

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

## Lunch Menu

"IL PIATTO SPECIALE DA NOI IN BUSINESS" "DAY SPECIAL DA NOI IN BUSINESS"	€ 17,00
"IL PIATTO SPECIALE DA NOI IN GOURMET" "DAY SPECIAL DA NOI IN GOURMET"	€ 25,00
ORZO • CAPONATA DI VERDURE ALLA SICILIANA • BUFALA • POMODORINI BARLEY • SICILIAN VEGETABLE CAPONATA • BUFALA CHEESE • CHERRY TOMATOES	€ 18,00
GIRELLO DI FASSONA COTTO ROSA • SALSIA TONNATA • FRUTTO DEL CAPPERO MEDIUM RARE FASSONA ROUND STEAK • TUNA SAUCE • CAPER BERRIES	€ 19,00
CARAMELLE DI SPADA AFFUMICATO • BURRATA • PAPPA AL POMODORO • OLIVE SMOKED SWORDFISH BONBONS • BURRATA CHEESE • TOMATO SAUCE • OLIVES	€ 19,00
INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO IN CASA • MOUSSE DI AVOCADO • CROSTINI DORATI • ALGA NORI • TZATZIKI HOME-SMOKED SALMON SALAD • AVOCADO MOUSSE • CROUTONS • NORI SEAWEEED • TZATZIKI	€ 19,00
CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI • MANDORLE TOSTATE GROUPER CARPACCIO • SMOKED STRACCIATELLA CHEESE • CITRUS FRUITS • TOASTED ALMONDS	€ 24,00
UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO CAGED EGG • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE	€ 28,00
MACCHERONCINI ALL'UOVO • RAGÙ DI MANZO E VITELLO • SCAGLIE DI RICOTTA AL FORNO SMALL MACCHERONI • BEEF AND VEAL RAGOUT • BAKED RICOTTA CHEESE SLICES	€ 16,00
LINGUINE CACIO E PEPE • GUANCIALE CROCCANTE LINGUINE WITH CACIO CHEESE AND PEPPER • CRISP PORK CHEEK	€ 16,00
SPAGHETTORO VERRIGNI AI DUE POMODORI • OLIO AL BASILICO • ORIGANO SPECIAL GOLD SPAGHETTI SELECTION WITH VARIETY OF TWO TOMATOES • BASIL OIL • OREGANO	€ 19,00
TAGLIATELLE AL NERO • COZZE • GAMBERI • ZUCCHINE SQUID INK TAGLIATELLE • MUSSEL SHRIMPS • ZUCCHINI	€ 19,00
PAD THAI DI RISO BASMATI • GAMBERI • UOVO • VERDURE • GERMOGLI DI SOIA • ARACHIDI BASMATI RICE PAD THAI • SHRIMPS • EGG • VEGETABLES • SOYBEAN SPROUTS • PEANUTS	€ 19,00
CREMA DI CECI • CALAMARETTI SPILLO • PASTA SOFFIATA • PROSCIUTTO CRUDO CROCK • OLIO EVO AL NERO CHICKPEAS CREAM • SQUID • BUBBLE PASTA • HAM • SQUID INK EVO OIL	€ 21,00
TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA CON POMODORINO FRESCO HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT WITH FRESH TOMATOES	€ 22,00
SALMONE ALLA PIASTRA • BULGUR • SALSIA AL CURRY • CAPONATA DI VERDURE ALLA SICILIANA • SALSIA YAKITORI GRILLED SALMON • BULGUR • CURRY SAUCE • SICILIAN VEGETABLE CAPONATA • YAKITORI SAUCE	€ 19,00
GUANCIA DI MANZO BRASATA • PATATE SCHIACCIATE • VERDURE SALTATE BRAISED BEEF CHEEK • MASHED POTATOES • SAUTEED VEGETABLES	€ 19,00
FILETTO DI MANZO • SPINACI • PATATA RATTA • JUS ALLE ERBE BEEF TENDERLOIN • SPINACH • RATTED POTATOES • HERBAL JUS	€ 28,00
MERLUZZO NERO • ZUPPETTA DI MISO BIANCA • CARDI • VONGOLE BLACK COD • WHITE MISO SOUP • CARDOONS • CLAMS	€ 30,00

