



Insalate

Verde Notre Salade verte	12
Cesarina di Pollo Cesar avec Poulet	19
Kale, Pera, Uvetta, Grana, pane Carasau Salade Kale, Poire, Raisins, Parmesan, pain Carasau	20
Indivia, Gorgonzola, Mele, Noci Endive, Gorgonzola, Pommes, Noix caramélisé	21
Carciofi e Gamberi Salade d'Artichaud et Crevettes	24
Caprese di Fior di latte e Burrata Caprese de Mozzarella Fior di latte et Burrata	23
extra: Pollo BIO o Gamberi	6

Antipasti

Minestrone	16
Mozzarella in Carrozza, pomodorini, basilico Mozzarella "in carrozza" avec sauce de tomates cerises et basilic	18
Vitello tonnato	22
Bruschetta, Parma 30 mesi e Fior di latte Bruschetta, Jambon de Parme 30 mois et Mozzarella	22
Polipo croccante, Patate, Olive, Pomodorini Poulpe croustillant, Pommes de terre, Olives, Tomates cerises	24
Carpaccio di Manzo scottato Carpaccio de Boeuf, Fenouille et Truffe noire	26
Tartare di Salmone in salsa di Mango Tartare de Saumon avec sauce à la Mangue	26

Il Nostro Antipasto

di Terra - de la Terre - 22 p.p.

di Mare - de la Mer - 26 p.p.

La Robiola

Robiola à la Truffe noire

29

Melanzane alla Parmigiana

Aubergines à la Parmigiana

19

Tartare di Manzo

Tartare de Boeuf avec frites

23

Calamari e Zucchine fritte

Friture de Calamars et Courgettes

23

Rotolo, Parma 30 mesi, Crescenza, Tartufo nero

Rouleau, Parme 30 mois, Crescenza, Truffe noire

29

Paste

Maccheroncini alla Carbonara Joue de Porc croustillant et Pecorino	23
Pappardelle al Telefono Tomate, Mozzarella, Basilic	23
Paccheri, Polpette e Pomodorini Boulettes de viande, Tomate et Pecorino	26
Crespelle, Cotto e Fontina Farcis de Jambon et Fontina	26
Fettuccine con ragù di Vitello e Ricotta salata Fettuccine au ragoût de Veau et Ricotta salé	28
Linguine ai Frutti di Mare aux Fruits de Mer	30
Risotto del giorno Risotto du jour	S.Q.

Secondi Piatti

Pollo BIO al Curry rosso Poulet BIO au Curry rouge, Riz Basmati et Amandes	28
Tagliata di Black Angus, Rucola e Grana Black Angus tagliata, Roquette et Parmesan	34
La nostra Milanese di Vitello Notre Milanaise de Veau	34
Petto d'Anatra, mele, zenzero, Calvados Magret de canard, pommes, gingembre, calvados	36
Padellata di Manzo con salsa di funghi misti Padellata de Boeuf avec sauce aux champignons de saison	36
Trancio di Tonno con Asparagi alla griglia Steak de Thon, Aspèrges grillées et sauce Teriaky	36

Desserts

Tiramisù	9	Panna Cotta	9
Torta di Mele	9	Tortino al Cioccolato	13
Gelato della Casa (p. p.)	4	Macedonia di Frutta fresca	8



Salads

Our House Green salad	12
Chicken Cesar	19
Kale, Pear, Raisins, Parmesan, Carasau bread	20
Endive, Blue cheese, Apple, candied Walnuts	21
Artichokes, Shrimps and pomgranade salad	24
Caprese, tomatoes, Fior di latte Mozzarella and Burrata cheese	23
Extras: Add BIO Chicken or Shrimps	6

Starters

Minestrone	16
Mozzarella "in Carrozza", with cherry tomatoes and basil sauce	18
Vitello tonnato	22
Bruschetta, Parma ham 30 months, Mozzarella, Cherry tomatoes	22
Crispy Octopus, Potatoes, Olives, Cherry tomatoes, Capres	24
Beef Carpaccio Cellary and Black Truffle	26
Salmon Tartar and Mango sauce	26

House Starters

From the Land - 22 p.p.

From the Sea - 26 p.p.

Robiola with black Truffle

29

Eggplant Parmigiana

19

Beef tartar
with french fries

23

Fried Calamari and Zucchini

23

Rolled flat bread, Parma ham 30 months,
Crescenza, black Truffle

29

Paste

Maccheroncini Carbonara	23
Pappardelle Tomato, Mozzarella, Basil	23
Paccheri with Meat balls	26
Crespelle, Ham and Fontina cheese	26
Fettuccine with Veal ragout and Ricotta cheese	28
Linguine with Seafoods	30
Daily Risotto special	M.P.

