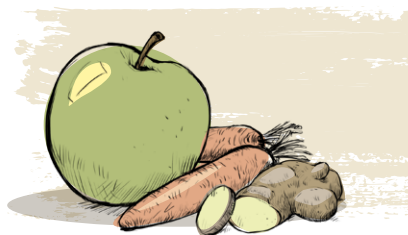


DA NOI IN BISTROT

Lunch Menu

PIATTI DEL GIORNO DAILY DISHES

BUSINESS	€ 17.00
GOURMET	€ 25.00
UNICO	€ 28.00



HEALTHY

CENTRIFUGA DI CAROTE, MELA E ZENZERO FRESH CARROT, APPLE AND GINGER JUICE	€ 9.00
CENTRIFUGA DI SEDANO, SPINACI, CETRIOLI E MELA VERDE FRESH CELERY, SPINACH, CUCUMBER AND GREEN APPLE JUICE	€ 9.00
INSALATA ICEBERG E MISTICANZE ICEBERG LETTUCE AND MIXED GREENS A SCELTA: NOCI, FINOCCHI, RAPANELLI E MANGO / A CHOICE OF WALNUTS, FENNEL, RADISHES AND MANGO	€ 14.00
FILETTO DI BRANZINO COTTO IN BRODO AROMATICO CON MAIONESE VEGANA SEABASS FILLET COOKED IN AROMATIC BROTH WITH VEGAN MAYONNAISE	€ 20.00
VERDURE AL VAPORE STEAMED VEGETABLES	€ 8.00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA E OLIO ALLE ERBE GRILLED CHICKEN BREAST AND HERB OIL	€ 18.00
VERDURE GRIGLIATE MARINATE AL BASILICO BASIL-MARINATED GRILLED VEGETABLES	€ 10.00

INSALATE SALADS



INSALATA NIZZARDA

VENTRESCA DI TONNO IN OLIO COTTURA, INSALATA VERDE, FAGIOLINI, PATATE, POMODORINI CONFIT, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, UOVO SODO	€ 19.00
VENTRESCA TUNA IN OIL, MIXED GREENS, GREEN BEANS, POTATOES, CHERRY TOMATO CONFIT, CANTABRICO ANCHOVIES AND HARD-BOILED EGG	

INSALATA CAESAR CON GAMBERI* WITH SHRIMP*

LATTUGA, PARMIGANO 24 MESI, PANCETTA CROCCANTE, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR	€ 22.00
LETTUCE, PARMIGIANO, CRISP BACON, CROUTONS, CAESAR SAUCE	

INSALATA CAESAR CON POLLO GRIGLIATO WITH GRILLED CHICKEN

LATTUGA, PARMIGANO 24 MESI, PANCETTA CROCCANTE, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR	€ 18.00
LETTUCE, PARMIGIANO, CRISP BACON, CROUTONS, CAESAR SAUCE	

INSALATA CRUDITÈ

MISTICANZE E CRUDITÈ DI VERDURE	€ 12.00
MIXED GREENS AND CRUDITÈ	

GIRANDO PER IL MONDO AROUND THE WORLD



RISO NERO ALL'ORIENTALE CON MAZZANCOLLE* E TONNO ORIENTAL-STYLE BLACK RICE WITH PRAWNS* AND TUNA	€ 22.00
TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE CON COUS COUS AL POMODORO E VERDURE HERBED CHICKEN BREAST WITH TOMATO AND VEGETABLE COUS COUS	€ 20.00
QUINOA ALLE VERDURE, SEMI MISTI E OLIO AL SESAMO QUINOA WITH VEGETABLES, MIXED SEEDS AND SESAME OIL	€ 16.00

ANTIPASTI STARTERS



◆ **UOVO IN GABBIA DA NOI IN, CREMA DI LATTE, GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO**
DA NOI IN BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO, WHITE AND BLACK TRUFFLE

€ 30.00

CARPACCIO DI PESCI AFFUMICATI IN CASA (TONNO, SALMONE E SPADA) CON FINOCCHI, ARANCE, OLIVE TAGGIASCHE
HOME-MADE SMOKED FISH CARPACCIO (SALMON, TUNA, SWORDFISH) WITH FENNEL, ORANGE AND TAGGIASCHE OLIVES