## Dessert

MINITIRAMISÙ	€ 7,00
BICCHIERE CIOCCOLATO • BROWNIE • ZUPPETTA AI FRUTTI DI BOSCO CHOCOLATE GLASS • BROWNIE • RED FRUIT SOUP	€ 7,00
CATALANA AL TORRONE • CRUMBLE • NOCCIOLE NOUGAT CATALAN CREAM • HALZENUT CRUMBLE	€ 7,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT SALAD	€ 7,00
MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO FRESH RED FRUIT SALAD	€ 8,00
SORBETTI O GELATI FRUIT SORBETS OR ICE-CREAM	€ 6,00

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

*Gourmet*

A scelta tra *Choice between*

CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI • MANDORLE TOSTATE  
*GROUPER CARPACCIO • SMOKED STRACCIATELLA CHEESE • CITRUS FRUITS • TOASTED ALMONDS*

O OR

UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO  
*CAGED EGG • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE*

A scelta tra *Choice between*

AGNOLOTTI "PIZZICATI" AL NERO • CROSTACEI COTTI E CRUDI  
*SQUID INK AGNOLOTTI • RAW AND GRILLED SEAFOOD*

O OR

MERLUZZO NERO • ZUPPETTA DI MISO BIANCA • CARDI • VONGOLE  
*BLACK COD • WHITE MISO SOUP • CARDOONS • CLAMS*

AGRUMANGO

*TANGERINE AND MANGO DELIGHT*

€ 45,00

*Healthy*

PICCOLO ASSAGGIO DI CAPRESE  
*CAPRESE SALAD TASTING*

A scelta tra *Choice between*

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO IN CASA • MOUSSE DI AVOCADO • CROSTINI DORATI • ALGA NORI • TZATZIKI  
*HOME-SMOKED SALMON SALAD • AVOCADO MOUSSE • CROUTONS • NORI SEAWEED • TZATZIKI*

O OR

SALMONE ALLA PIASTRA • BULGUR • SALSA AL CURRY • CAPONATA DI VERDURE ALLA SICILIANA • SALSA YAKITORI  
*GRILLED SALMON • BULGUR • CURRY SAUCE • SICILIAN VEGETABLE CAPONATA • YAKITORI SAUCE*

CENTRIFUGA DETOX o SPREMITA D'ARANCIA  
*DETOX SMOOTHIE or FRESH ORANGE JUICE*

€ 22,00

*Fusion*

MINI WOK DI VERDURE  
*VEGETABLE MINI WOK*

A scelta tra *Choice between*

CARAMELLE DI SPADA AFFUMICATO • BURRATA • PAPPALOMODORO • OLIVE  
*SMOKED SWORDFISH BONBONS • BURRATA CHEESE • TOMATO SAUCE • OLIVES*

O OR

PAD THAI DI RISO BASMATI • GAMBERI • UOVO • VERDURE • GERMOGLI DI SOIA • ARACHIDI  
*BASMATI RICE PAD THAI • SHRIMPS • EGG • VEGETABLES • SOYBEAN SPROUTS • PEANUTS*

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA  
*FRESH FRUITS SALAD*

€ 22,00

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

## *Business*

A scelta tra *Choice between*

DA NOI IN *Business*

OR

ORZO • CAPONATA DI VERDURE ALLA SICILIANA • BUFALA • POMODORINI  
BARLEY • SICILIAN VEGETABLE CAPONATA • BUFALA CHEESE • CHERRY TOMATOES

OR

MACCHERONCINI ALL'UOVO • RAGÙ DI MANZO E VITELLO • SCAGLIE DI RICOTTA AL FORNO  
SMALL MACCHERONI • BEEF AND VEAL RAGOUT • BAKED RICOTTA CHEESE SLICES

