

ANTIPASTI STARTERS

CLASSICO ALL'ITALIANA (7) ²⁴ **13**
 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala.
 24-month aged Parma ham and buffalo mozzarella.

FOCACCIA AL SALMONE (1,4)* **14**
 Focaccia con salmone affumicato, pomodorini confit, scaglie di Parmigiano e basilico fresco.
 Focaccia with smoked salmon, confit cherry tomatoes, shavings of Parmigiano and fresh basil.

LE ECCELLENZE ITALIANE **17**
 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame Felino IGP, pecorino Buccia Nera, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi.
 24-month-aged Parma ham, Felino IGP salami, Buccia Nera pecorino, 22-month-aged Parmigiano Reggiano PDO.

HUMMUS DI CECI E POLPO (11,14)* **18**
Polpo in doppia cottura su hummus di ceci, pomodorini confit e olio al prezzemolo.
 Double-cooked octopus on a bed of chickpea hummus, confit cherry tomatoes and parsley oil.

PRIMI FIRST COURSES

TAGLIATELLE VERDI AI POMODORINI (1,3) 12
 Pasta fresca al basilico con pomodorini e basilico.
 Fresh pasta with basil, cherry tomatoes and basil.

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E FANTASIA (1,3,4) 13
 Spaghetti con aglio, olio EVO, peperoncino, acciughe, olive taggiasche e pane ai pomodori secchi.
 Spaghetti with garlic, EVO oil, chilli, anchovies, Taggiasca olives and sun-dried tomato bread.

RAVIOLO RICOTTA E LIMONE (1,3,7,8) 14
 Ravioli di ricotta e limone con crema di pomodorini, guanciale croccante e gel di pecorino romano.
 Ravioli stuffed with ricotta and lemon, served with a cherry tomato cream, crispy guanciale and Pecorino Romano gel.

CACIO & PEPE CON FAVE (1,7)* 15
 Tonnarelli di pasta fresca con crema di pecorino pomano, pepe nero e fave.
 Fresh tonnarelli pasta with a cream of Pecorino Romano, black pepper and broad beans.

FUSILLONI CON PESCE SPADA E PESTO DI RUCOLA (1,3,4,8)* 16
 Fusilloni di pasta fresca, coulis di pomodoro, pesce spada, pesto di rucola e zest di limone.
 Fresh fusilloni pasta with tomato coulis, swordfish, rocket pesto and lemon zest.

MINISTRONE (1,9)* ^{VE} 11
Verdure di stagione con crostini all'olio EVO.
 Seasonal vegetables with EVO oil croutons.

PIATTI REGIONALI REGIONAL DISHES

VITELLO TONNATO (3,4,12) 15
 Carpaccio di vitello con salsa tonnata della tradizione e frutto di capperi.
 Veal carpaccio with traditional tuna sauce and capers.

AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI (1,3,9) 17
 Pasta ripiena ai tre arrostiti mantecata con fondo bruno e Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi.
 Stuffed pasta with three roasted meats, creamy brown sauce, 22-month-aged Parmigiano Reggiano PDO.

CUBO DI MANZO IMPANATO ALLE NOCCIOLE (1,3,8) 22
 Sottiletto piemontese impanato con panko e nocciole, servito con maionese al prezzemolo e patate al forno speziate.
 Piedmontese tenderloin breaded with panko and hazelnuts, served with parsley mayonnaise and spiced baked potatoes.

TENTAZIONI TEMPTATIONS

CHC BURGER (1,7,8,11,12)* 18,50
 Panino, hamburger di manzo 220gr 100% Italia, scamorza affumicata, pesto di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte.
 Bun, 220g 100% Italian beef burger, smoked scamorza cheese, sun-dried tomato pesto, caramelized onions, bacon, arugula and french fries.

CLASSIC BURGER (1,7,11)* 17,50
 Panino, hamburger di manzo 220gr 100% Italia, iceberg, pomodoro, bacon, cheddar e patate fritte.
 Bun, 220g 100% Italian beef burger, iceberg lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese and french fries.

CHICKEN BURGER (1,3,11)* 16
 Panino, petto di pollo panato, bacon, pomodoro, iceberg, maionese e patate fritte.
 Bun, breaded chicken breast, bacon, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise and french fries.

VBURGER (1,11,12)* ^{VE} 16
 Panino, burger vegetale, pomodoro, iceberg, maionese vegana, cipolla caramellata e patate fritte.
 Bun, veggie burger, tomato, iceberg lettuce, vegan mayonnaise, caramelised onion and french fries.

