

ACQUA

Naturale / Still

Panna

8

Evian

9

Filtred Mineral Water

4

Frizzante / Sparkling

San Pellegrino

Perrier

Filtred Mineral Water

BOLLICINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS

Dom Perignon 2015

75

Ruinart Blanc de Blanc

28

Ruinart Rosè

29

Laurent Perrier Heritage

25

Bellavista Teatro alla Scala

22

Mosnel Pas Rosè '18

22

SIGNATURE COCKTAILS

Murat 23

Tanqueray Ten, cordial
grapefruit,
basil, Ruinart blanc de blanc
35

Lagrima de Oro

Altamura vodka,
honeymix thyme flovored,
grilled lemon juice
22

Martini Aglio&Olio

Sipsmith gin, Noilly Prat,
garlic olive oil
22

Pachamama

Espolon Blanco tequila,
Mezcal del Maguey, lime,
beet&rosemary soda
25

Rosa Nigra

Hendrick's gin, vetiver,
rose&cumin cordial
22

ALCOOL FREE

Jasmine Kombucha

16 

Fig Leaf Kombucha

16 

Negroni 00

22

Signature

The Mule

22

Signature

No alcool rum, grilled lemon juice, ginger beer

ANTIPASTI

Salmone rosa, yogurt, misticanza di stagione

Pinky salmon, yogurt, seasonal wild greens

28

(1,4,7,8,9,12)

✓ Gazpacho e ricotta di bufala, cetrioli croccanti

Gazpacho and buffalo ricotta, crunchy cucumbers

26

(7,9,12)

✓ Insalata pere e noci, con aceto balsamico

Pear and walnuts salads, with balsamic vinegar

26

(7,8,9,12)

Culatello e burrata di bufala

Culatello ham and buffalo burrata

26

(7,9,12)

Insalata Caprese con mozzarella fresca di bufala e pomodori Sorrento

Caprese salad with fresh buffalo mozzarella and Sorrento tomatoes

24

(7,9,12)

Caesar salad con parmigiano e pomodorini

Caesar salad with parmesan flakes and cherry tomatoes

28

(1,3,4,7,8,9,12)

Insalata di pomodorini rossi e gialli, con tonno e guacamole

Cherry tomatoes, yellow and red, with tuna and guacamole

26

(4,9,12)

PASTA

Tagliolini aglio e olio con gamberi e limone
Garlic and olive oil tagliolini with prawns and lemons

36

(1,3,7,9,12)

✓ Ravioli caprese fatto in casa con pomodorino e cacioricotta
Home made ravioli caprese, cherry tomatoes and cacioricotta

28

(1,7,9,12)

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with wild clams

32

Linguine all'astice
Lobster linguine

55

Conchiglietta, basilico, cozze e burrata
Conchiglietta pasta, basil, mussels and burrata

30

(1,7,8,9,12)

✓ Fettuccella con pomodorini rossi e gialli
Fettuccella pasta with cherry tomatoes red and yellow

26

(1,3,9,12)

SECONDI

Filetto di pescato del giorno, spinacino e patate
Catch of the day fillet, spinach and potatoes

36

(4,9,12)

Sapori del territorio, carni pregiati e pescato del giorno.
(contorni a scelta inclusi)

Local flavours, Fine meats and chatch of the day
(choose your sides dishes)

140/Kg

✓ Tofu alla griglia con verdure in agrodolce
Grilled tofu with sweet and sour vegetables

32

(9,12)

✓ Melanzana al forno con salsa di pomodoro e mozzarella
Baked eggplant with tomato sauce and mozzarella

28

(1,7,9,12)

Pollo al limone con verdure dell'orto
Lemon flavoured chicken with vegetables from the garden

28

(1,9,12)

Filetto di maialino arrosto, mela e peperoncini dolci
Baby pork fillet, apple and sweet peppers

32

(1,9,12)

Tagliata di podolica, rucola, grana e pomodorini
Beef entrecote, arugula, grana padano and cherry tomatoes

30

(7,9,12)

DALL'ORTO



Melanzane con pomodorini di stagione

Eggplants with seasonal tomatoes

18

(1,9,12)

Zucchine croccanti

Crunchy zucchini

16

(1,9,12)

Dalla tradizione, peperoni, capperi e olive

Peppers, cappers and olives

18

(1,9,12)

Patate al forno con rosmarino e olio d'oliva

Baked potatoes with rosemary and olive oil

16

(7,9,12)

Insalata di pomodorini del giorno

Daily tomatoes salad

16

(9,12)

DESSERTS

Ricotta e pera

Mousse fresca di bufala con pera candita
Fresh buffalo mousse with candied pear

16

(1,5,7,8,9,12)

Il classico Tiramisù

Mascarpone, savoiardo, caffè

14

(3,7,9,12)

Delizia al limone

Cremoso al limone, ganache al limone

16

(1,3,5,7,8,9,12)

Tagliata di frutta di stagione

18

IL COPERTO È DI 5 EURO
THE COVER CHARGE IS 5 EURO



Per vegetariani / For vegetarian

*Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura

**Fresh products of animal origin that can be subjected
with rapid temperature reduction*

ALLERGENI/ALLERGENS

1 - Glutine – Gluten	8 - Frutta a guscio - Dried fruit
2 - Crostacei – Shellfish	9 - Sedano - Celery
3 - Uova – Eggs	10 - Senape - Mustard
4 - Pesce – Fish	11 - Sesamo - Sesame
5 - Arachidi – Peanuts	12 - Solfiti - Sulfites
6 - Soia – Soy	13 - Lupini - Lupins
7 - Latte – Milk	14 - Molluschi - Molluscs