

| INSALATE | 1/2 | |
|---|----------|----------|
| * ° INSALATA DI LATTUGA | | 13 |
| * ° INSALATA MISTA | | 15 |
| * CAPRESE | | 16 |
| * CETRIOLI - <i>GURKEN</i> | | 12 |
| * ° CICORINO BIANCO - <i>CHICOREE</i> | | 14 |
| * ° POMODORO | | 13 |
| | | |
| ° INSALATA DI LATTUGA CON POLLO | | 29 |
| ° INSALATA DI LATTUGA CON GAMBERONI | | 34 |
| | | |
| ° INSALATA DI TONNO <i>POMODORINI & CIPOLLA</i> | | 16 |
| | | |
| ANTIPASTI FREDDI | | |
| | | |
| ° TARTAR DI MANZO <i>FATTO A MANO</i> | 28 | 39 |
| | | |
| ° CARPACCIO: | | |
| ° MANZO | 19 | 24 |
| ° TONNO | 19 | 24 |
| ° POLIPO | 19 | 24 |
| | | |
| VITELLO TONNATO | 22 | 28 |
| | | |
| * ° GASPACHO | 16 | |
| | | |
| PROSCIUTTO SAN DANIELE CON BUFALA | 22 26 | 29 37 |
| | | |
| ANTIPASTI PIAZZETTA <i>AFFETTATO MISTO,MOZZARELLA & VERDURE</i> | Pp | 22 |
| | | |
| ANTIPASTI CALDI | | |
| | | |
| CALAMARI AGLIO,OLIO E PEPERONCINO | 18 | 26 |
| | | |
| * ° VERDURE ALLA GRIGLIA | | 16 |
| * CON BUFALA 1/2 | | 20 |
| | | |
| SAUTE DI VONGOLE <i>CON PANE ALL' AGLIO</i> | | 29 |
| | | |
| * VEGETARISCH | | |
| ° LAKTOSEFREI | | |

| INSALATE | 1/2 | |
|---|----------|----------|
| * ° INSALATA DI LATTUGA | | 13 |
| * ° INSALATA MISTA | | 15 |
| * CAPRESE | | 16 |
| * CETRIOLI - <i>GURKEN</i> | | 12 |
| * ° CICORINO BIANCO - <i>CHICOREE</i> | | 14 |
| * ° POMODORO | | 13 |
| | | |
| ° INSALATA DI LATTUGA CON POLLO | | 29 |
| ° INSALATA DI LATTUGA CON GAMBERONI | | 34 |
| | | |
| ° INSALATA DI TONNO <i>POMODORINI & CIPOLLA</i> | | 16 |
| | | |
| ANTIPASTI FREDDI | | |
| | | |
| ° TARTAR DI MANZO <i>FATTO A MANO</i> | 28 | 39 |
| | | |
| ° CARPACCIO: | | |
| ° MANZO | 19 | 24 |
| ° TONNO | 19 | 24 |
| ° POLIPO | 19 | 24 |
| | | |
| VITELLO TONNATO | 22 | 28 |
| | | |
| * ° GASPACHO | 16 | |
| | | |
| PROSCIUTTO SAN DANIELE CON BUFALA | 22 26 | 29 37 |
| | | |
| ANTIPASTI PIAZZETTA <i>AFFETTATO MISTO,MOZZARELLA & VERDURE</i> | Pp | 22 |
| | | |
| ANTIPASTI CALDI | | |
| | | |
| CALAMARI AGLIO,OLIO E PEPERONCINO | 18 | 26 |
| | | |
| * ° VERDURE ALLA GRIGLIA | | 16 |
| * CON BUFALA 1/2 | | 20 |
| | | |
| SAUTE DI VONGOLE <i>CON PANE ALL' AGLIO</i> | | 29 |
| | | |
| * VEGETARISCH | | |
| ° LAKTOSEFREI | | |