

SFIZI

per iniziare

Crocchette

di besciamella e salamino calabrese piccante
8

Falafel

Polpette speziate di ceci e piselli servite con salsa yogurt e menta e insalatina di spinacino fresco
11

Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais, servito con confettura di cipolle rosse
12

Toast di gamberi

fritto a bastoncino, sesamo e salsa agrodolce
12

PASTA

fresca fatta in casa

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante
15

Mezze maniche

Pasta fresca di grano duro trafilata da noi in bronzo, servita con pesto di cozze, anacardi e prezzemolo, profumato al limone
16

Ravioli ai funghi

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di pioppini e finferli, serviti su una crema di porcini trifolati e spuma di parmigiano
19

In settimana a pranzo il coperto non si paga

*

Coperto serale, sabato a pranzo e festivi
2,5

UNICI

...come la tradizione

Riso al salto

Risotto di radicchio al salto servito con radicchio agrodolce
15

Vitello tonnato

Magatello di vitello cotto al giusto rosa servito con salsa tonnata, tuorlo mimosa, sedano a cubetti e capperi fritti
21

E POI

altre specialità

Zucca e nocciola

Zucca arrosto, cialda di nocciole tostate e riduzione cremosa alla salvia
15

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard
16

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia
7

Panna cotta

Panna cotta alla fava tonka servita con caramello salato e composta di limoni biologici
7

Bunet

Cre moso di cacao e amaretti, rivestito di cioccolato croccante e servito con panna montata al caffè
8

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2 | 1 | 2
LITRO | LITRO

CAFFÉ 1,5


Torrefazione Ravasio miscela India, Guatemala e Brasile

BIBITE 3,5

Limonata, mandarinata, chinotto, acqua tonica

Niasca Portofino

ZIBO



MENÙ PRANZO

Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

SFIZI

per iniziare

Bao

Paninetto homemade cotto al vapore, servito con il nostro patè di fegatini profumato al marsala
9

Crocchette

di besciamella e salamino calabrese piccante
8

Falafel

Polpette speziate di ceci e piselli servite con salsa yogurt e menta e insalatina di spinacino fresco
11

Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais, servito con confettura di cipolle rosse
12

Toast di gamberi

fritto a bastoncino, sesamo e salsa agrodolce
12

PASTA

fresca fatta in casa

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante
15

Mezze maniche

Pasta fresca di grano duro trafilata da noi in bronzo, servita con pesto di cozze, anacardi e prezzemolo, profumato al limone
16

Ravioli ai funghi

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di pioppini e finferli, serviti su una crema di porcini trifolati e spuma di parmigiano
19

Risoni alla milanese

Pasta di semola di grano duro mantecata come un risotto, servita con pistilli di zafferano, midollo di vitello e il suo fondo al limone
20

E POI

altre specialità

Zucca e nocciola

Zucca arrosto, cialda di nocciole tostate e riduzione cremosa alla salvia
15

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard
16

Tartare (150g)

Tartare di carne di manzo della cascina, condita con olio, capperi, scalogno e cetriolini, servita con salsa al tuorlo marinato
21

Diaframma

Diaframma di manzo della cascina marinato e cotto sulle braci servito con peperoni e melanzane sott'olio e crostone di pane di Altamura
20

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2 LITRO | 1 1 LITRO | 2

CAFFÉ

Torrefazione Ravasio
miscela India, Guatemala e Brasile
1,5

BIBITE

Limonata, mandarinata, chinotto, acqua tonica

Niasca Portofino

3,5

In settimana a pranzo il coperto non si paga

*

Coperto serale, sabato a pranzo e festivi

2,5

BIRRE

da 6 a 7

COCKTAILS

da 7 a 12

AMARI E DISTILLATI

da 5,5 a 10

ZIBO



MENÙ CENA



Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

7

Panna cotta

Panna cotta alla fava tonka servita con caramello salato e composta di limoni biologici

7

Bunet

Cremoso di cacao e amaretti, rivestito di cioccolato croccante e servito con panna montata al caffè

8

Pavlova d'autunno

Meringa, crema chantilly, composta di uva fragola e melograno fresco

8

AMARI

da amare

Amaro del ciclista

rabarbaro, anice, ginepro,
nota amarognola e persistente di china - 26°

Chiot

erbe alpine e distillati di fiori delle Alpi
Marittime, fresco e beverino -18°

Camatti

istituzione in Liguria dal 1924,
infuso di erbe, fiori e radici, sentori
mentolati e mandorlati - 20°

