

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 € 14.50

(Buffalo mozzarella, tomatoes, extra virgin olive oil & basil)

Insalata caprese (mozzarella di bufala, pomodori, olio extra vergine d'oliva e basilico)

"Neonati" fritters € 11.50

Frittatine di neonati

Aubergine "Parmigiana" € 11.25

Tortino di melanzane alla Parmigiana

Bufala with Parma ham € 16.50

Mozzarella di Bufala con Prosciutto di Parma

Beef Fillet tartar with yogurt, gherkins and chicory

Tartar di filetto di manzo con yogurt, cetriolini ed indivia belga € 16.80

A selection of Italian cold cuts served with homemade warm focaccia € 16.20

Selezione di salumi Italiani serviti con focaccia calda

Crispy Octopus salad with taggiasche olives, cherry tomato and baby spinach € 14.85

Insalata tiepida di polipo croccante con olive taggiasche, pomodorini e spinacino

Marinated Salmon with yogurt, walnuts, fig mustard and almond flakes € 15.50

Salmone marinato con yogurt, noci, mostarda di fichi e scaglie 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

Gnocchi with aubergines, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil € 14.50

Gnocchi di pasta con melanzane, pomodorini, mozzarella di bufala e basilico

Homemade Fettuccine with wild boar ragu' and Pecorino "di fossa" € 15.00

Fettuccine con ragu' bianco di cinghiale e pecorino di fossa

Risotto with saffron & beef ragu' € 16.50

Risotto allo zafferano con ragu' di manzo

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

Linguine alle vongole

Spaghetti with rabbit ragu' and Pecorino Sardo € 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 almonds flakes € 16.50

Maccheroncini alla "Monzese" con salsiccia, zafferano, panna e scaglie di mandorle

Homemade ravioli with ricotta, served with fresh cherry tomatoes, basil and Parmesan shavings € 14.50

Ravioli ripieni di ricotta con pomodorini, basilico e scaglie di parmigiano

Spaghettoni "Verrigni" Carbonara (with guanciale) € 14.50

Spaghettoni alla carbonara (con guanciale)

Carni

Beef fillet with vegetable caponata, jus and hazelnuts € 30.00

Filetto di manzo con caponata di verdure e nocciole tostate

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 alla "Cacciatora" € 24.50

Sovracosce di pollo alla Cacciatora

Veal "Cotoletta alla Milanese" and fries € 29.50

Cotoletta di Vitello alla Milanese con patate fritte

Slow cooked roulade of lamb with crispy potatoes € 26.00

Involentino d'Agnello (cotto a bassa temperatura) con patate croccanti

Pork belly sous-vide with crispy skin € 25.50

Porchetta (cotta sotto-vuoto) con pelle croccante

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

Saltinbocca alla Romana € 28.50

Pesce

Seabass fillet in a sea salt crust with a 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 Meunière € 7/100 g

Sogliola alla Mugnaia

Grilled Calamari € 24.00

Calamari grigliati

Swordfish Steak with Mediterranean sauce € 26.00

Trancio di pesce 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 mint courgette and fennel cream € 24.50

Trancio di salmone arrosto con zucchine alla menta 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