CLUB SANDWICH (1,3,7)* 16
 Pane tostato, pollo grigliato, bacon, crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese e patate fritte.
 Toasted bread, grilled chicken, bacon, hard-boiled egg spread, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and french fries.

Ingredienti in aggiunta - Additional ingredients 2
 Provola affumicata - *Smoked provola*
 Bacon
 Funghi - *Mushrooms*
 Salsa BBQ - *BBQ Sauce*

Vegetarian ^V Vegano ^{VE} Disponibile fino a mezzanotte ²⁴

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: **1** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3** Uova e prodotti a base di uova **4** Pesce e prodotti a base di pesce **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6** Soia e prodotti a base di soia **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8** Frutta a guscio **9** Sedano e prodotti a base di sedano **10** Senape e prodotti a base di senape **11** Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12** Anidride solforica e solfiti **13** Lupino e prodotti a base di lupino **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

SECONDI SECOND COURSES

PETTO DI POLLO CBT AGLI AGRUMI 19
 Petto di pollo cotto a bassa temperatura, laccato al miele e agrumi, con rucola e pomodorini.
 Slow-cooked chicken breast, glazed with honey and citrus, served with arugula and tomatoes.

SALMONE AGLI AROMI ESTIVI (4,7) 21
 Filetto di salmone su spinacini freschi con salsa yogurt aromatizzata.
 Salmon fillet on fresh baby spinach with flavored yogurt sauce.

COSTINE DI MAIALE BBQ (12) 21
 Costine di maiale marinate con salsa BBQ, servite con patate prezzemolate.
 Pork ribs marinated in BBQ sauce, served with parsley-topped potatoes.

TAGLIATA DI MANZO 24
 Entrecôte servita con rucola, pomodorini datterini e scaglie di Parmigiano Reggiano 22 mesi.
 Entrecôte served with rocket, cherry tomatoes and shavings of 22-month-aged Parmigiano Reggiano.

CONTORNI SIDES

INSALATA MISTA ^{VE} ²⁴ 6
 Mixed salad.

PATATE AL FORNO ^{VE} 6
 Roasted potatoes.

VERDURE DI STAGIONE ^{VE} 7
 Seasonal vegetables.

PATATE FRITTE* ^{VE} 6
 French fries.

PINSA

LA MARGHERITA (1,7)* ^V ²⁴ 11
 Pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi e basilico.
 Tomato, mozzarella, 22-month-aged Parmigiano Reggiano DOP and basil.

L'ITALIANA (1,7,8)* 14
 Mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e pesto di rucola.
 Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, 24-month-aged Parma ham and rocket pesto.

INSALATE SALADS

CAESAR (1,3,7) 15
 Insalata iceberg, pollo grigliato, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, crostini e salsa Caesar.
 Iceberg lettuce, grilled chicken, 22-month-aged Parmigiano Reggiano DOP, croutons and Caesar dressing.

INSALATA ESTIVA (7) ²⁴ 14
 Pomodorini, olive taggiasche, feta, cetriolo e basilico.
 Cherry tomatoes, Taggiasca olives, feta, cucumber and basil.

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ (1,3,7) ²⁴ 7
 Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro.
 Mascarpone cream with biscuits soaked in coffee and unsweetened cocoa.

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI (7) ²⁴ 6
 Panna cotta classica con coulis di frutti rossi e menta fresca.
 Classic panna cotta with red berry coulis and fresh mint.

LEMON CURD (1,3,7)* ²⁴ 7
 Crostata con crema al limone e meringa all'italiana.
 Tart with lemon curd and Italian meringue.

BONÈ PIEMONTESE (1,3,7,8,12) ²⁴ 8
 Dessert al cacao e amaretti con caramello fondente.
 Cocoa and Amaretti Dessert with dark caramel.

MACEDONIA DI FRUTTA ²⁴ 6
 Selezione di frutta stagionale.
 Seasonal fruit selection.

Coperto per persona 1.50
 Service charge per person

Vegetarian ^V Vegan ^{VE} Available until midnight ²⁴

*Some products may be frozen at origin or locally.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: **1** Cereals containing gluten and products thereof **2** Crustaceans and products thereof **3** Eggs and products thereof **4** Fish and products thereof **5** Peanuts and products thereof **6** Soybeans and products thereof **7** Milk and products thereof (including lactose) **8** Nuts **9** Celery and products thereof **10** Mustard and products thereof **11** Sesame seeds and products thereof **12** Sulphur dioxide and sulphites **13** Lupin and products thereof **14** Molluscs and products thereof

Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.