Amaro dell'Abate

dall'antica tradizione liquoristica dei monaci
fiorentini, grande espressione della Sila e dei
suoi boschi- 38°

Finocchietto

liquore prodotto unicamente con semi di
finocchietto selvatico
delle colline calabresi -30°

Alloro

liquore con grandi proprietà digestive, ottenuto
attraverso la macerazione in alcol delle foglie di
alloro -30°

Jannamico

dalle colline abruzzesi, corposo, note
di tamarindo e agrumi - 35°

Liquirizia

dalla migliore liquirizia calabrese,
liquore tipicamente dolce-amaro - 25°

Bomba Carta!

utilizzo di sole botaniche sarde,
addolcito con miele di corbezzolo,
intenso profumo di resine - 33°

Rupes

Calabria, note di alloro, liquirizia e finocchietto,
balsamico, amaricante ma morbido - 28°

Red Amacardo

prodotto con carciofino selvatico
e arance dell'Etna,
profumi di macchia mediterranea
e agrumi -30°

Dopolavoro

spezie scure, tamarindo, bergamotto e agrume,
conviviale e leggero -18°

Touli

mirto da bacche raccolte a mano sul Monte Moro,
a picco sul mar Ligure: intenso,
selvaggio, non eccessivamente dolce - 30°

Amarot

agrumi della riviera ligure ed erbe piemontesi,
sentori di chinotto e arancia - 28°

Calamaro

gusto tipicamente mediterraneo,
scorza d'arancia amara,
liquirizia, genziana, menta - 34°

Amara

Siciliano nell'animo, ottenuto da arance
tarocco, note speziate di cannella,
anice e chiodi di garofano - 30°

2 oz - 5,5 €

2 oz - 6,5 €

APPETIZERS

to start

Croquettes

Béchamel sauce and spicy
Calabrian salami croquettes

8

Falafel

Spiced chickpea and pea balls
served with yogurt, mint sauce and
fresh spinach salad

11

Primosale

Fresh cow's milk cheese breaded
in a corn flakes crust served with
red onion jam

12

Prawn toast

Deep fried bread sandwich filled
with prawns and sesame, served
with sweet and sour sauce

12

PASTA

fresh and homemade

Carbonara

Durum wheat semolina and egg
yolks ravioli, stuffed with cheese
and pepper fondue, served with
crispy pork cheek

15

Mezze maniche

Fresh bronze drawn durum wheat
pasta, served with mussel pesto,
cashews and parsley,
flavored with lemon

16

Ravioli ai funghi

Egg pasta ravioli filled with sautéed
pioppini, finferli and porcini
mushrooms, served with a frothy
parmesan fondue

19

No service charge at lunch

*

Service charge at dinner
saturday at lunch and holiday
2,5€

MAIN

course

Riso al salto

Sautéed radicchio risotto served
with sweet and sour radicchio

15

Vitello tonnato

Veal sirloin cooked at slow
temperature served with tuna
sauce, egg yolk, diced celery
and fried capers

21

AND

other specialties

Pumpkin and hazelnut

Roasted pumpkin, toasted hazelnut
wafer and creamy sage reduction

15

Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with beef,
first marinated, then smoked and
cooked at low temperature,
sweet and sour red cabbage
and honey mustard

16

DESSERTS

homemade

Catalana our way

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar,
crunchy almonds and coffee and licorice reduction

7

Panna cotta

Tonka bean panna cotta served with salted caramel and
organic lemon compote

7

Bunet

Cocoa and amaretti biscuits cream, covered in crunchy chocolate
and served with coffee whipped cream

8

WATER

micro filtered tap water

1/2 LITRO | 1 1 LITRO | 2

COFFEE 1,5

Torrefazione Ravasio

coffee blend India, Guatemala and Brasil

SOFT DRINKS 3,5

Lemonade, mandarinata,
chinotto, tonic water

Niasca Portofino

3

ZIBO



LUNCH MENU

Food allergies

Some dishes served in our restaurant might contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order and we will do our best to find a suitable dish that accommodates your needs.

List of allergens: Cereals with gluten, eggs, dairy products, sesame seeds, soy, mustard seeds and derived products, dried fruits, nuts, peanuts and derived products, fish and seafood, sulphites.

