

## COCKTAILS

SPRITZ .....	9
MARGARITA .....	9
MOSCOW MULE .....	9
MOJITO .....	9
SPRITZ SAINT GERMAIN .....	9
CAIPIRINHA .....	9
VODKA SOUR .....	9

## PIZZA E FOCACCE

da condividere

FOCACCIA CON CRUDO E BUFALA .....	12
PIZZA MARGHERITA .....	10
pomodoro, mozzarella e basilico	
PIZZA PETIT .....	12
mozzarella, salsa di acciughe e fiori di zuccina	
PIZZA BUFALINA .....	12
mozzarella di bufala, pomodori Pachino e basilico	

## ANTIPASTI

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI .....	12
con scaglie di grana	
PUNTARELLE .....	12
con acciughe e mozzarelline di bufala	
BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E POMODORINI PACHINO .....	14
CULATELLO DI ZIBELLO .....	14
con toast e burro	
MILLEFOGLIE DI PARMIGIANA DI MELANZANE .....	14
con stracciatella pugliese	
CODE DI GAMBERI E AVOCADO .....	14
CALAMARETTI SALTATI IN PADELLA .....	14
con julienne di verdure, serviti su letto di purea di patate al parmigiano	
SPIEDINI CROCCANTI DI GAMBERI, CALAMARI E SCAMPETTI (4PZ) .....	16
TENTACOLO DI POLPO AL GRILL .....	16
accompagnato da salsa guacamole	
TACOS DI TARTARE DI TONNO E DI SALMONE (4PZ) .....	18
con avocado, coriandolo, lime e jalapeños	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON BUFALA .....	18
servito su bruschette tostate	
TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI .....	20
con prosciutto crudo di Parma, salame Felino, Mortadella Bologna, Mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano accompagnato da grissini di focaccia calda	
PATA NEGRA "BULLON SALAMANCA" 36 MESI .....	20
servito con pan tomate	

## PASTA

MACCHERONCINI ALLA CARBONARA .....	14
con guanciale di Norcia	
PACCHERI PETIT .....	14
melanzana croccante, pomodori confit, mozzarella di bufala e parmigiano	
FUSILLONI CON RICOTTA, CARCIOFI E ZAFFERANO .....	14
CALAMARATA CACIO E PEPE CON GAMBERI .....	16
LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA .....	16

## PIATTI PRINCIPALI CARNE

SPIEDINI DI POLLO IN SALSA TAILANDESE SATAY .....	18
con ratatouille di verdure	
STEAK TARTARE DI MANZO TAGLIATA AL COLTELLO .....	20
con pan brioche tostato	
GALLETTO AL MATTONE ALLE ERBE PROVENZALI .....	22
con patate arrosto	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE .....	26
con rucola e pomodorini	
SPIEDONE DI ANGUS ARGENTINO AL GRILL .....	26
con verdure	
TAGLIATA DI MANZO IN PADELLA .....	26
con verdure e patate rustiche	
FILETTO DI MANZO:	
ALLA GRIGLIA con patate arrosto .....	26
AL PEPE VERDE con patate novelle .....	26
COSTATA DI MANZO BAVARESE ALLA GRIGLIA .....	26
con patate al cartoccio	

## PIATTI PRINCIPALI PESCE

GAMBERI AL CURRY CON RISO SELVAGGIO .....	24
FILETTI DI BRANZINO .....	26
con carciofi, patate e pomodori	
SALMONE IN SALSA TERIYAKI .....	26
con verdure saltate alla soia dolce	
TRANCIO DI RICCIOLA AI FERRI .....	26
con carciofi alla romana	
CUBO DI TONNO .....	28
con pistacchi di Bronte e purea di topinambur	

## DESSERTS

GELATO DEL GIORNO .....	5
TARTE TATIN TIEPIDA con gelato alla vaniglia .....	6
CROSTATA DI FRUTTA FRESCA E CREMA PASTICCERA .....	6
CHEESECAKE AL PISTACCHIO .....	6
TIRAMISU .....	6
CREPES A SCELTA .....	6
CREME CARAMEL .....	6
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO .....	8

# (petit)

ITALIAN BISTRO

## COCKTAILS

SPRITZ .....	9
MARGARITA .....	9
MOSCOW MULE .....	9
MOJITO .....	9
SPRITZ SAINT GERMAIN .....	9
CAIPIRINHA .....	9
VODKA SOUR .....	9

