



ITALIANO

Bakery & Cucina

---

## SUPPLÌ & SFIZI

---

<b>Supplì Classico</b>	1-3-7-8-9	2	<b>Fiore di Zucca (cad.)</b>	1-3-4-7-8-9	2,5
<b>Supplì Cacio &amp; Pepe</b>	1-3-7-8-9	2,5	<b>Patatine Fritte*</b>	1-3-7-8-9	4
<b>Supplì al Ragù di Scottona</b>	1-3-7-8-9	2,5			

---

## ANTIPASTI

---

<b>Bruschettone con Pomodorini e Basilico</b>	1-3-7-8	6	<b>Tagliere di Salumi e Formaggi Selezionati</b>	7	15
Pane tostato, pomodoro pachino, basilico, sale e olio e.v.o.			<b>Caponata con Pane Croccante</b>	1-5-8-9-11	8
<b>Bruschettone al Profumo di Cime e Speck</b>	1-7	8			
Pane tostato, provola filante Pugliese, speck, crema di cime di rapa e polvere di cime.					

---

## PASTA & CO.

---

<b>Capunti con Crema di Parmigiano, Salvia Croccante, Scorza di Limone e Crumble di Tarallo</b>	1-6-9	11	<b>Capunti con Funghi Cardoncelli, Salsiccia di Altamura al Finocchietto e Crumble di Tarallo</b>	1-9	11
Pasta fresca Pugliese mantecata in una crema di Parmigiano fatta in casa, salvia croccante, scorzetta di limone e tarallo Pugliese sbriciolato.			Pasta fresca Pugliese mantecata in un condimento di funghi Cardoncelli dell'altopiano Murgese, salsiccia "a punta di coltello" di Altamura al finocchietto e tarallo sbriciolato.		
<b>Orecchiette con Crema di Cime di Rapa, Acciughina e Mollica Croccante</b>	1-4-7-9	11	<b>Lasagna</b>	1-3-7-9	11
Pasta fresca Pugliese mantecata in una crema di cime di rapa fatta in casa, acciughina per un piacevole contrasto e la nostra mollica.			Strati di tenera pasta con ricco sugo alla Bolognese, besciamella fatta in casa, mozzarella Fior di latte, Parmigiano, cotta in forno.		

---

# GLI IMPERATORI DI ROMA

---

## Tonnarelli alla Carbonara 11

Pecorino Romano cremoso, guanciale e uova per un primo Romano senza tempo. 1-3-7

## Tonnarelli Cacio & Pepe 11

Crema vellutata realizzata con Pecorino Romano e una generosa spolverata di pepe nero. 1-3-7

## Tonnarelli all'Amatriciana 11

Pasta fresca mantecata in un sugo di pomodoro insaporito con guanciale, Pecorino Romano e spolverata di pepe. 1-3-7

---

## SECONDI PIATTI

---

### Polpette al Sugo della Nonna 1-3-7 12

### Crocchette di Melanzane 1-3-7 12

#### Cotte in Forno con Maionese

#### al Basilico Fatta in Casa

### Cotoletta di Pollo Cotta a Bassa 12

#### Temperatura, Impanata nel Nostro

#### Pangrattato e Dorata in Forno

Servita con patatine fritte o al forno. 1-3-8-9-11

### Cheeseburger 12

Bun artigianale, burger di manzo, cheddar, lattuga, pomodoro, salsa bbq smokey e maionese. Servito con patatine fritte o al forno. 1-3-6-7-8-10-11

### Bacon Cheeseburger 13

Bun artigianale, burger di manzo, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, salsa BBQ smokey e maionese. Servito con patatine fritte o al forno. 1-3-6-7-8-10-11

---

## CAESAR SALADS

---

### Caesar Salad 11

Pollo cotto a bassa temperatura e scottato alla piastra, scaglie di Parmigiano, ranch dressing, crostini di pane, olio e.v.o. 1-3-6-7-8-10

### Crunchy Caesar Salad 12

Pollo impanato cotto a bassa temperatura e scottato alla piastra, petali di bacon, ranch dressing, crostini di pane, scaglie di Parmigiano, olio e.v.o. 1-3-6-7-8-10

### Avocado Caesar Salad 12

Pollo cotto a bassa temperatura e scottato alla piastra, avocado, salsa teriyaki, semi di sesamo, crostini di pane, olio e.v.o. 1-3-5-8-11

### Veggie Caesar Salad 12

Crocchetta di melanzane, maionese vegana, avocado, crostini di pane, olio e.v.o. 1-6-8-11

### Salmon Caesar Salad 13

Salmone affumicato, avocado, crostini di pane, semi di sesamo e chia, dressing all'avocado e lime, olio e.v.o. 1-4-11

