

ANTIPASTI

Focaccia <i>Vegetariano*</i>	85
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese and aioli h, e, m, pk, se, x	
Focaccia sarda <i>Vegetariano*</i>	95
stone oven baked pizza with Pecorino Romano, Grana Padano, rosemary, sea salt and aioli	h, e, m, se, x
Olive Bella di Cerignola <i>Vegano</i>	59
big green olives from Puglia	
Carciofi fritti	109
deep fried artichokes with aioli	
Calamari fritti	135
deep fried calamari with aioli and lemon	e, h, m, bl, se, x
Caprese di Olivia <i>Vegetariano</i>	155
fresh and marinated cherry tomatoes, mozzarella di bufala, balsamico, basil oil, focaccia	m, h, x
Bruschetta ai pomodorini e stracciatella	169
grilled bread with stracciatella, cherry tomatoes, balsamico and basil	h, m, x <i>Vegetariano</i>
Mozzarella di burrata <i>Vegetariano</i>	225
fresh and marinated cherry tomatoes, burrata, balsamico, basil oil, focaccia	h, m, x
Antipasto all’Italiana	269
plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, marinated grilled bell peppers, green olives, pesto alla Genovese, focaccia	h, m, pk, x, e

FOCACCE E FRITTATA

served until 4 pm

Focaccia Parma	185
stone oven baked focaccia with Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomato, pesto alla Genovese, aioli	e, m, x, ha, se
Focaccia pollo e pancetta	195
stone oven baked focaccia with chicken, tomato, mozzarella di bufala, pancetta, pesto rosso, aioli	h, m, e, se, pk, x
Frittata Olivia	175
omelette with bacon, pasta, leek and Grana Padano. Served with salad, focaccia and aioli	h, m, e, se, x

ZUPPA E INSALATE

Zuppa ai funghi <i>Vegetariano</i>	179
creamy mushroom soup with sautéed mushrooms and focaccia	h, m, x, s
Insalata pollo e pancetta	235
marinated chicken breast, crispy pancetta, Grana Padano, sun dried tomatoes, soy beans, pickled red onion, honey and mustard vinaigrette, focaccia	so, m, h, x, e, se
Insalata di chevre e parma	249
caramelized chèvre, Prosciutto di Parma, pickled squash, grape marmalade, honey and mustard vinaigrette, pumpkin seeds, focaccia	h, m, se, x

PRIMI PIATTI

Linguine alla puttanesca <i>Vegano</i>	179
linguine with tomato sauce, chili, capers and olives	h
Cen be served with ricotta	m
Cacio e pepe <i>Vegetariano*</i>	189
classic Roman pasta dish with Pecorino Romano and freshly ground black pepper	m, h, e
Linguine al profumo di mare	265
linguine with creamy shellfish sauce, ASC certified scampi, lemon, squash and chili	h, m, sk, x, s, f
Penne al pollo ubriaco	265
penne with creamy tomato sauce, chicken, bacon and peperoncino	h, m, e
Pasta carbonara	230
linguine with guanciale, egg yolk, cream and Grana Padano	h, m, e
Ravioli ai funghi <i>Vegetariano*</i>	289
ravioli with porcini mushroom, creamy white wine sauce, sautéed mushrooms, Grana Padano and truffle oil	h, m, e, s, x
Pasta di manzo	279
tagliatelle with creamy bell pepper and gorgonzola sauce, beef sirloin and mushrooms	h, m, s, e, so

Pasta can be made gluten free (except ravioli ai funghi)



SECONDI served after 4 pm

Pollo alla Fiorentina	325
pan fried chicken fillet with cream sauce, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes	m, x
Maiale all’arancia	349
long baked orange- and balsamic glazed pork neck with celery root purée, friarielli and rosemary roastd potatoes	m, x
Salmone con risotto ai broccolini	369
oven baked salmon fillet with broccolini risotto	f, m, e, x

BAMBINI For children up to 12 years old

Pizza margherita	h, m, e	109
Pizza al prosciutto cotto	h, m	109
Pasta carbonara	h, m, e	109
Penne al pollo ubriaco	h, m	109