€ 24.00

TATAKY DI TONNO, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI MARINATI AL BASILICO
TUNA TATAKI, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL-MARINATED CHERRY TOMATOES

€ 22.00

BATTUTA DI MANZO, NOCCIOLE, TUORLO AL CUCCHIAIO, PERALGE DI TARTUFO E SPUMA DI ROBIOLA
BEEF TARTARE, HAZELNUTS, SOFT EGG YOLK, TRUFFLE PERALGE AND ROBIOLA CHEESE

€ 24.00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI CON GIARDINIERA DI VERDURE E GNOCCO FRITTO
PROSCIUTTO CRUDO PARMA WITH PICKLED VEGETABLES AND FRIED BREAD

€ 20.00

FLAN DI PARMIGIANO CON CREMOSO DI TOPINAMBUR E CARCIOFO ALLA ROMANA
PARMIGIANO FLAN WITH TOPINAMBUR CREAM AND FRIED ARTICHOKES

€ 18.00



PRIMI FIRST COURSES

TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE DA NOI IN

CON PASTA FATTA IN CASA E RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA

DA NOI IN HOME-MADE TAGLIOLINI, RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT

€ 27.00

ZUPPA DI CECI DI SPELLO AL TIMO CON POLPO ALLA PLANCIA, MAZZANCOLLE* AL VAPORE E PASTA SOFFIATA

SPELLO'S CHICKPEA SOUP WITH THYME, GRILLED OCTOPUS, STEAMED PRAWNS* AND CRISPY PASTA

€ 20.00

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI, CIPOLLOTTO, PEPERONCINO, LIMONE E BOTTARGA

SPAGHETTI WITH CLAMS, SPRING ONION, CHILI PEPPER, LEMON AND BOTTARGA



€ 24.00

RISOTTO ALLA MILANESE CON RAGÙ DI OSSOBUCO ED ESSENZA DI GREMOLATA

MILANESE RISOTTO WITH OSSOBUCO RAGOUT AND LEMON AND PARSLEY OIL

€ 24.00

RAVIOLI GOBBI PIEMONTESI CON FONDO DI VITELLO, SPUGNOLE, TARTUFO E MARSALA

RAVIOLI GOBBI PIEMONTESI WITH VEAL SAUCE, MORELS MUSHROOM, TRUFFLE AND MARSALA

€ 22.00

SPAGHETTI AI TRE POMODORI

POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA, BASILICO, ORIGANO

THREE-TOMATO SPAGHETTI (YELLOW, PLUM AND CORBARA TOMATOES) BASIL, OREGANO

€ 20.00

FUSILLI INTEGRALI

CON RAGÙ DI VERDURE GRIGLIATE E MARINATE AL BASILICO, POMODORINI E CREMA DI BURRATA

WHOLE WHEAT FUSILLI WITH BASIL-MARINATED AND GRILLED VEGETABLES, CHERRY TOMATOES AND BURRATA CREAM

€ 18.00

SECONDI SECOND COURSES

OMBRINA BOCCADORO CON PATATE AL LIMONE, VERDURE AL VAPORE E SALSA AL BEURRE BLANC

MEAGRE FISH WITH LEMON POTATOES, STEAMED VEGETABLES AND BEURRE BLANC SAUCE



€ 30.00

FRITTO MISTO* DA NOI IN CON VERDURE CROCCANTI E PATATE, SALSA DI MELE E ZENZERO

DA NOI IN DA NOI IN FRIED FISH* PLATTER WITH CRISP VEGETABLES AND POTATOES AND APPLE-GINGER SAUCE

€ 30.00

FILETTO DI MANZO, FONDO ALLA SENAPE, VERDURE GLASSATE E MILLEFOGLIE DI PATATE

BEEF FILLET, MUSTARD SAUCE, GLAZED VEGETABLES AND POTATO MILLEFEUILLE

€ 32.00

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL PINOT NERO, FOIE GRAS*, PORRI CROCCANTI E PUREA DI PATATE AL BURRO SALATO

