

ANTIPASTI | APPETIZERS

Zuppa di Fagioli Cannellini & Gamberi Rossi Siciliani con fregola Sarda	25
Cannellini Bean Soup & Sicilian Red Prawns , Sardinian ‘fregula’	
Carpaccio di Bresaola della Valtellina, Rucola, Parmigiano Reggiano & Balsamico	18
Valtellina Bresaola Carpaccio, Parmigiano Reggiano shavings, arugula & balsamic reduction	
Burrata d’Andria, Olive Taggiasche & Basilico	22
Andria Burrata, pomodoro , Taggiasche olives & basil	
Bruschettona con Asiago, Carciofini, Prosciutto Cotto & Insalata Stagionale	16
Whole Grain Bruschetta, Ham, Asiago cheese, Artichokes & Seasonal salad	

I PRIMI | PASTA ENTRÉES

Spaghetti Cavalier Cocco ai Tre Pomodori	22
Three Tomatoes Cavalier Cocco Spaghetti	
Linguine agli Scampi, ceci & rosmarino	28
Prawns Linguine, chickpeas & rosemary	
Paccheri al Guanciale d’Amatrice, cime di rapa & pecorino allo zafferano	26
Paccheri & Guanciale from Amatrice, turnips, saffron Pecorino	

I SECONDI | MAIN ENTRÉES

Ombrina dell’Adriatico AOP, spinaci saltati & purè di sedano rapa	37
Adriatic Croaker ‘Aglio, Olio e Peperoncino’, sautéed spinach, & celeriac puree	
Tagliata di Filetto di Manzo, funghi Cardoncelli & crema di pane	40
Dry-Aged Beef Filet Steak, Cardoncelli mushrooms & bread cream	

PICCOLI PIATTI | SIDE DISHES

Patate al Forno Baked Potatoes	10
Insalata Stagionale Seasonal Garden Salad	10
Verdure di St. Erasmo al vapore Steamed St. Erasmo Vegetables	10

I DOLCI | DESSERTS

Millefoglie crema pasticcera & salsa di lamponi Millefeuille, Custard Cream & Raspberry Sauce	12
Tiramisù della Casa Home-made Tiramisu	12
Mousse ai Tre Cioccolati Three-Chocolate Mousse Caramello salato, noci pecans al miele salted caramel, honey glazed pecans	12

VINI AL CALICE | WINE BY THE GLASS

BOLLICINE | BUBBLES

Prosecco Bisol Jeio	16/80
Ferrari Perlé Bianco	20/120
Veuve Clicquot Saint-Pétersbourg	28/150
Veuve Clicquot Rosé	32/180
Krug Grand Cuvée	70/400

VINI BIANCHI | WHITE WINES

Soave Inama '17	16/80
Riesling Troken '19	18/90
Cervaro della Sala '18	30/150
Chablis 1er Cru V. Vignes '17	30/150

VINI ROSSI | RED WINES

Valpolicella Bonacosta '19	16/80
Chianti Badia Passignano '16	30/150
Lapostolle Cuvée Alexandre	30/150
Tignanello '13	60/290

VINI ROSE' | ROSE' WINES

Scalabrone '18	16/80
----------------	-------

*All prices listed in EURO. Cover Charge 6 Euro
For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention. Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.*