



Apertura

Lunedì/Sabato 12:00-22:30 - Domenica 13:00-22:30
Monday/Sunday 12:00 am-10:30 pm - Sunday 1:00 am-10:30 pm

ANTIPASTI

Selezione di caviale Beluga Siberian 15 gr	80	Parmigiana di melanzane (melanzane, mozzarella, parmigiano, pomodoro) Parmigiana (eggplants, mozzarella, parmesan, tomato)
Pane burro e alici del cantabrico Alici, burro e olio evo Bread, butter and Cantabrian anchovies Anchovies, butter and extra virgin olive oil	25	22
Carpaccio di gamberi Gamberi e soncino Shrimp carpaccio Shrimps and Soncino	25	Prosciutto Crudo di Parma e mozzarella di bufala di Coatanzo Mozzarella e prosciutto crudo di parma stagionato 24 mesi Parma ham aged 24 months and Coatanzo buffalo mozzarella
		22

PRIMI

Tonnarello cacio e pepe

Tonnarello with pecorino cheese and black pepper

25

Tagliatella pomodoro e basilico

Pomodoro e basilico

Tagliatella with Tomato Sauce and basil

22

Lasagna bolognese Ragù di carne pomodoro e parmigiano

Bolognese lasagna ragù with meat, tomato sauce and parmesan

25

SECONDI

Polpette alla romana

Manzo, uvetta, pinoli e pomodori

Roman-style Meatballs

Beef, raisins, pine nuts and tomatoes

27

Baccalà alla livornese

**Baccalà, olive taggiasche, capperi di
pantelleria e patate**

Cod Livornese Style

Codfish, Taggiasche olives,

Pantelleria capers and potatoes

35

Pollo e peperoni

Pollo, peperoni e pomodori

Chicken and peppers

Chicken, peppers and tomatoes

27

CONTORNI SIDE DISHES

Insalata mista

Mixed salad

10

Patate di Leonessa arrosto

Roasted Leonessa potatoes

10

DOLCE DESSERTS

Monoporzione del nostro

Pastry Chef Andrea Cingottini

Desserts by our Pastry Chef

Andrea Cingottini

10

Tagliata di frutta

Frutta di stagione

Fruit Salad

18

SNACK

Toast prosciutto e formaggio

Pancarrè prosciutto cotte e formaggio

Toast Ham and cheese

15

Caesar Salad

Insalata verde, crostino, maionese,
petto di pollo e parmigiano

Caesar Salad

Green salad, crouton, chicken breast,
mayonnaise and parmesan cheese

22

Club sandwich

Pollo, pomodoro, insalata, pancetta, maionese

Club sandwich

Chicken, tomato, salad, bacon, mayonnaise

20

PIZZA

in collaborazione con Dario Guerrasio

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, basilico, olio
extravergine oliva

tomato, cheese, basilico, olio extravergine

ROSSA

pomodoro, basilico, olio extravergine dop

tomato, basilico, olive extravergine dop

BIANCA

mozzarella, basilico, oilo extravergine d'oliva

cheese, basilico, olive extravergine dop

SALSICCIA

salsiccia, friarielli

sausage, broccoli

20

CARTA DEI VINI WINE LIST

La nostra cantina è affidata a:

Aldieri Francesco

Sommelier

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Champagne Piper Heidsieck	20
Prosecco Torresella	12

BIANCHI

Chardonnay Kettmeir	12
---------------------	----

ROSÈ

Primosic	10
----------	----

ROSSO

Aida Montepulciano 2018	15
-------------------------	----

BOLLICINE SPARKLING WINE

Cuvee Prestige Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero NV	Ca del Bosco 80
Brut tradition Pinot Nero, Chardonnay NV	Ouriet 95
Saten Chardonnay NV	Majolini 60
Brut Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero NV	Piper Heidsieck 90
Grand Siecle n°24 Pinot Nero, Chardonnay NV	Laurent Perrier 350
Brut Francesco I Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco NV	Uberti 100
Maximum Chardonnay NV	Ferrari 80
Cuvee Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero NV	L. Perrier 90
Blanc De Blancs Chardonnay NV	B.Paillard 160
Rose Pinot Nero NV	Delamotte 175
Rare Chardonnay, Pinot Nero 2006	Piper Heidsieck 400
Extra Brut Pinot Meunier, Pinot Nero NV	M. Groumier 150
Alain Thienot Chardonnay, Pinot Nero 2007	Thienot 280
Tattinger Chardonnay, Pinot Nero 2013	Tattinger 160
Comtes De Champagne Chardonnay 2007	Tattinger 450
Demiere Chardonnay, Pinot Nero 2009	Demiere 220

