

ANTIPASTI

Focaccia <i>Vegetariano*</i>	89
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese and aioli h, e, m, pk, se, x	
Focaccia sarda <i>Vegetariano*</i>	99
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	119
deep fried artichokes with aioli	
Calamari fritti	139
deep fried calamari with aioli and lemon	e, h, m, bl, se, x
Caprese di Olivia <i>Vegetariano</i>	159
fresh and marinated cherry tomatoes, mozzarella di bufala, balsamico, basil oil, focaccia	m, h, x
Bruschetta ai pomodorini e stracciatella	175
grilled bread with stracciatella, cherry tomatoes, balsamico and basil	h, m, x <i>Vegetariano</i>
Mozzarella di burrata <i>Vegetariano</i>	235
fresh and marinated cherry tomatoes, burrata, balsamico, basil oil, focaccia	h, m, x
Antipasto all’Italiana	275
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 bread 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 bread with chicken, tomato, mozzarella di bufala, pancetta, pesto rosso, aioli	h, m, e, se, pk, x
Frittata Olivia	185
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	239
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>	189
linguine with tomato sauce, chili, capers and olives	h, e
Cen be served with ricotta	m 45
Cacio e pepe <i>Vegetariano*</i>	199
classic Roman pasta dish with Pecorino Romano and freshly ground black pepper	m, h, e
Linguine al profumo di mare	275
linguine with creamy shellfish sauce, ASC certified scampi, lemon, squash and chili	h, m, sk, x, s, f, e
Penne al pollo ubriaco	275
penne with creamy tomato sauce, chicken, bacon and peperoncino	h, m, e
Pasta carbonara	245
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	295
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)



MENÚ INVERNALE

Per person (min 2 pers) 575

Antipasto all’Italiana
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

Bellavista Franciacorta Alma Brut 155 / 950

Maiale all’arancia
long baked orange- and balsamic glazed pork neck with celery root purée, friarielli and rosemary roasted potatoes
m, x

Paxxo Rosso del Veneto 165 / 875

Panna cotta
classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis
m

Moscato d’Asti 105

• NAPOLI

ITALIA •

SECONDI served after 4 pm

Pollo alla Fiorentina	329
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
Salmon 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	115
Pizza al prosciutto cotto	h, m	115
Pasta carbonara	h, m, e	115
Penne al pollo ubriaco	h, m	115



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>	245
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano	h, m, se, x
Prosciutto di Parma	255
tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket, Grana Padano	e, h, m, pk
Al prosciutto cotto	229
tomato sauce, mozzarella, ham	h, m
Capricciosa	245
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano, ham, artichoke, olives	h, m
Giardiniera <i>Vegano</i>	235
San Marzano tomato sauce, eggplant, cherry tomatoes, squash, bell pepper, radish, mixed salad	h
Can be served with stracciatella	m 45
Alla stracciatella di burrata <i>Vegetariano</i>	245
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>	225
mozzarella, Pecorino Romano, Grana Padano, gorgonzola	h, m, e
Mare e monti	239
crème fraîche, chili and garlic marinated scampi (ASC certified), spicy sausage, mixed mushrooms	h, m, sk
Arlecchino <i>piccantel</i>	239
chili paste, mozzarella, Pecorino Romano, marinated chicken, rocket	h, m
Pollo bianco	245
mozzarella, Grana Padano, marinated chicken, black olives, rocket, pesto rosso	h, m, pk, e
Parma ai pomodori secchi	259
mozzarella, Prosciutto di Parma, chèvre, sun-dried cherry tomatoes, rocket, honey, pine nuts	h, m, pk

All pizzas can be made gluten free

EXTRA

aioli, pesto, chili paste	30
spicy salami, ham, parma ham, chicken	45
onion, mushroom, rocket	20
Insalata piccola	45
mixed salad, cherry tomatoes and pickled red onion	se, x

DOLCI

Panna cotta	139
classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis	m
Tiramisù	149
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	95
one scoop of vanilla ice cream, hot espresso and dark chocolate	m, e
Gelato e sorbetto	69
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
ha	hazel nuts	pk	pine nuts		and sulphites
* contains cheese with animal enzymes					
** contains alcohol					

VINI SPUMANTI

	10 cl	fl.	MGN
Prosecco Ca’ di Rajo, Veneto	120	699	
Prosecco Rosé Contesse, Veneto		750	
Bellavista Franciacorta Alma Brut Bellavista, Lombardia	155	950	1950
Franciacorta Alma Non Dosato Bellavista, Lombardia		975	
Ferrari Brut Rosé Ferrari, Trento		975	
Ferrari Perlé Brut Ferrari, Trento		1025	
Giulio Ferrari Ferrari, Trento		1999	
Lambrusco dell’Emilia Rosso Amabile Signore Giuseppe, Emilia-Romagna		625	

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

	13 cl	fl.	MGN
Chardonnay Alois Lageder		825	
Riesling Fallwind San Michele Appiano	170	899	