### Salmon Caesar Salad 14

#### Sbagliata

Salmone affumicato, stracciatella, avocado, crostini di pane, semi di sesamo e chia, dressing all'avocado e lime, olio e.v.o. 1-4-7-11

---

## CONTORNI Chiedi allo Staff quali sono i contorni di giornata 4,5

---

### LEGENDA

I prezzi sono espressi in €  
\*prodotto surgelato  
\*\*prodotto realizzato in casa ed abbattuto di temperatura a -18°  
Servizio TheFork: € 2  
Servizio Standard: € 1

### ALLERGENI

1 - Glutine	5 - Arachidi	9 - Sedano	13 - Lupini
2 - Crostacei	6 - Soia	10 - Senape	14 - Molluschi
3 - Uova	7 - Latte	11 - Sesamo	
4 - Pesce	8 - Frutta a guscio	12 - Solfiti e anidride solforosa	

---



ENGLISH

Bakery & Cucina

---

## SUPPLÌ & BITES

---

<b>Supplì Classico</b>	1-3-7-8-9	2	<b>Fried Courgette Flower</b>	1-3-4-7-8-9	2,5
<b>Supplì Cacio &amp; Pepe</b>	1-3-7-8-9	2,5	<b>(apiece)</b>		
<b>Supplì with Scottona Ragout</b>	1-3-7-8-9	2,5	<b>French Fries*</b>	1-3-7-8-9	4

---

## STARTERS

---

<b>Bruschetta with Tomatoes</b>	1-3-7-8	6	<b>Plate of Italian Cured Meat and Cheese</b>	7	15
Toasted bread with Pachino tomatoes, basil, olive oil and salt.					
<b>Bruschetta with Speck and Provola</b>	1-7	8	<b>Caponata</b>	1-5-8-9-11	8
Toasted bread with melted provola, speck, turnip greens sauce, olive oil and salt.			Renowned Sicilian dish with fried eggplants, tomatoes, onions, celery, olives and capers. Served with our bread.		

---

## PASTA & CO.

---

<b>Capunti with Parmesan Cream, Crunchy Sage, Lemon Zest and Crumbled Tarallo</b>	11	<b>Capunti with Cardoncelli Mushrooms, Altamura Sausage and Crumbled Tarallo</b>	11
Fresh pasta from Puglia with homemade Parmesan cream, crunchy sage to add flavor, lemon zest for freshness and crumbled tarallo from Puglia.		Fresh pasta from Puglia with cardoncelli mushrooms, typical from the Murgia valley in Puglia, sausage with fennel from Altamura, topped with crumbled tarallo.	
	1-6-9		1-9
<b>Orecchiette with Turnip Greens Sauce, Anchovy and Crunchy Bread Crumbs</b>	11	<b>Lasagna</b>	11
Fresh pasta from Puglia with a homemade turnip greens sauce with anchovies for a nice contrast between bitter and savory and crunchy crumbs from our bread.		Layers of tender pasta, rich homemade Bolognese Sauce, creamy béchamel, melted Parmesan, mozzarella Fior di Latte, baked in oven.	
	1-4-7-9		1-3-7-9

---

# THE EMPERORS OF ROME

---

**Tonnarelli alla Carbonara** 11  
Back to the Roman Empire. Creamy Pecorino Romano, Guanciale and eggs for a timeless Roman favorite. 1-3-7

**Tonnarelli Cacio & Pepe** 11  
Velvety sauce made from Pecorino Romano and a generous sprinkling of cracked black pepper. 1-3-7

**Tonnarelli all'Amatriciana** 11  
Fresh pasta coated in a savory tomato sauce infused with Guanciale, Pecorino Romano and a hint of pepper. 1-3-7

---

## MAIN COURSES

---

**Meatballs with Grandma's Tomato Sauce** 1-3-7 12

**Eggplant Croquettes Baked in Oven with Homemade Basil Mayo** 1-3-7 12

**Chicken Cutlet Coated with Our Selected Blend of Spices and Breading Baked in Oven** 12  
Served with french fries or oven-baked potatoes 1-3-8-9-11

**Cheeseburger** 12  
Bun, beef burger, cheddar, lettuce, tomatoes, smokey BBQ sauce, mayo. Served with french fries or oven-baked potatoes. 1-3-6-7-8-10-11

**Bacon Cheeseburger** 13  
Bun, beef burger, bacon, cheddar, lettuce, tomatoes, smokey BBQ sauce, mayo. Served with french fries or oven-baked potatoes. 1-3-6-7-8-10-11

---

## CAESAR SALADS

---

**Caesar Salad** 11  
Grilled chicken with Parmesan flakes, ranch dressing, croutons, olive oil, in a bed of Romaine lettuce and rocket. 1-3-6-7-8-10