PINOT NERO BRAISED VEAL CHEEK, FOIE GRAS*, CRISPY LEEKS AND MASHED POTATOES WITH SALTED BUTTER

€ 30.00

TOMINO PIEMONTESE ALLA PLANCIA CON VERDURE GRIGLIATE E DRESSING ALL'ACETO BALSAMICO

GRILLED TOMINO CHEESE WITH GRILLED VEGETABLES AND BALSAMIC VINEGAR DRESSING

€ 20.00

DOLCI DESSERT



CIOCCOLATO FONDENTE IN 3 CONSISTENZE

DARK CHOCOLATE IN THREE WAYS

€ 14.00

TIRAMISÙ AL BICCHIERE

TIRAMISÙ

€ 12.00

◆ GELATO ALLA CREMA DA NOI IN
DA NOI IN HOME-MADE VANILLA ICE CREAM

€ 10.00

TAGLIATA DI FRUTTA

FRESH FRUIT SALAD

€ 10.00

BEVANDE BEVERAGES

ACQUA NATURALE PANNA 0,75 L.

€ 4.00

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 0,75 L.

€ 4.00

SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES

€ 5.00

SOFT DRINKS

€ 6.00

CAFFE' ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE

€ 3.00

THE E INFUSI / TEA AND HERBAL TEAS

€ 5.00

COPERTO INCLUSO / COVER CHARGE INCLUDED

IL NOSTRO OLIO OUR OIL



L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPENDIDO OLIVETO SECOLARE DELLA TENUTA ARGENTAIA A MAGLIANO IN TOSCANA, DALLA SELEZIONE DI OLIVE DI VARIETÀ FRANTOIANO, MORAILO E LECCINO, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E FRANTE ENTRO VENTIQUATTRO ORE DALLA RACCOLTA UNICAMENTE MEDIANTE SPREMITURA A FREDDO. DI COLORE GIALLO ORO CON RIFLESSI VERDE OLIVA, INTENSO ED ELEGANTE AL PROFUMO CON SENTORI DI FRUTTA E DI FOGLIA, DAL SAPORE FRESCO E DECISO, PIACEVOLMENTE FRUTTATO E BEN EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI DI MEDIA INTENSITÀ. IDEALE COME CONDIMENTO A CRUDO DI PIETANZE DI VERDURE E DI PESCE, ESALTA I SAPORI DEI PIATTI CUI SI ACCOMPAGNA. IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE SE FOSTE INTERESSATI ALL'ACQUISTO.

THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OF SUPERIOR QUALITY THAT IS SERVED AT THE TABLE COMES FROM THE BEAUTIFUL CENTURIES-OLD OLIVE GROVE OF THE ARGENTAIA ESTATE OF MAGLIANO IN TOSCANA, FROM THE SELECTION OF FRANTOIANO, MORAILO AND LECCINO OLIVE VARIETIES, RIGOROUSLY HAND-PICKED AND PRESSED WITHIN TWENTY-FOUR HOURS FROM BEING HARVESTED SOLELY BY COLD EXTRACTION. OF A GOLDEN YELLOW COLOR WITH OLIVE GREEN TONES, WITH AN INTENSE AND ELEGANT PERFUME WITH HINTS OF FRUIT AND LEAF, THE TASTE IS FRESH AND RICH, AGREEABLY FRUITY AND WELL BALANCED IN BITTER AND SPICY NOTES OF MEDIUM INTENSITY. IDEAL AS SEASONING FOR RAW VEGETABLE AND FISH DISHES, IT EXALTS THE FLAVORS OF THE COURSES THAT DRESSES. OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL IF YOU ARE INTERESTED IN PURCHASING IT.OUR OIL

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA
IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). * IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO.

PRICES INCLUDE VAT - RAW, MARINATED, COLD SMOKED AND FRESH FILLED PASTA SERVED ON OUR MENUS ARE CAREFULLY CLEANED, PREPARED AND FLASH FROZEN AT -20 DEGREES CENTIGRADE IN COMPLIANCE WITH CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). * IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.