## PIZZA & FOCACCIA

to share

PIZZA MARGHERITA .....	10
tomatoes, mozzarella and basil	
PLAIN FOCACCIA .....	12
with raw ham and bufala mozzarella	
PIZZA PETIT .....	12
mozzarella, anchovy sauce and zucchini flowers	
PIZZA BUFALINA .....	12
bufala mozzarella, Pachino tomatoes and basil	

## APPETIZERS

RAW ARTICHOKE SALAD .....	12
with grana flakes	
CHICORY .....	12
with anchovies and bufala mozzarella	
BURRATA WITH RAW HAM FROM PARMA .....	14
AGED 24 MONTHS AND PACHINO TOMATOES	
CULATELLO DI ZIBELLO .....	14
with toast and butter	
AUBERGINE PARMIGIANA PASTRY .....	14
with stracciatella from Puglia	
PRAWNS & AVOCADO .....	14
SAUTEED BABY SQUIDS .....	14
with julienne vegetables, served on a puree of potatoes with parmesan	
CRUNCHY SKEWERS OF SHRIMPS, SQUIDS .....	16
AND PRAWNS (4PZ)	
GRILLED OCTOPUS TENTACLES .....	16
served with guacamole sauce	
TUNA AND SALMON TARTARE TACOS (4PCS) .....	18
with avocado, coriander, lime and jalapeños	
CANTABRIC ANCHOVIES WITH BUFALA MOZARELLA .....	18
served in toasted bruschette	
PLATE OF COLD MEATS AND CHEESE .....	20
with raw ham from Parma, salame Felino, Mortadella from Bologna, Bufala mozzarella, Parmigiano Reggiano served with warm focaccia breadsticks	
"BULLON SALAMANCA" PATA NEGRA HAM .....	20
AGED 36 MONTHS served with pan tomato	

COVER CHARGE 3  
FOR ALLERGIES, PLEASE DEMAND TO YOUR WAITER  
DUE TO AVAILABILITY OF FRESH PRODUCTS, SOME MAY BE FROZEN

## PASTA

CARBONARA FRESH MACCHERONCINI PASTA .....	14
with pig cheek from Norcia	
PACCHERI PETIT .....	14
with crispy eggplant, confit tomatoes, bufala mozzarella and parmesan	
FUSILLONI WITH RICOTTA, ARTICHOKE AND SAFFRON .....	14
CALAMARATA PASTA CACIO CHEESE AND PEPPER .....	16
with prawns	
LINGUINE WITH CLAMS AND BOTTARGA .....	18

## MEAT MAIN COURSE

CHICKEN SKEWERS IN SATAY THAI SAUCE .....	18
with vegetables ratatouille	
KNIFE-CUT BEEF STEAK TARTARE .....	20
with toasted pan brioche	
COCKEREL (ROOSTER) WITH PROVENCE HERBS .....	22
and grilled vegetables	
MILANESE VIEL CUTLET .....	26
with rocket salad and tomatoes	
GRILLED ARGENTINIAN ANGUS SKEWER .....	26
with vegetables	
BEEF SIRLOIN SERVED IN THE PAN .....	26
with vegetables and rustic potatoes	
BEEF FILLET:	
GRILLED with baked potatoes .....	26
GREEN PEPPER with novelle potatoes .....	26
GRILLED BAVARIAN RIB BEEF .....	26
with baked potatoes	

## FISH MAIN COURSE

CURRY SHRIMPS WITH WILD RICE .....	24
SEABASS FILLET .....	26
with artichoke, potatoes and tomatoes	
TERIYAKI SALMON .....	26
with vegetables sauteed in sweet soy sauce	
SAUTEED YELLOWTAIL FILLET .....	26
with roman artichokes	
TUNA CUBE .....	28
with pistachios from Bronte and topinambur puree	

## DESSERTS

ICE CREAM OF THE DAY .....	5
WARM TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM .....	6
FRESH FRUIT TART WITH CUSTARD CREAM .....	6
PISTACHIO CHEESECAKE .....	6
TIRAMISU .....	6
CREPES .....	6
CREME CARAMEL .....	6
WILD BERRIES WITH ICE CREAM .....	8