



Antipasti

GENOVA LOVERS

Focaccia con olio d'oliva e rosmarino 8€

ASPARAGUS PARTY **NUOVO**

Asparagi in tempura, crema di mais e paprika 11€

EMILY IN PARIS

Bruschetta con pomodoro datterino, pesto di basilico e pane fatto in casa 11€

MAMBO SALENTINO **IL PIÙ POPOLARE**

Burrata pugliese 125g, pomodori datterini e basilico 13€

LOVED AND FRIED

Arancini con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e piselli, crocchette di patate, fonduta di parmigiano 12€

BELLA PUGLIA

Tagliere di mini bruschette con pomodori datterini, burrata pugliese, salumi e formaggi pugliesi **1 persona** 17€
Da condividere per 2 o più persone 32€

ŒUF DE MOINE **NUOVO**

Uovo a 65°, barba di frate ed estratto di prezzemolo 9€

Insalate

HEALTHY

Insalata mista, polpette e filetti di pollo fatti in casa (cottura a bassa temperatura), zucchine, pomodori secchi, pomodori datterino e crumble di parmigiano 16€

VEGGIE

Insalata mista, mozzarella di bufala DOP, pomodori datterino, avocado, olive Leccino zucchine e semi di zucca 16€

Piatti

MILANESE DU CHEF (vitello)

Servito con la nostra pasta fresca fatta in casa 23€

La nostra pasta fresca

OLD BUT GOLD

Paccheri con burrata, spinaci, funghi champignon, pinoli e crumble di parmigiano 24 mesi 17€

IL PRINCIPE SUI PISELLI **NUOVO**

Rigatoni, ragù di manzo alla bolognese cotto a fuoco lento per quattro ore, piselli e timo 19€

BEST TORTELLI EVER

SUPER!

Tortelli fatti a mano con amore, ricotta, parmigiano 24 mesi e crema al tartufo estivo 22€

BEST VEGAN EVER

Linguine con crema vegana e crema di tartufo d'estate 20€

CALASPERGE **NUOVO**

Gnocchi, crema di asparagi, calamari e scorza d'arancia 18€

CACIO PEPE AND CHOKE **NUOVO**

Risotto cacio e pepe e carciofi fritti 21€

Dolci

GRANOMISU

Tiramisù classico con sorpresa all'interno a base di nocciole del Piemonte 8,5€

PASSION AND LOVE **NUOVO**

Crostata meringata al frutto della passione 9,5€

FULL MOON NIGHT **Opzione senza glutine**

Tortino al cioccolato con cuore fondente e cioccolato bianco 8€

THE WINNER IS

Torta kinder pingui rivisitata: pan di Spagna al cioccolato, crema di nocciole bio, panna montata 9€

HAWAIIAN VÉGAN CARPACCIO

Carpaccio di ananas marinato al mandarino e cannella, crema chantilly vegana al lime 9€

GRANNY CHEESE SMITH **NUOVO**

Cheesecake alla mela verde e biscotti speculoos 9€

Il vero antenato della pizza

La nostra Pinsa Romana è prodotta con farina di grano, soia e riso. Otteniamo un prodotto altamente digeribile grazie ad una maggiore idratazione e ad un periodo di fermentazione più lungo di almeno 48 ore **Senza glutine extra 4.9€**

C'ERA UNA VOLTA

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP e basilico 13,5€

THE QUEEN OF PARIS

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon 16,5€

FROM STATES TO ROME

Mozzarella fior di latte, guanciale, uova bio 65°, pecorino 18€

WELCOME TO ITALY

UNA BOMBA

Mozzarella fior di latte, pesto di basilico, pomodori datterini, burrata e basilico 17,5€

LE ROI DE LA FORÊT

Mozzarella fior di latte, funghi champignon, ricotta con crema di tartufo estivo 21€

SAN ANTONIO A PARIGI

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, spianata piccante (maiale), semi di zucca e pesto di basilico 19,5€

MARE AMORE E... FANTASIA **NUOVO**

Crema di datterini, acciughe, stracciatella, pesto e scorza di lime 18€

Supplementi

Parmigiano grattugiato - Uovo biologico - Rucola - Funghi **2,5€**

Mozzarella di bufala DOP - Spianata piccante - Prosciutto cotto -

Crema di tartufo estivo - Pesto **4€**

Prosciutto di Parma - Mezza burrata **5€** - Burrata intera **8€**

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL QR CODE