

VEGETARIAN MENU

ANTIPASTI

VELLUTATA DI POMODORI COME UN 46

MINISTRONE  

Delicate summer fresh tomato minestrone,
buffalo ricotta cheese plin ravioli

CARPACCIO DI POMODORI ARCOBALENO 42

E PESCHE 

Thinly sliced seasonal heirloom tomatoes and peaches
dressed with white balsamic vinegar

BURRATA ESTIVA  48

Burrata, wood-charred yellow and green zucchini, figs,
pesto alla trapanese

INSALATA DI CAVOLFIORE  32

Cauliflower salad, marinated red peppers, capers

CAPONATA DI MELANZANE  36

Stewed eggplant, pine nuts, golden raisins, tomato sauce

VEGETALI ESTIVI COTTI IN COCOTTE  46

Artichoke, zucchini, tomato, bell pepper, spinach

INSALATA DI ERBE DI GIARDINO, CARCIOFI 42

E LIMONI 

Herb salad with artichokes, lemon, and parmesan shaving

PRIMI

GNOCCHI ALLA SORRENTINA  44

Housemade gnocchi baked in a wood-fired oven with
fresh tomato sauce, mozzarella, lemon, basil

TROFIE AL PESTO    46

Twisted trofie pasta, basil pesto, garlic cream, pine nuts

SEDANINI CACIO E PEPE  38

Pecorino romano cheese, pepper

LINGUINE AL POMODORO 40

SAN MARZANO E PARMIGIANO REGGIANO 

Linguine pasta, San Marzano tomato, parmesan cheese

RISOTTO CON LE ZUCCHINE  42

Parmesan cheese, zucchini risotto

PIZZA

MARGHERITA 	32
Tomato, mozzarella Fior di Latte cheese, fresh basil	
BOSCAIOLA 	44
Tomato, mozzarella Fior di Latte cheese, mushroom, parmesan, rocket	
RUOTA DI CARRO 	38
Extra-thin wide crust pizza, buffalo mozzarella cheese, fresh basil	
TARTUFO 	48
Smoked scamorza cheese cream, black truffle	
MARINARA	30
San Marzano tomato, oregano, garlic, extra virgin olive oil	

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE  	48
Layered baked eggplant, parmesan cheese, smoked scamorza cheese foam	

CONTORNI

FUNGHI SALTATI IN PADELLA  	18
Sautéed mushrooms	
PUREA DI PATATE 	18
Creamy potato purée	
INSALATA VERDE  	18
Seasonal green salad	
PATATE ARROSTO  	18
Roasted potatoes	
MELANZANE GRIGLIATE  	18
Grilled eggplant	
BROCCOLI RIPASSATI  	18
Sautéed broccoli, garlic, chilli	

DOLCE

PIZZA AL CIOCCOLATO  	26
Wood-fired pizza topped with assorted chocolates	
TIRAMISU   	28
<i>Recommended for two persons</i> Mascarpone cream, coffee-soaked biscuits, Amaretto	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI   	38
Italian cheese selection, Beppino Occelli Al Barolo, Foglie di Castagno e Malto d'Orzo e whiskey, Parmigiano Reggiano, Provolone del Monaco, Gorgonzola, sourdough bread, condiments	
CANNOLI SICILIANI    	26
Traditional cannoli, Jivara chocolate whipped cream, hazelnut praline, chocolate sauce	
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA 	22
Red berry sauce, Piedmont hazelnut praline	