VINI BIANCHI WHITE WINE

Chardonnay 2020	Kettmeir 50
Ronco Delle Mele Sauvignon 2020	Venica 80
Salealto Terre Siciliane Inzolia, Grillo, Zibibbo 2019	Cusumano 70
Gewurztraminer 2021	E. Walch 45
Muller Thurgau 2021	E. Walch 50
Blange Langhe Arneis 2021	Ceretto 85
Podium Verdicchio Di Jesi 2019	Garofoli 65
Serra Fiorese Verdicchio Di Jesi 2017	Garofoli 90
Leone D'Almerita Catarratto, Gewurztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon 2021	Tasca d'Almerita 50
Nozze D'Oro Inzolia, Sauvignon 2019	Tasca d'Almerita 65
Pietrabilanca Chardonnay, Fiano 2019	Tormaresca 70

VINI ROSSI RED WINE

Guado al Tasso Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc 2019	Antinori 125
Meczan Pinot Nero 2020	J. Hofstatter 65
Chianti Classico Sangiovese 2019	Lamole di Lamole 45
Brunello Di Montalcino Sangiovese 2016	Castelgiocondo 110
Altamura Etna Rosso Nerello Mascalese 2018	Cusumano 50
Pian Delle Vigne Sangiovese 2017	Antinori 140
Montiano Merlot 2018	Cotarella 130

VINI DOLCI SWEET WINE

Teos Petit Manseng 2015	Poggio al Teos 110
Maculan Torcolato 2013	Maculan 60
Chateau Coutet 1996	Ch. Coutet 95
Moscato D'asti NV	Santo Stefano 60
Sevanna NV	Isola dei Nuraghi 30

VELO DRINKS

CLASSIC SWEET CLASSICS

18

Martini

Gin, vermouth

Godfather

Scotch Whisky (The Classic laddie), Amaretto

Negroni

Gin, Campari, Punt mes

Americano

Vermouth, bitter Campari

THE ORIGINAL COCKTAIL

18

Grape Fruit Sour

Gin Botanist, succo di pompelmo, menta

Boulevardinus

Scotch Whisky, Punt&mess, Gambrinus, succo di lime

Moli Mule

Lampone, Lime Spremuta, Molinari, Ghiaccio, Top di Ginger
Beer, Slice di Cetriolo

Il Profumo Di Capri

Limoncello di Capri, Arancia fresca Spremuta

LEGGERO COME UN VELO
COCKTAIL SENZA ALCOL

15

Elder Sunset

Ribes pestato, 15ml succo mirtillo, 10ml succo di limone, 10ml
sciroppo di sambuco, tonica botanica – SHAKE

DISTILLATI & RUM

Mount gay eclipse	12
Mount gay black barrel	15
Zacapa 23	20
Rum capovilla	20
J Bally 7 y	20
Dipomatico Reserva	30
Flor de Cana 18y	30

GIN

Botanis	15
Roku	15
Tanqueray	15
Gin arte	15
Tanqueray ten	25
Gin mare	20
Cindarella	18
Engine	18
Yu gin	18
Portofino	18
Bombay	15

WHISKY

Bruidladdich the classic laddies	15
Bruidladdich port charlotte	20
Octomore 8.1	30
Johnny Walker red label	15
Johnny Walker black label	25
Johnny Walker green label	30

Lagavulin 16y	25
Oban 14y	25
Talisker 18y	30
Hibiky suntory	30
Nikka from the barrel	30

VODKA

Stolichnaya	15
Grey goose	15
Tito's	15
Beluga	20
Beluga Gold 40 line	40
Belvedere	15
Jellew lines	40

TEQUILA

Tequila patron reposado	25
Espolon	12
Tequila patron silver	15

BOURBON

Bulleit bourbon	15
Bulleit rye	20
Wodford reserve	25

MEZCAL

Alipus san juan	20
-----------------	----

DOPO CENA & DIGESTIVI

Molinari Sambuca	10
Limoncello di Capri	10
Amaro formidabile	10
Cointreau	10

CAFFETTERIA

Espresso	5
Decaffeinato	6
Caffè americano	6
Cappuccino	7
Cioccolata calda	7

BIBITE

Coca Cola	8
Coca Zero	8
Fanta	8
Ginger Ale	8
Ginger Beer	8
Ghinotto	7
Tonica	6
Cocktail smpellegrino	7
Birre artigianali	10

MENU SALATO E DOLCE ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origi ne agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo Dalfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distilla ti alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Ber tholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di ori gine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