APPETIZERS

to start

Bao

Homemade steamed sandwich, served with our pâté of livers flavored with Marsala

9

Croquettes

Béchamel sauce and spicy Calabrian salami croquettes

8

Falafel

Spiced chickpea and pea balls served with yogurt, mint sauce and fresh spinach salad

11

Primosale

Fresh cow's milk cheese breaded in a corn flakes crust served with red onion jam

12

Prawn toast

Deep fried bread sandwich filled with prawns and sesame, served with sweet and sour sauce

12

PASTA

fresh and homemade

Carbonara

Durum wheat semolina and egg yolks ravioli, stuffed with cheese and pepper fondue, served with crispy pork cheek

15

Mezze maniche

Fresh bronze drawn durum wheat pasta, served with mussel pesto, cashews and parsley, flavored with lemon

16

Risoni alla milanese

Durum wheat semolina pasta creamed like a risotto, served with saffron, veal marrow and its sauce

20

Ravioli ai funghi

Egg pasta ravioli filled with pioppini and finferli and porcini mushrooms, served with a frothy parmesan fondue

19

MAIN

course

Pumpkin and hazelnut

Roasted pumpkin, toasted hazelnut wafer and creamy sage reduction

15

Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with beef first marinated, then smoked and cooked at low temperature, sweet and sour red cabbage and honey mustard

16

Tartare (150g)

Beef tartare, seasoned with oil, capers, shallot and pickles, served with marinated yolk sauce

21

Bbq Hanger steak

Marinated beef diaphragm smoked on the grill and served with grilled onions, peppers, aubergines in oil and crusty Altamura bread

20

WATER

micro filtered tap water

1/2 LITRO | 1 1 LITRO | 2

COFFEE

Torrefazione Ravasio

coffee blend India, Guatemala and Brasil

1,5

SOFT DRINKS

Lemonade, mandarinata, chinotto, tonic water

Niasca Portofino

3,5

No service charge at lunch

*

Service charge at dinner, saturday at lunch and holiday 2,5

BEER

6 - 7

COCKTAILS

7 - 12

BITTERS AND DISTILLATES

5,5 - 10

ZIBO



DINNER MENU



Food allergies

Some dishes served in our restaurant might contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order and we will do our best to find a suitable dish that accommodates your needs.

List of allergens: Cereals with gluten, eggs, dairy products, sesame seeds, soy, mustard seeds and derived products, dried fruits, nuts, peanuts and derived products, fish and seafood, sulphites.

DESSERTS

homemade

Catalana our way

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar,
crunchy almonds and coffee and licorice reduction

7

Panna cotta

Tonka bean panna cotta served with salted caramel and
organic lemon compote

7

Bunet

Cocoa and amaretti biscuits cream, covered in crunchy chocolate
and served with coffee whipped cream

8

Autumn Pavlova

Meringue, Chantilly cream, American grape compote
and fresh pomegranate

8

BITTERS

and distillates

Amaro del ciclista

rhubarb, anise, juniper,
bitter and persistent note of cinchona - 26°

Chiot

Alpine herbs and flower distillates,
fresh and drinkable -18°

Camatti

institution in Liguria since 1924,
infusion of herbs, flowers and roots,
mentholated and almondy hints - 20°

Amaro dell'Abate

from the ancient liquor tradition of the
Florentine monks, a great expression of the Sila
region and its woods- 38°

Finocchietto

liqueur produced solely with seeds of
wild fennel of the Calabrian hills - 30°

Alloro

liqueur with great digestive properties,
obtained through the maceration in alcohol
of bay leaves -30°

Jannamico

from the hills of Abruzzo, full-bodied with
notes of tamarind and citrus fruits- 35°

Liquirizia

from the best Calabrian liquorice,
typically bittersweet liqueur - 25°

2 oz - 5,5 €

Bomba Carta!

use of only Sardinian botanicals,
sweetened with strawberry tree honey,
intense scent of resins - 33°

Rupes

Made in Calabria,
notes of bay leaves, liquorice and fennel,
balsamic, bitter but soft - 28°

Red Amacardo

produced with wild artichoke
and oranges from the volcano Mount Etna,
scents of Mediterranean scrub
and citrus fruits-30°

Dopolavoro

dark spices, tamarind, bergamot and citrus,
convivial and light -18°

Touli

Myrtle from hand-picked berries from the Monte
Moro overlooking the Ligurian sea: intense, wild,
not excessively sweet

Amarot

citrus fruits from the Ligurian Riviera and
Piedmontese herbs,
hints of chinotto and orange - 28°

Calamaro

typically Mediterranean taste,
bitter orange peel,
liquorice, gentian, mint - 34°

Amara

Sicilian at heart, obtained from oranges,
spicy notes of cinnamon,
anise and cloves - 30°

2 oz - 6,5 €