PIZZA ROSSA

01/24

Margherita <i>Vegetariano*</i>	189
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil	h, e, m
Alla diavola <i>piccantel</i>	239
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano	h, m, se, x
Prosciutto di Parma	249
tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket, Grana Padano	e, h, m, pk
Al prosciutto cotto	219
tomato sauce, mozzarella, ham	h, m
Capricciosa	235
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano, ham, artichoke, olives	h, m
Giardiniera <i>Vegano</i>	219
San Marzano tomato sauce, eggplant, cherry tomatoes, squash, bell pepper, radish, mixed salad	h
Can be served with stracciatella	m
Alla stracciatella di burrata <i>Vegetariano</i>	235
tomato sauce, mozzarella, stracciatella, cherry tomatoes, rocket	h, m
‘Nduja e stracciatella <i>piccante</i>	249
tomato sauce, mozzarella, ‘nduja, stracciatella, rocket	h, m

PIZZA BIANCA

4 formaggi <i>Vegetariano*</i>	210
mozzarella, Pecorino Romano, Grana Padano, gorgonzola	h, m, e
Mare e monti	229
crème fraîche, chili and garlic marinated scampi (ASC certified), spicy sausage, mixed mushrooms	h, m, sk
Arlecchino <i>piccantel</i>	229
chili paste, mozzarella, Pecorino Romano, marinated chicken, rocket	h, m
Pollo bianco	239
mozzarella, Grana Padano, marinated chicken, black olives, rocket, pesto rosso	h, m, pk, e
Parma ai pomodori secchi	255
mozzarella, Prosciutto di Parma, chèvre, sun-dried cherry tomatoes, rocket, honey, pine nuts	h, m, pk
All pizzas can be made gluten free	

DOLCI

Panna cotta	129
classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis	m
Tiramisù	135
ladyfingers soaked in espresso with mascarpone cream** and cocoa	h, m, e
Soufflè al cioccolato	155
chocolate fondant with raspberry coulis and vanilla ice cream	h, m, e
Affogato al caffè	89
one scoop of vanilla ice cream, hot espresso and dark chocolate	m, e
Gelato e sorbetto	59
one scoop of vanilla ice cream, raspberry sorbet or chocolate ice cream	m, e

b	barley	h	wheat	s	celery
bl	molluscs	l	lupin	se	mustard
c	sesame	m	milk	sk	crustaceans
e	egg	ma	almonds	so	soy beans
f	fish	pi	pistachio nuts	x	sulphurdioxide and sulphites
ha	hazel nuts	pk	pine nuts		
* contains cheese with animal enzymes					
** contains alcohol					

VINI SPUMANTI

	10 cl	fl.	MGN
Prosecco Ca’ di Rajo, Veneto	120	699	
Prosecco Rosé Contesse, Veneto		725	
Bellavista Franciacorta Alma Brut Bellavista, Lombardia	150	925	1899
Franciacorta Alma Non Dosato Bellavista, Lombardia		950	
Ferrari Brut Rosé Ferrari, Trento		950	
Ferrari Perlé Brut Ferrari, Trento		999	
Giulio Ferrari Ferrari, Trento	1999		
Lambrusco dell’Emilia Rosso Amabile Signore Giuseppe, Emilia-Romagna		599	

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

	13 cl	fl.	MGN
Chardonnay Alois Lageder		779	
Riesling Fallwind San Michele Appiano	165	875	

FRIULI

Sauvignon Blanc Livon	145	775	
Pinot Grigio Ramato Specogna		775	
Ribolla Gialla Ronco delle Betulle		825	
Afix Riesling Jermann		899	
Were Dreams Have No End Jermann	1250		

VENETO

Pinot Grigio Terredirai	130	699	
Soave Classico San Michele Ca’Rugate		725	
Lugana Oasi Mantellina Allegrini		775	

PIEMONTE

Roero Arneis Giovanni Rosso		775	
-----------------------------	--	-----	--

TOSCANA

Torricella Chardonnay Ricasoli	155	825	
--------------------------------	-----	-----	--

ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo Masciarelli	135	725	
Marina Cvetic Trebbiano Riserva Masciarelli		1050	

CAMPANIA

Falanghina Villa Raiano		725	
Greco di Tufo Villa Raiano		750	

SARDINIA / SICILIA

Vermentino di Sardegna Sella & Mosca, Sardinia		595	
La Segreta Grillo Planeta, Sicilia		725	
Etna Bianco Terre Nere, Sicilia		850	
Grappoli del Grillo Marco de Bartoli, Sicilia		899	
Chardonnay Planeta, Sicilia		925	