**Crunchy Caesar Salad** 12  
Crunchy chicken breaded with our blend of spices, baked in oven, bacon, ranch dressing, croutons, Parmesan flakes, olive oil, in a bed of Romaine lettuce and rocket. 1-3-6-7-8-10

**Avocado Caesar Salad** 12  
Grilled chicken with teriyaki sauce, avocado, sesame seeds, croutons, olive oil, in a bed of Romaine lettuce and rocket. 1-3-5-8-11

**Veggie Caesar Salad** 12  
Eggplant croquettes, vegan mayo, croutons, avocado, olive oil, in a bed of Romaine lettuce and rocket. 1-6-8-11

**Salmon Caesar Salad** 13  
Smoked salmon, avocado and lime dressing, sesame and chia seeds, olive oil, avocado, in a bed of Romaine lettuce and rocket. 1-4-11

**Salmon & Stracciatella Caesar Salad** 14  
Smoked salmon, stracciatella cheese, avocado and lime dressing, sesame and chia seeds, olive oil, avocado, in a bed of Romaine lettuce and rocket. 1-4-7-11

---

## SIDES

Ask the Staff for the side dishes of the day.

4,5

---

### LEGEND

Prices are expressed in €

\*frozen product

\*\*homemade product blast-frozen at -18°

TheFork Cover Fee: € 2

Standard Cover Fee: € 1

### ALLERGENS

1 - Gluten

2 - Crustaceans

3 - Eggs

4 - Fish

5 - Peanuts

6 - Soy

7 - Milk

8 - Fruits in shell

9 - Celery

10 - Mustard

11 - Sesame

12 - Sulfur dioxide and sulfites

13 - Lupini beans

14 - Molluscs

VINI ROSSI			VINI BIANCHI		
	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>		<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Negroamaro	7	22	Franciacorta Satèn	7	25
Montepulciano d'Abruzzo	7	22	Chardonnay	7	22
Cesanese	6	18	Pecorino	6	18
Nero d'Avola	6	18	Ribolla Gialla	6	18
BIRRE			BOLLICINE		
				<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Messina		4	Franciacorta Brut	7	25
Ichnusa		4,5	Proecco Extra Dry Millesimato	6	18
Heineken		4	Spumante Extra Dry	6	18

## COCKTAIL

Aperol Spritz	7	Martini	8
Campari Spritz	7	Margarita	8
Hugo Spritz	8	Mojito	8
Negroni	8	Gin Lemon	8
Negroni Sbagliato	8	Gin Tonic	8

## BEVANDE

Acqua Liscia/Frizzante 0,5l	1,2	Crodino	3,5
Acqua Liscia/Frizzante 1l	2,4	Bitter Dry/Red	3,5
Coca-Cola 0,33	3,5	Cedrata	4
Fanta 0,33	3,5	Campari	4
Schweppes Lemon/Tonica	3,5	Ginger Beer	4
Thè San Benedetto	3,5	Soft Drink con Snack	5

### LEGENDA

I prezzi sono espressi in €

RED WINES			WHITE WINES		
	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>		<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
<b>Negroamaro</b>	7	22	<b>Franciacorta Satèn</b>	7	25
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	7	22	<b>Chardonnay</b>	7	22
<b>Cesanese</b>	6	18	<b>Pecorino</b>	6	18
<b>Nero d'Avola</b>	6	18	<b>Ribolla Gialla</b>	6	18
BEERS			BOLLICINE		
				<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
<b>Messina</b>		4	<b>Franciacorta Brut</b>	7	25
<b>Ichnusa</b>		4,5	<b>Proecco Extra Dry Millesimato</b>	6	18
<b>Heineken</b>		4	<b>Spumante Extra Dry</b>	6	18

## COCKTAIL LIST

<b>Aperol Spritz</b>	7	<b>Martini</b>	8
<b>Campari Spritz</b>	7	<b>Margarita</b>	8
<b>Hugo Spritz</b>	8	<b>Mojito</b>	8
<b>Negroni</b>	8	<b>Gin Tonic</b>	8
<b>Negroni Sbagliato</b>	8	<b>Gin Lemon</b>	8

## BEVERAGE

<b>Still/Sparkling Water 0,5l (17oz)</b>	1,2	<b>Crodino</b>	3,5
<b>Still/Sparkling Water 1l (34oz)</b>	2,4	<b>Bitter Dry/Red</b>	3,5
<b>Coca-Cola 0,33</b>	3,5	<b>Cedrata</b>	4
<b>Fanta 0,33</b>	3,5	<b>Campari</b>	4
<b>Schweppes Lemon/Tonica</b>	3,5	<b>Ginger Beer</b>	4
<b>Thè San Benedetto</b>	3,5	<b>Soft Drink with Snack</b>	5

### LEGEND

Prices are expressed in €