

PIZZA

pizza rossa / with tomato sauce

Rossa plain tomato 5.00

Margherita 8.00
pomodoro, mozzarella e basilico
tomato, mozzarella cheese and basil

Napoli 8.00
pomodoro, mozzarella e acciughe
tomato, mozzarella cheese and anchovies

Marinara 8.00
pomodoro, acciughe, aglio e origano
tomato, anchovies, garlic and oregano

Funghi champignon 8.00
pomodoro, mozzarella e funghi champignon
tomato, mozzarella cheese and champignon mushrooms

Parmigiana 8.00
pomodoro, mozzarella, melanzana e parmigiano
tomato, mozzarella cheese, aubergine and parmesan

Diavola 8.50
pomodoro, mozzarella e salame piccante
tomato, mozzarella cheese and spicy salame

Capricciosa 9.00
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, olive, uovo sodo e prosciutto crudo
mushrooms, mozzarella cheese, artichokes, olives, boiled egg and Parma ham

Hawaiian 9.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
tomato, mozzarella cheese, cooked ham and pineapple

Bufala 10.00
mozzarella di bufala, pomodori pachino e pesto (peperoncino a scelta) / buffalo mozzarella cheese, pachino tomatoes and pesto sauce (chilli pepper of your choice)

Amatriciana 12.00
pomodoro San Marzano, guanciale di Norcia e burrata
San Marzano tomato, Norcia pork cheek and burrata cheese

Tonno 12.00
tonno marinato, capperi, olive e avocado
marinated tuna, capers, olives and avocados

pizza bianca / without tomato sauce

Prosciutto cotto & Mozzarella 8.00
cooked ham and mozzarella cheese

Happy 8.00
mozzarella, würstel e patatine fritte
mozzarella cheese, würstel and french fries

Boscaiola 8.00
salsiccia, mozzarella e funghi champignon
sausage, mozzarella cheese and champignon mushrooms

Zucca 8.50
crema di zucca, funghi di stagione e scamorza affumicata
pumpkin cream, seasonal mushrooms and smoked scamorza cheese

Fiori di zucca & alici 9.00
fiori di zucca, alici e mozzarella
pumpkin flowers, anchovies and mozzarella cheese

Gricia con carciofi & Mentuccia 9.00
Pecorino cheese, artichokes and spearmint

Cacio e pepe & Zafferano di Nemi 9.50
Pecorino cheese, black pepper and saffron from Nemi

Cime di rapa & Cozze 10.00
cime di rapa al peperoncino con cozze e pecorino
turnip tops with chilli pepper, mussels and pecorino cheese

Vegetariana 10.00
verdure di stagione e mozzarella
seasonal vegetable and mozzarella cheese

Verdure & Salsiccia 10.00
verdure di stagione ripassate con salsiccia e mozzarella
sauteed seasonal vegetables with sausage and mozzarella cheese

Salmone 12.00
salmone, mozzarella, rucola, crema di yogurt alle erbe e lime
salmon, mozzarella cheese, arugula, yogurt cream with herbs and lime

pizza gourmet del giorno / gourmet pizza of the day 15.00

focaccia

Focaccia bianca al rosmarino 4.00
plain focaccia with rosemary

Focaccia con mortadella 8.00
plain focaccia with mortadella ham

Focaccia con bresaola 10.00
bresaola, rucola e scaglie di grana
bresaola, rocket and parmesan flakes

Focaccia con crudo di Parma 10.00
prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di grana
Parma ham, rocket and parmesan flakes

Focaccia con Nutella e ribes 7.00
plain focaccia with "Nutella" and currant

**In caso di allergie o particolari necessità alimentari, vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.
If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to a member of our staff.**

DALLA NOSTRA CUCINA

FROM OUR KITCHEN

antipasti / appetizers

Pappa al pomodoro con crema di mozzarella e lingue di suocera all'origano 8.00

"Pappa al pomodoro" (Tuscan bread & tomato soup) with mozzarella cream and "lingue di suocera" (flat breads) with oregano

Millefoglie di pane carasau alla paprika con burrata di Andria, alici marinate all'aceto balsamico ed erbe aromatiche 10.00

Millefeuille of paprika flavoured Carasau bread with Andria Burrata cheese, anchovies marinated in balsamic vinegar and aromatic herbs

Tartare di tonno con mostarda di digione, tabasco, salsa worcester, soia, sesamo, capperi, olive e avocado su insalata verde 14.00

Tuna tartare with dijon mustard, tabasco, worcester sauce, soy, sesame, capers, olive and avocado on green salads

Cubo di filetto di manzo in crosta di castagne su crema di broccolo romanesco alla birra e olive, funghi scottati e chips di patata americana 14.00

Beef fillet cubes in chestnut crust on broccoli romanesco cream with beer and olives, seared mushrooms and american potato chips

Tagliere salumi e formaggi, con mostarde, rafano fresco e focaccia di nostra produzione 14.00

