14)
Oysters, according to availability / pcs.

Tartare di Salmone, Guacamole e Polvere di Nachos (1-4-9) ✨ € 15
Fresh Salmon Tartare, Guacamole, Nachos Crumble

Tartare di Tonno con Polvere di Peperone Cusco (1-4-9) ✨ € 16
Fresh Tuna Tartare with Dried Pepper Powder

Alici Marinate con Stracciatella, Pinoli Tostati e Pesto di Basilico (1-4-8-9) € 18
Marinated Anchovies with Stracciatella, Toasted Pine Nuts and Basil Pesto

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) € 50
Raw Fish Selection 500g - recommended for 2 people

PINSA ROMANA

MARGHERITA - Pomodoro, Mozzarella e Basilico (1-7) € 12
Margherita, with Tomato, Mozzarella and Basil

VEGETARIANA - Scarola, Olive Taggiasche, Mozzarella (1-7) ✨ € 16
Escarole, Olives and Mozzarella

FOCACCIA - Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala (1-7) € 18
Focaccia with Raw Ham and Mozzarella

TARTARE - Salmone, Stracciatella di Bufala, Rucola, Lime (1-4-7) € 20
Fresh Salmon, Stracciatella Cheese, Arugula, Lime

 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"

— PRIMI PIATTI —

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

Riso Basmati con Verdure Wok, Soia e Gamberi (1-2-4-6) € 15
Basmati Rice with Wok Vegetables, Soya and Shrimps

Tagliolini al Pesto di Basilico con Pinoli Tostati (1-8) € 16
Tagliolini with Basil Pesto, with Toasted Pine Nuts

Tagliolini Burro Alici del Cantabrico e Limone (1-4-7) € 16
Tagliolini, Butter, Cantabrian Anchovies and Lemon

— SECONDI PIATTI —

Tagliata di Pollo Arrosto con Patate Speziate e Salsa BBQ (5-8) € 16
Spiced Roast Chicken Slice with Potatoes and BBQ Sauce

Trancio di Salmone, Verdure di Stagione Wok e Semi di Papavero (4-5-6-11) ✨ € 18
Salmon with Seasonal Vegetables and Honey Mustard

Tagliata di Tonno Tataki, Guacamole e Salsa di Frutti Rossi (4-5-8-11) ✨ € 20
Tataki Tuna Slice with Guacamole and Red Fruits Sauce

— INSALATONE —

Insalata, Pollo, Pomodoro, Guacamole, Crostini di Pane, Salsa Worcestershire (1-3) € 16
Salad, Chicken, Tomato, Guacamole, Bread Croutons, Worcestershire Sauce

Insalata, Tartare di Salmone, Pomodoro, Guacamole, Salsa Teriyaki (4-6) € 18
Salad, Fresh Salmon Tartare, Tomato, Guacamole and Teriyaki Sauce

PANINI

CHEESE BURGER Hamburger di Carne Mista, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-7-11) € 12
Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce

AGNESE BURGER Hamburger di Salmone Scottato, Insalata mista, Pomodoro, Senape al Miele, Mayo Worcestershire (1-4-3-10) * € 16
Salmon Burger, Mixed Salad, Tomato, Honey Mustard, Mayo Worcestershire

VEGAN BURGER € 12
Burger di Legumi, Insalata, Guacamole (1-3-11) *
Legume Burger, Salad, Guacamole

Patate Fritte (5-8) *French Fries* * € 5

DESSERT

Tiramisù Classico (1-3-7) € 6
Classic Tiramisù

Tiramisù con Nutella (1-3-7-8) € 7
Nutella Tiramisù

Cheesecake Nutella (1-3-7) € 7
Cheesecake Nutella

Cheesecake Frutti Rossi (1-3-7) € 7
Cheesecake Red Fruits

Bao Nutella (1-3-7-8) € 5
Bao with Nutella

Tagliata di Frutta di stagione (1-3-7) € 10
Seasonal Fruit Cut

Crostate fatte in casa (1-3-8) € 6
Homemade Tarts

Strudel di Mele con Crema Pasticcera o Panna (1-3-7) € 7
Apple Strudel with Custard or Cream

VINI BIANCHI

Lazio - Principe Pallavicini - Frascati Doc	€ 20	€ 6
Lazio - Principe Pallavicini - Roma Doc	€ 23	€ 7
Sud Tirol - Erste+Neue - Gewurztraminer	€ 32	€ 8
Sud Tirol - Erste+Neue - White Peak	€ 24	€ 7
Sud Tirol - Erste+Neue - Sauvignon	€ 28	€ 7
Piemonte - Fabrizio Battaglini - Arneis Docg	€ 28	€ 7
Sardegna - Cantine di Ora - 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 - 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 Tirol - Erste+Neue - Pinot Nero Docg	€ 30	€ 9
Sud Tirol - 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	