Main Courses

BIO Chicken with red Curry, Basmati Rice and Almonds	28
Black Angus Beef tagliata, Rocket salad and Parmesan	34
Veal Milanese with Rocked & Cherry tomatoes Salad	34
Duck Breast, Apples, Calvados & Ginger sauce	36
Beef Padellata with seasonal sauce and Potatoes	36
Tuna steak with grilled Asparagus and Teriaky sauce	36

Desserts

Tiramisù	9	Panna Cotta	9
Apple Pie	9	Chocolate tortino	13
House ice cream (per scoop)	4	Fresh Fruit salad	8



Le nostre Pizze Napoletane

Rosse

MARINARA	Pomodoro San Marzano, olive, capperi, acciughe, origano, basilico. <i>Tomates San Marzano, olives, câpres, anchois, origan, basilic.</i> <i>San Marzano tomatoes, olives, capers, anchovies, oregano, basil.</i>	18
MARGHERITA	Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico. <i>Tomates San Marzano, mozzarella, basilic.</i> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, basil.</i>	18
SALAMINO	Pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino piccante. <i>Tomates San Marzano, mozzarella, salami piquant.</i> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, spicy salami.</i>	20
VEGETARIANO	Pomodoro San Marzano, fior di latte, verdure di stagione alla griglia. <i>Tomates San Marzano, mozzarella, légumes de saison grillés.</i> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, seasonal grilled vegetables.</i>	22
CAPRICCIOSA	Pomodoro San Marzano, fior di latte, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive. <i>Tomates San Marzano, mozzarella, artichauts, champignons, jambon cuit, olives.</i> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, olives.</i>	24
SICILIANA	Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane, ricotta di pecora, basilico. <i>Tomates San Marzano, mozzarella, aubergines, ricotta de brebis, basilic.</i> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, eggplant, ricotta cheese, basil.</i>	24
N'DUJA	Pomodoro San Marzano, fior di latte, gorgonzola, n'duja, salame piccante, basilico. <i>Tomates San Marzano, mozzarella, gorgonzola, n'duja, salami piquant, basilic.</i> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, gorgonzola, n'duja, spicy salami, basil.</i>	24
CRUDAIOLA base focaccia	Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, Parma 30 mesi, rucola, scaglie di Grana. <i>Tomates San Marzano, mozzarella di bufflonne, Parme 30 mois, roquette, parmesan.</i> <i>San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, 30 month Parma ham, rocket, parmesan.</i>	28
CALZONE	Pomodoro San Marzano, fior di latte, cotto, funghi, basilico. <i>Tomates San Marzano, mozzarella, jambon cuit, champignons, basilic.</i> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, basil.</i>	24

Specials

La Robiola	28
Il Rotolo	28
La Pizza Gourmet	26

Bianche

PROVOLINA	Fior di latte, provola, guanciale, pomodorino giallo, pepe nero. <i>Mozzarella, provola, joue de porc, tomate jaune, poivre noir.</i> <i>Mozzarella, provola, pork cheek, yellow tomato, black pepper.</i>	20
CARRETTIERA	Fior di latte, salsiccia e friarielli. <i>Mozzarella, saucisse et friarielli.</i> <i>Mozzarella, sausage and friarielli.</i>	22
BIANCA	Fior di latte, burrata, pomodorini, basilico. <i>Mozzarella, burrata, tomates cerises, basilic.</i> <i>Mozzarella, burrata cheese, cherry tomatoes, basil.</i>	24
BOSCAIOLA	Fior di latte, brie, gorgonzola, scamorza, funghi. <i>Mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza, champignons.</i> <i>Mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza cheese, mushrooms.</i>	24
PIENNOLO	Fior di latte, piennolo, pesto di basilico, crudo 30 mesi. <i>Mozzarella, piennolo, pesto de basilic, jambon cru 30 mois.</i> <i>Mozzarella, piennolo, basil pesto, 30 months raw.</i>	24
ZUCCOTTA	Fior di latte, zucca al forno, zola, rosmarino. <i>Mozzarella, potiron cuit au four, zola, romarin.</i> <i>Mozzarella, baked pumpkin, zola cheese, rosemary.</i>	24
TROPEA	Fior di latte, filetti di tonno, cipolla di Tropea, basilico. <i>Mozzarella, filets de thon oignon de Tropea, basilic.</i> <i>Mozzarella, tuna fillets in olive oil, Tropea onion, basil.</i>	26
MORTAZZA	Fior di latte, mortadella, burrata, granella di pistacchio, basilico. <i>Mozzarella, mortadella, burrata, crumble de pistache, basilic.</i> <i>Mozzarella, mortadella, burrata cheese, pistachio crumble, basil.</i>	26
TARTUFO e CULATELLO	Fior di latte, culatello di zibello, parmigiano Reggiano, tartufo nero. <i>Mozzarella, culatello di zibello, parmesan Reggiano, truffe noire.</i> <i>Mozzarella, culatello of zibello, Reggiano parmesan, black truffle.</i>	34