Selection of cured meat and cheeses with mustard, fresh horseradish and homemade focaccia bread

primi piatti / first courses

Primo piatto del giorno 12.00
First course of the day

Tagliolini pomodoro e basilico 9.00
"Tagliolini" pasta with tomato and basil

Vellutata di cavolfiore con friggitello salato, broccolo ripassato piccante, porro fritto, crostini di pane al rosmarino e scaglie di pecorino 10.00
Creamy cauliflower soup with salted friggitello, spicy broccoli, fried leeks, rosemary croutons and flakes of pecorino



Vellutata di porro con chips di carciofi e castagne tostate 10.00

Creamy leek soup with artichoke chips and toasted chestnuts

Tonnarello cacio e pepe 12.00
"Tonnarelli" pasta with Pecorino cheese and black pepper

Rigatone all'uovo alla carbonara 12.00
"Rigatoni" pasta with egg, pork cheeks, Pecorino cheese and black pepper

Scialatiello napoletano con pomodoro, basilico e guanciale di Norcia croccante 12.00
Neapolitan "Scialatiello" pasta with tomato, basil and crispy Norcia pork cheek.

Orecchiette fresche con cime di rapa, cozze e pecorino 13.00
Fresh "Orecchiette" pasta with turnip tops, mussels and Pecorino cheese

Cappellotto ripieno di zucca con funghi di stagione scottati, nocciole tostate, ceci piccanti e fonduta al parmigiano 14.00
"Cappellotto" pasta filled with pumpkin and seared seasonal mushrooms, toasted hazelnuts, spicy chickpeas and parmesan fondue

Fettuccine all'uovo burro e salvia con tartare di tonno rosso marinato agli agrumi e soia 14.00
Egg "Fettuccine" pasta with butter and sage with red tuna tartare marinated with citrus fruits and soy

secondi piatti / main courses

Secondo piatto del giorno 18.00
Second course of the day

Bistecchina di pollo al curry laccato con asparagi saltati in padella 14.00
Chicken curry with sauteed asparagus

Burger di spada con pane ai semi di girasole e pistacchi farcito con caponata di verdure alla Siciliana, crema di avocado e lime, patatine fritte 18.00
Swordfish burger with sunflower seed bread and pistachio stuffed with sicilian vegetable Caponata, avocado and lime cream and french fries

Polpo scottato con crema di pecorino allo zafferano e pepe nero, riduzione ai frutti di bosco, crema di formaggio alle erbe e salvia frita 19.00

Seared octopus on saffron and peppercorn Pecorino cheese cream, berries, herbs creamcheese and fried sage

Tagliata di manzo con carciofi saltati alla mentuccia 24.00

Flank steak and pan roasted artichokes with spearmint



contorni / side dishes

Patate fritte 5.00
French fries

Caponata di verdure 5.00
Stewed vegetable "caponata"

Cime di rapa ripassate o all'agro 5.00
Turnip tops (sauteed with garlic or in vinegar)

Cicoria ripassata o all'agro 5.00
Chicory (sauteed with garlic or in vinegar)

Broccoli e cavolfiori ripassati o all'agro 5.00
Broccoli and cauliflower (sauteed with garlic or in vinegar)

insalate / salads



Insalata mista croccante 8.00
mixed salads

VyTA Caesar 10.00
pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di grana crostoni di pane e salsa Caesar
Slow-cooked chicken, shaved Grana cheese, croutons and Caesar dressing

Carpaccio di pere al timo con noci, scaglie di grana, miele su letto di rucola 10.00
Pear carpaccio with thyme, walnuts, flakes of parmesan and honey on rocket salads



Tartare vegan di lenticchie di beluga con carote, sedano, pomodoro, noci, basilico e avocado con rafano fresco 11.00
Vegan tartare of Beluga lentils with carrots, celery, tomato, walnuts, basil and avocado with fresh horseradish

Insalata di legumi e baccalà alle olive e basilico 11.00

Legumes salads and cod with olives and basil

Insalata di polpo e patate con sedano croccante 12.00

Octopus and potato salad with crispy celery

dolci / dessert

Tiramisù della tradizione 5.00
Traditional Tiramisù

Castagnaccio con riduzione ai frutti di bosco e menta 5.00
Castagnaccio pie with berries and mint

Millefoglie scomposta con crema chantilli alla cannella 5.00
Millefeuille with cinnamon chantilly cream

MENU BAMBINO KID'S MENU

menu bambino A 15.00
/ kid's menu A

Rigatoni all'uovo al pomodoro o burro e parmigiano
Cotoletta di pollo e patatine fritte
Mini Tiramisù
Fresh "Rigatoni" pasta with tomato sauce or with butter and parmigiano
Chicken cutlet with french fries
Mini tiramisù

menu bambino B 15.00
/ kid's menu B

Pizza Happy con würstel e patatine
Patatine fritte
Mini Tiramisù
Happy pizza with würstel and french fries
Frenche fries
Mini tiramisù

In caso di allergie o particolari necessità alimentari, vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.
If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to a member of our staff.