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA  
FRESH FRUIT SALAD

€ 17,00

## *Vegetarian*

MINI INSALATA MISTA  
MINI MIXED SALAD

A scelta tra *Choice between*

CREMA DI VERDURE DEL GIORNO • CROSTINI  
DAILY VEGETABLE CREAM • CROUTONS

OR

WOK ORIENTALE DI VERDURE • GERMOGLI DI SOIA • SESAMO BIANCO E NERO  
ORIENTAL VEGETABLE WOK • BEAN SPROUTS • WHITE AND BLACK SESAME

CENTRIFUGA DETOX o SPREMITA D'ARANCIA  
DETOX SMOOTHIE or FRESH ORANGE JUICE

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA  
FRESH FRUITS SALAD

€ 22,00

## *Il nostro Olio*

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPLENDDO OLIVETO SECOLARE DELLA TENUTA ARGENTAIA A MAGLIANO IN TOSCANA, DALLA SELEZIONE DI OLIVE DI VARIETÀ FRANTOIANO, MORAIOLO E LECCINO, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E FRANTE ENTRO VENTQUATTRO 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, MORAIOLO 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.

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

## Vini al Calice

### BOLLICINE *SPARKLING*

PROSECCO DI VALDOBBIADONE • DOCG SUPERIORE • JEIO (VENETO)	€ 8,00
MAXIMUM BRUT • TRENTO DOC • FERRARI (TRENTINO ALTO ADIGE)	€ 10,00
CUVÉE PRESTIGE • FRANCIACORTA DOCG • CA' DEL BOSCO (LOMBARDIA)	€ 12,00
'61 ROSÉ • FRANCIACORTA DOCG • BERLUCCHI (LOMBARDIA)	€ 12,00
'61 SATÈN • FRANCIACORTA DOCG • BERLUCCHI (LOMBARDIA)	€ 12,00
BRUT • CHAMPAGNE • POMMERY BRUT APANAGE (FRANCIA)	€ 16,00

### BIANCHI *WHITE*

BALBINO • VERMENTINO • TEREZI (TOSCANA)	€ 8,00
SHARIS • CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA • L. FELLUGA (FRIULI)	€ 8,00
BIDIBI • TAI, SAUVIGNON • MACULAN (VENETO)	€ 8,00
JOSEPH • GEWÜRZTRAMINER • HOFFSTÄTTER (TRENTINO ALTO ADIGE)	€ 8,00

### ROSSI *RED*

MECZAN • PINOT NERO • HOFFSTÄTTER (TRENTINO ALTO ADIGE)	€ 8,00
PRIORATO • MORELLINO DI SCANSANO • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 8,00
BRENTINO • MERLOT, CABERNET SAUVIGNON • MACULAN (VENETO)	€ 8,00
ORTO DELLE MONACHE • MORELLINO DI SCANSANO RISERVA • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 10,00

## Centrifughe

### CENTRIFUGHE *SMOOTHIES*

DETOX: MELA • ANANAS • SEDANO • ZENZERO <i>APPLE</i> • PINEAPPLE • CELERY • GINGER	€ 7,00
ACE: ARANCIA • CAROTA • LIMONE <i>ORANGE</i> • CARROT • LEMON	
ENERGETICA: BANANA • ARANCIA • FRAGOLE <i>BANANA</i> • ORANGE • STRAWBERRY	

## Bar

ACQUA 0,75 LT <i>WATER 0,75 LT</i>	€ 4,00
BIBITE <i>SOFT DRINKS</i>	€ 5,00
SPREMITA DI ARANCE <i>FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE</i>	€ 5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA <i>BOTTLED BEER</i>	€ 8,00
CAFFÈ ESPRESSO LAVAZZA <i>ESPRESSO LAVAZZA</i>	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO <i>AMERICAN COFFEE</i>	€ 3,00
SELEZIONE DI TÈ E TISANE <i>SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS</i>	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 4,00

PREZZI IVA INCLUSA - IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA - 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 VAT INCLUDED - IN CASE OF ALLERGIES PLEASE INFORM OUR STAFF - OUR RAW, MARINATED, COLD-SMOKED FISH AND FRESH STUFFED PASTA ARE BLAST CHILLED TO -20°C ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004). IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCTS THE SAME CAN BE REPLACED WITH FROZEN PRODUCTS.