FRIULI

Sauvignon Blanc Livon	150	799	
Pinot Grigio Ramato Specogna		799	
Ribolla Gialla Ronco delle Betulle		850	
Afix Riesling Jermann		925	
Were Dreams Have No End Jermann		1275	

VENETO

Pinot Grigio Terredirai	130	699	
Soave Classico San Michele Ca’Rugate		750	
Lugana Oasi Mantellina Allegrini		799	

PIEMONTE

Roero Arneis Giovanni Rosso		799	
-----------------------------	--	-----	--

TOSCANA

Torricella Chardonnay Ricasoli	160	850	
--------------------------------	-----	-----	--

ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo Masciarelli	140	750	
Marina Cvetic Trebbiano Riserva Masciarelli		1050	

CAMPANIA

Falanghina Villa Raiano		750	
Greco di Tufo Villa Raiano		775	

SARDINIA / SICILIA

Vermentino di Sardegna Sella & Mosca, Sardinia		595	
La Segreta Grillo Planeta, Sicilia		750	
Etna Bianco Terre Nere, Sicilia		850	
Grappoli del Grillo Marco de Bartoli, Sicilia		925	
Chardonnay Planeta, Sicilia		950	

VINI ROSATI

Rosé Planeta, Sicilia		775	
Il Mimo Cantalupo, Piemonte	155	825	

BIRRA E SIDRO

	0,4	0,6
Birra Moretti draft beer ^b	129	
Hansa draft beer ^b	109	149
Hansa Spesial IPA draft beer ^b	139	
Hansa Mango IPA draft beer ^b	139	
		bt.
Heineken 33 cl ^b		115
Peroni Gluten Free 33 cl ^{gluten free}		139
L’ippa IPA, Birra Baladin, 33 cl ^b		139
Isaac Blanche, Birra Baladin, 33 cl ^{b, h}		139
Wayan Saison, Birra Baladin, 33 cl ^{b, h}		139
Super Amber Ale, Birra Baladin, 75 cl ^b		299
Nøgne Ø Blonde Ale 33 cl ^{b, h}		139
Nøgne Ø Brown Ale 33 cl ^{b, h}		139
Sidro Baladin Cider, Birra Baladin, 33 cl		139

VINI ROSSI

ALTO ADIGE

	13 cl	fl.	MGN
Römigberg Schiava Alois Lageder		825	
Pinot Nero San Michele Appiano		899	

VENETO

Valpolicella Classico Stefano Accordini		725	
Ripasso Valpolicella Classico Superiore Stefano Accordini	155	825	1750
Paxxo Rosso del Veneto Stefano Accordini	165	875	
Amarone Acinatico Stefano Accordini		975	
Amarone della Valpolicella Classico Allegrini		1375	

PIEMONTE

Piemonte Barbera Bosio		595	
Barbera d’Alba Bruno Giacosa		950	
Dolcetto d'Alba G.D. Vajra		825	
Langhe Nebbiolo Giovanni Rosso	150	799	
Barbaresco Fontanabianca	175	925	
Barolo Serralunga Giovanni Rosso		1075	

TOSCANA

Brolio Chianti Classico Ricasoli	145	775	
Chianti Classico L’Aura Querceto di Castellina		850	
Brunello di Montalcino Col d'Orcia		975	2050
Rosso di Montepulciano Poliziano		775	
Vino Nobile di Montepulciano Poliziano		899	
Le Stanze Poliziano		1150	
Testamatta Bibi Graetz		1499	
Il Seggio Poggio al Tesoro		925	
Sondraia Poggio al Tesoro		1525	

CAMPANIA

Aglianico d’Irpinia Villa Raiano		775	
Taurasi Villa Raiano		899	

SARDINIA / SICILIA

Cannonau di Sardegna Sella & Mosca, Sardinia	130	699	
Frappato Planeta, Sicilia		825	
Etna Rosso Terre Nere, Sicilia		899	

VINI DOLCI

		gl.
Moscato d’Asti Leda Truffle Hunter Bosio, Piemonte, 10 cl		105
Recioto della Valpolicella Classico Stefano Accordini, Veneto, 6 cl		120
Brolio Vin Santo Ricasoli, Toscana, 6 cl		125

All wines may contain sulphites

NON ALCOLICI

Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar, Fanta, Sprite zero sugar		56	
San Pellegrino italian sparkling mineral water 75 cl		119	
Gazzosa italian lemon soda 27,5 cl		75	
Aranciata italian orange soda 27,5 cl		75	
Mandarino verde italian mandarin soda 27,5 cl		75	
Chinotto italian bitter sweet lemon soda 27,5 cl		75	
Ginger beer italian ginger beer 27,5 cl		75	
Galvanina peach ice tea 35,5 cl ^{ecologico}		79	
Liereple frehly pressed apple juice from Egge gård 25 cl (glass)		39	
Liereple Summerred frehly pressed apple juice from Egge gård 75 cl		179	
Arctic water sparkling water, lemon or natural 33 cl		65	
Peroni 0,0% alcohol-free beer 33 cl ^b		95	
Clausthaler alcohol-free beer 33 cl ^b		75	
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