

Antipasti

Marinated Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan shavings € 14.00
Carpaccio di manzo marinato con rucola e scaglie di parmigiano

Red prawn carpaccio with lime, orange, baby leaf salad and dill € 19.00
Carpaccio di gamberi rossi con lime, arancia, insalatina e aneto

Caprese salad with basil sauce (Buffalo mozzarella, tomatoes, extra virgin olive oil & basil) € 14.00
Insalata caprese (mozzarella di bufala, pomodori, olio extra vergine d'oliva e basilico)

"Neonati" fritters € 11.50
Frittatine di neonati

Vitel tonné € 14.00
Vitello tonnato

Aubergine "Parmigiana" € 11.25
Tortino di melanzane alla Parmigiana

Burrata with Parma ham € 17.00
Burrata con Prosciutto di Parma

Beef Fillet tartar with yoghurt, anchovies and chicory € 17.50
Tartar di filetto di manzo con yogurt, acciughe e indivia belga

A selection of Italian cold cuts served with homemade warm focaccia € 16.20
Selezione di salumi Italiani serviti con focaccia calda fatta in casa

Crispy Octopus salad with taggiasche olives, cherry tomatoes and baby spinach € 14.85
Insalata tiepida di polpo croccante con olive taggiasche, pomodorini e spinacino

Marinated Salmon with yoghurt, gherkins, fig mustard and almond flakes € 15.50
Salmone marinato con yogurt, noci, mostarda di fichi e filetti di mandorle

Fried Calamari € 16.50
Tempura di calamari

Zuppe

Borlotti beans soup served with short pasta € 13.50
Pasta e fagioli con olio al rosmarino

Steamed Mussels with fresh tomatoes served with garlic and oregano "bruschette" € 14.50
Guazzetto di cozze al pomodoro fresco con bruschette all'aglio e origano

Our shellfish and seafood soup € 17.50
La nostra zuppa di crostacei e pesce

Soup of the day € 9.00
Zuppa del giorno

Pasta

Home made potato gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts € 16.00
Gnocchi di patata con Gorgonzola e noci

Homemade Fettuccine with wild boar ragu' and pecorino € 15.00
Fettuccine con ragu' bianco di cinighiale e pecorino

Risotto with saffron & beef ragu' € 16.50
Risotto allo zafferano con ragu'

Linguine with fresh Clams, garlic, white wine & chili € 15.50
Linguine alle vongole

Spaghetti with rabbit ragu' and Pecorino Sardo shavings € 15.50
Spaghetti al ragu' bianco di coniglio e scaglie di Pecorino sardo

Paccheri "Gragnano" with a seafood mix, cherry tomatoes and basil € 17.50
Paccheri di Gragnano con zuppetta di pesce, pomodorini e basilico

Maccheroncini with sausage, saffron, fresh cream and almond flakes € 16.50
Maccheroncini alla "Monzese" con salsiccia, zafferano, panna e scaglie di mandorle

Homemade ravioli with ricotta, truffle sauce and Parmesan shavings € 16.50
Ravioli ripieni di ricotta con crema al tartufo e scaglie di parmigiano

Spaghettoni "Verrigni" Carbonara (with guanciale) € 14.50
Spaghettoni alla carbonara (con guanciale)

Carni

Beef fillet with sweet & sour vegetables and potato mousse € 30.00
Filetto di manzo con verdure all'agrodolce e spuma di patate

Beef fillet "bocconcini" with balsamic vinegar, rocket, cherry tomatoes & parmesan shavings € 29.80
Bocconcini di manzo glassati all'aceto balsamico con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Fresh Australian grilled Beef rib-eye (300g) € 29.00
Costata di manzo Australiano alla griglia

Chicken thighs "cacciatora" style € 24.50
Sovracosce di pollo alla Cacciatora

Veal Milanese and fries € 29.50
Cotoletta di Vitello alla Milanese con patate fritte

Slow cooked roulade of lamb with crispy potatoes € 26.00
Involtino d'Agnello (*cotto a bassa temperatura*) con patate croccanti

Pork belly *sous vide* with crispy skin € 25.50
Porchetta (*cotta a bassa temperatura*) con crosta

"Saltinbocca alla Romana" (Veal fillet with Parma ham, sage, butter and pepper) € 28.50
Saltinbocca alla Romana

Pesce

Seabass fillet in a sea salt crust with lemon vegetable salad and aioli sauce € 24.50
Filetto di spigola in crosta di sale con verdure al limone e salsa all'aglio

Dover Sole Meuniere € 7.00/100g
Sogliola alla Mugnaia

Grilled Calamari € 24.00
Calamari grigliati

Swordfish Steak Mediterranean style € 26.00
Trancio di Spada alla Mediterranea

Mixed grilled fish served with grilled vegetables € 27.50
Grigliata mista di pesce con verdure alla griglia

Sautéed King prawns with fennel and orange salad € 26.50
Code di Gamberoni saltati con insalatina di finocchio e arancia

Roasted Salmon with Baby pak choi and fennel cream € 24.50
Trancio di salmone arrosto con pak choi e crema di finocchio

** Main courses are served with roast potatoes*

** I secondi sono serviti con patate al forno*

Contorni

Mixed grilled vegetables € 5.60
Verdure grigliate miste

Rocket, parmesan shavings & cherry tomatoes € 5.60
Rucola, scaglie di parmigiano e pomodorini

Tomato & onion salad € 3.85
Insalata di pomodori e cipolla

Green salad / Mixed salad € 4.00
Insalata verde / Insalata mista

French fries € 4.20
Patate fritte

Extra sauces (mushroom/green pepper) € 2.60
Salse extra ai funghi/al pepe verde

Cover Charge of € 2.50 per person includes Homemade olive bread, garlic croissant, focaccia, arancini, bruschetta

****Special dietary requirements can be catered for on request****