

LUNCH MENU



“UN LEGAME INDISSOLUBILE TRA RISTORANTE E BOTTEGA”

STARTERS

CURED MEATS & CHEESE BOARD 35

Selection of cured meats and cheeses from different Italian regions and aging processes
(for 2 people) 1-3-5-7-8-9-11-13

BURRATA DI ANDRIA 12

Piennolo tomato compote, pickled Tropea onion petals
(for 2 people) 7-12

TRENTINO BREAD CROSTONE 9

Valsamoggia mascarpone, Lampedusa alacce fillets and lemon zest
1-4-7-11

CARPACCIO 13

bresaola, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes 7

HAM 10

melon and pecorino fondue 7

TOMATO AND SMASHED BREAD 10

stracciatella and olive powder
7-9-11

BREAD NEST 8

with our caponata
1-8-9-12

BREAD NEST 8

Vesuvian yellow cherry tomatoes, smoked Burrata di Andria, Cetara anchovy colatura
1-3-5-7-8-9-11-13

FIRST COURSES

AMATRICIANA

1-7

CARBONARA

1-3-7

GRICIA

1-7

The three pasta dishes can be served with your choice of:

- Marchigiano guanciale **16**
- Cinta Senese guanciale **18**
- Apulian black pork guanciale **18**

CACIO E PEPE

14

1-7

SPAGHETTI

12

tomato and basil

1

MAIN COURSES

GRILLED

chicken breast

10

1-5-6-9-10

SALTIMBOCCA

alla romana

14

1-7-12

HAMBURGER

10

1-5-6

VEAL ESCALOPES

with lemon or white wine sauce

14

7-12

GRILLED

beef sirloin

26

3-10

FRIED CALAMARI

with pappasassi mayo

16

1-2-3-4-8-14

KIDS MENU

PENNETTE

with Ligurian pesto

9

1-5-6-7-8-9-10

PASTA

with tomato

9

1

SCOTTONA BEEF BURGER

with Sila IGP potatoes

14

1-5-6

FRIED CHICKEN

with Sila IGP potatoes

12

1-3-5-6-8-11

Si avvisano i clienti che i piatti creati in questo ristorante possono contenere tracce di sostanze considerate allergiche, per maggiori informazioni il personale di sala è a vostra disposizione. Di seguito la lista degli allergeni come indicato nel Regolamento UE 1169/11:

1. Cereali contenenti glutine 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. 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.