

COOKING IS AN EXCITING JOURNEY THROUGH THE SENSES, AN EXPERIENCE THAT CAPTURES THE HEART AND THE PALATE WITH EVERY TASTE.
FOOD FOR US IS MUCH MORE... IT IS A MEMORY, AN EMOTION, A PERSON WE LOVE...

THIS IS WHY THE FOOD THAT YOU ARE GOING TO EAT IS A REFERENCE TO THE TRUE ITALIAN TRADITION... EVERYTHING IS MADE FROM SCRATCH AND WITH LOVE, EXACTLY AS OUR NONNE DID!

-

LA CUCINA È UN EMOZIONANTE VIAGGIO ATTRAVERSO I SENSI, UN'ESPERIENZA CHE CATTURA IL CUORE E IL PALATO AD OGNI ASSAGGIO.
IL CIBO PER NOI È MOLTO DI PIÙ... È UN RICORDO, UN'EMOZIONE, UNA PERSONA CHE AMIAMO...

PER QUESTO IL CIBO CHE MANGERETE È UN RICHIAMO ALLA VERA TRADIZIONE ITALIANA... TUTTO È FATTO FROM SCRATCH E CON AMORE, ESATTAMENTE COME FACEVANO LE NOSTRE NONNE!

NB: 10% SURCHARGE ON WEEKENDS, 15% SURCHARGE ON PUBLIC HOLIDAY

Inizio di un viaggio di sapori...

- ANTIPASTI -

Crocchette di Patate 12 each

GRICIA: PECORINO CREAM, GUANCIALE, & PEPPER
MORTADELLA: PISTACHIO CREAM AND CRUSHED PISTACHIO

Suppli 9 each

CRUMBED RICE BALL FILLED WITH BOLOGNESE, FIOR DI LATTE & PARMIGIANO

Cuoppo di Fritto 28.00

LIGHTLY BATTERED CALAMARI, PRAWNS, WHITEBAIT, ZUCCHINI & CARROTS (GF)

Zuppa di Cozze 28.00

MUSSELS WITH TOMATO, CHILLI AND PARSLEY, SERVED IN A PIZZA BOWL (GFO)

Salumi e Formaggi 36.00

CHEF'S SELECTION OF CURED MEAT AND CHEESE, SERVED WITH FOCACCIA (GFO)

Carne Cruda 29.00

ITALIAN TARTARE; WITH EYE FILLET BEEF, CONFIT CHERRY TOMATOES, FRIED CAPERS, BREAD CROSTINI, & BAGNA CAUDA (GFO)

NB: GLUTEN-FREE HANDMADE GNOCCHI AVAILABLE +5
CROSS-CONTAMINATION AND ALLERGENS CANNOT BE GUARANTEED.

Pasta fresca fatto a mano da noi...

- PASTA -

gnocchi alla Sorrentina 33.00

BAKED GNOCCHI WITH NAPOLI, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, SERVED IN A PIZZA BOWL

Strozzapretti alla Carbonara 35.00

YOLK, BLACK PEPPER, PECORINO CHEESE & GUANCIALE (CURED PORK CHEEK)

Malloreddus al Pesto 32.00

MALLOREDDUS PASTA, BASIL PESTO, CONFIT TOMATOES & STRACIATELLA CHEESE

Spaghetti alle Vongole 38.00

SERVED WITH 'BATTISTI' GRANGANO BRONZE DIE-CUT DURAM WHEAT SPAGHETTI (PLEASE... NO PARMIGIANO ON TOP)

Tagliatelle alla Bolognese 38.00

SLOW COOKED VEAL & BEEF MINCE IN TOMATO SUGO

Cappelacci al Burro Bruciato 38.00

FILLED WITH RICOTTA AND SPINACH, SERVED WITH BURNT BUTTER & SAGE

Agnolotti del Plin 40.00

FILLED WITH RABBIT, BEEF AND VEAL, IN A ROAST SAUCE REDUCTION

Piatti Principali Tradizionali...

- SECONDI -

Saltimbocca alla Romana 38.00
VEAL TOPPED WITH PROSCIUTTO AND SAGE, COOKED IN A BUTTER AND WHITE WINE SAUCE, SERVED WITH A GARDEN SALAD

Salmone al Cartoccio 40.00
SALMON WRAPPED IN PARCHMENT PAPER, SERVED WITH GRATINATED ASPARAGUS

Completa la tavola...

- CONTORNI -

Patatine Fritte 10.00
FRIES SERVED WITH PAPRIKA MAYONNAISE

Insalata Rucola e Pere 17.00
ROQUETTE AND PEAR SALAD WITH WALNUTS, SHAVED PARMESAN & BALSAMIC REDUCTION

Cicoria Ripassata 16.00
SAUTEED CHICORY WITH GARLIC, OLIVE OIL & CHILLI

NB: CROSS-CONTAMINATION AND ALLERGENS CANNOT BE GUARANTEED

Arte culinaria in ogni fetta..

- PIZZE "MADE IN CASA" -

Tartufo

32.00

HOUSE-MADE TRUFFLE CREAM, FIOR DI LATTE, HAM, MUSHROOM, PORK SAUSAGE

gricia

31.00

PECORINO CREAM, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, CONFIT CHERRY TOMATO, PEPPER

Patate Viola

33.00

PURPLE POTATO PUREE, SMOKED SCAMORZA, PORK SAUSAGE, CRISPY LEEK, N'DUJA

Carciofi

33.00

ARTICHOKE PUREE, MILD SALAMI, BUFFALO STRACCIATELLA & OLIVE CRUMBS

Polpette

34.00

NEAPOLITAN RAGÙ, MEATBALLS, SMOKED SCAMORZA, RICOTTA & PARMIGIANO SHARD

gamberi

36.00

ZUCCHINI PUREE, SQUID INK CHIPS, KING PRAWNS, BUFFALO STRACCIATELLA, LEMON ZEST

NB: GLUTEN-FREE PIZZA BASE AVAILABLE +5
NO HALF/HALF PIZZA, NO HAWAIIAN OR ALTERATION TO THE MENU

Dal cuore d'Italia con amore...
- PIZZE TRADIZIONALI -

Marinara 22.00
SAN MARZANO TOMATO, GARLIC, OREGANO & EVO

Margherita 22.00
SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, FRESH BASIL & EVO

Bufalina 29.00
SAN MARZANO TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, PARMIGIANO, FRESH BASIL & EVO

Napoletana 26.00
SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO & EVO

Dianola 29.00
SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI, GOATS CHEESE, ROQUETTE

Capricciosa 29.00
SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, HAM, OLIVES, MUSHROOM, ARTICHOKE

Ortolana

28.00

ZUCCHINI PUREE, FIOR DI LATTE, EGGPLANT, MUSHROOM, CAPSICUM, & GARLIC OIL

Prosciutto

32.00

SAN MARZANO TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, PARMESAN, FRESH BASIL & EVO

Mortadella

29.00

PROVOLONE, FIOR DI LATTE, MORTADELLA, BUFFALO STRACCIATELLA, PISTACHIO

Quattro Formaggi

29.00

FIOR DI LATTE, PROVOLONE, GORGONZOLA, PARMIGIANO & WALNUTS

NB. GLUTEN-FREE PIZZA BASE AVAILABLE +5
NO HALF/HALF PIZZA, NO HAWAIIAN OR ALTERATION TO THE MENU

grazie