

ASSAGGI DI FOCACCIA GASTRONOMICA

Tastings of Gastronomic Focaccia

Acciughe, Burrata e Cipolla Rossa Caramellata
Anchovies, Burrata Cheese and Caramelised Red Onion

12 €

N'djuja, Caponata di Melanzane, Pecorino
N'djuja Pork Salami, Eggplant Caponata, Pecorino Cheese

10 €

Pancetta in tre Cotture Capitelli "La Giovanna",
Ricotta e Crescione
Capitelli "La Giovanna" cooked Pancetta Ham,
Ricotta Cheese and Watercress

12 €

Pomodoro Datterino, Emulsione di Basilico,
Provola Affumicata
Datterino Tomato, Basil Emulsion, Smoked Provola Cheese

10 €

ACQUA MINERALE

Mineral water

Acqua Panna 25cl / San Pellegrino 25cl

2.50 €

Acqua Panna 45cl / San Pellegrino 45cl

5 €

SOFT DRINKS

Acqua tonica, Aranciata, Chinotto, Limonata,
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger beer,
Tè freddo (limone, pesca)
Tonic water, Orange soda, Chinotto, Lemonade, Coca
Cola, Coca Cola Zero, Ginger Beer, Ice tea (Lemon, Peach)

5.50 €

INSALATE E SANDWICH

Salads and Sandwiches

Mozzarella di bufala, Fichi, Culatello di Zibello
Buffalo Mozzarella Cheese, Figs, Culatello di Zibello

22€

Club Sandwich "Aprea"
Club Sandwich "Aprea"

25 €

Insalata di riso integrale "Riserva San Massimo",
Verdure all'agro, Pollo alla Senape
"Riserva San Massimo" Brown Rice Salad, Sour Vegetables,
Chicken with Mustard

19€

Sandwich al Pane Integrale, Fassona Cruda,
Maionese al Dragoncello, Scalogno all'Agro
Wholemeal Bread Sandwich, Raw Fassona Beef,
Tarragon Mayonnaise, Sour Shallot

26 €

Insalata Nizzarda
Nizzarda Salad

21 €

PIATTI DI PORTATA

Main Courses

Vitello Tonnato
Veal with Tuna Sauce

21 €

Riso Riserva San Massimo alla Milanese
"Riserva San Massimo" Rice Milanese style

22 €

Cassiolette di Rombo alla
Mediterranea, Cozze, Friggitelli
Turbot Cassiolette Mediterranean style,
Mussels, Friggitelli Peppers

28 €

Seppia tiepida alla Catalana
Warm Cuttlefish Catalan style

22 €

con Brasato di vitello
With Braised Veal

30 €

Galletto Ruspante alla Plancia, Salsa
piccante, Insalata di Taccole al Sesamo

Grilled Free range Chicken, Spicy sauce, Snow
peas salad with Sesame

28 €

Eliche "Selezione Gentile" Cacio e Pepe,
Gamberi rossi, Mela verde

"Selezione Gentile" Eliche Pasta, Cheese &
Pepper, Red Prawns, Green Apple

22€

Spaghetti "Selezione Gentile",
Pomodoro, Limone, Basilico

"Selezione Gentile" Spaghetti Pasta,
Tomato, Lemon, Basil

16 €

DOLCI

Dessert

Tiramisù

Tiramisù

Cioccolata, Nocciola e Caramello Salato

Chocolate, Hazelnut and Salted Caramel

Lamponi e Limone

Raspberries and Lemon

10 €

CAFFÉ E TÈ

Coffee and tea

Espresso

Espresso coffee

3 €

Orzo/Ginseng

Barley/ginseng coffee

3.50 €

Espresso doppio

Double espresso coffee

4.50 €

Cappuccino

Cappuccino

5 €

Americano

Americano coffee

3.50 €

Selezione di Tè e Tisane

Selection of Teas & Tisanes

8 €

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.