

LUNCH MENU

Le Tart

Tart di Pomodorini, Basilico e Caprino € 7

Tomatoes, Basil and Goat Cheese Tart

Tart di Carciofi di Sant' Erasmo e Timo € 7

Baby Artichokes and thyme tart

Le Focaccine

Mozzarella, Cuore di Bue e Pesto € 8

Mozzarella cheese, steak tomatoes and basil Pesto

Prosciutto di Parma, Pomodoro, Bufala e Rucola € 8

Parma ham, tomatoes, buffalo mozzarella and baby rucola

Prosciutto al Forno, Fontina e Salsa Rosa € 8

Baked ham, fontina cheese and pink sauce

Mortadella, Rucola Stracciatella e Pistacchi € 8

Mortadella, arugola, stracciatella cheese and pistachios

Le Insalate

Insalata di Piovra € 10

Octopus salad Mediterranean style

Insalata di Farro alla Mediterranea € 10

Farro salad with olives, capers celery and tomatoes

Burrata e Concasse di Datterini € 10

Burrata cheese and tomatoes concassè

Le Cocotte

Il Pasticcio alla Veneziana € 12

Meat lasagna

Gratinato di Melanzane Pomodoro e Bufala € 12

Eggplant Parmigiana

Qualcosa di Dolce

Tiramisu destrutturato al Caffè, Croccante al cioccolato e Gelato allo Zabaione € 12

Deconstructed Tiramisu with Coffee cream, Chocolate crumble and Sabayon ice cream

Meringata di Fragoline, Lamponi, Rose di San Lazzaro e Chantilly € 12

Strawberry Meringue, Raspberries, San Lazzaro Roses and Chantilly

Pesche Bianche al Moscato, Cioccolato e Gelato al Caramello Salato € 12

White Peaches with Moscato wine, hazelnuts crumble and Salty Caramel Ice cream