VINI ROSATI

Rosé Planeta, Sicilia		750	
Il Mimo Cantalupo, Piemonte	150	799	

BIRRA E SIDRO

	0,4	0,6
Hansa draft beer b	105	147
Birra Moretti draft beer b	125	
Hansa Spezial IPA draft beer b	135	
Hansa Mango IPA draft beer b	135	
	bt.	
Heineken 33 cl b	109	
Peroni Gluten Free 33 cl gluten free	135	
L’ippa IPA, Birra Baladin, 33 cl b	135	
Isaac Blanche, Birra Baladin, 33 cl b, h	135	
Wayan Saison, Birra Baladin, 33 cl b, h	135	
Super Amber Ale, Birra Baladin, 75 cl b	299	
Nøgne Ø Blonde Ale 33 cl b, h	135	
Nøgne Ø Brown Ale 33 cl b, h	135	
Sidro Baladin Cider, Birra Baladin, 33 cl	135	

VINI ROSSI

ALTO ADIGE

	13 cl	fl.	MGN
Römigberg Schiava Alois Lageder		699	
Pinot Nero San Michele Appiano		875	

VENETO

Valpolicella Classico Stefano Accordini		699	
Ripasso Valpolicella Classico Superiore Stefano Accordini	150	799	1699
Paxxo Rosso del Veneto Stefano Accordini	160	850	
Amarone Acinatico Stefano Accordini		950	
Amarone della Valpolicella Classico Allegrini		1350	

PIEMONTE

Piemonte Barbera Bosio		595	
Barbera d’Alba Bruno Giacosa		925	
Dolcetto d’Alba G.D. Vajra		799	
Langhe Nebbiolo Giovanni Rosso	145	775	
Barbaresco Fontanabianca		899	
Barolo Serralunga Giovanni Rosso		1050	

TOSCANA

Brolio Chianti Classico Ricasoli	140	750	
Chianti Classico L’Aura Querceto di Castellina		825	
Brunello di Montalcino Col d'Orcia		975	2050
Rosso di Montepulciano Poliziano		750	
Vino Nobile di Montepulciano Poliziano		875	
Le Stanze Poliziano		1125	
Testamatta Bibi Graetz		1499	
Il Seggio Poggio al Tesoro		899	
Sondraia Poggio al Tesoro		1499	
Giorgio Primo Fattoria La Massa		1525	

CAMPANIA

Aglianico d’Irpinia Villa Raiano		750	
Taurasi Villa Raiano		875	

SARDINIA / SICILIA

Cannonau di Sardegna Sella & Mosca, Sardinia	130	699	
Frappato Planeta, Sicilia		799	
Etna Rosso Terre Nere, Sicilia		899	

All wines may contain sulphites

NON ALCOLICI

Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar, Fanta, Sprite zero sugar		56	
Purezza premium sparkling mineral water 75 cl		55	
Gazzosa italian lemon soda 27,5 cl		69	
Aranciata italian orange soda 27,5 cl		69	
Mandarino verde italian mandarin soda 27,5 cl		69	
Chinotto italian bitter sweet lemon soda 27,5 cl		69	
Ginger beer italian ginger beer 27,5 cl		69	
Galvanina peach ice tea 35,5 cl		75	
Liereple freshly pressed apple juice from Egge gård 25 cl (glass)		39	
Liereple Summerred freshly pressed apple juice from Egge 75 cl		179	
Arctic water sparkling water, lemon or natural 33 cl		59	
Clausthaler alcohol-free beer 33 cl b		69	
Peroni 0,0% alcohol-free beer 33 cl b		95	
Paulaner alcohol-free wheat beer 50 cl b, h		95	
Oddbird Spumante 0% alcohol-free sparkling wine 75 cl		99 / 399	

CAFFÈ

	sgl.	dbl.		sgl.	dbl.
Espresso	47	50	Caffè latte m	55	58
Americano	47	50	Caffè freddo iced coffee m	55	58
Cortado m	51	54	Caffè mocca m	58	61
Cappuccino m	54	57	Caffè / tè		47
Oat milk		+5	Cacao m		50