



MENU



FRENCH

- STRACCIATELLA E CANTABRICO _____ 18.3
STRACCIATELLA DI BUFALA DOP CON ALICI DEL MAR CANTABRICO E PANE TOSTATO
Buffalo mozzarella, Cantabrico anchovies and toasted bread
- SARDONCINO WOW _____ 15.9
SARDONCINI FRESCHI FRITTI IN PASTELLA PANKO DELISCATI CON MAIONESE ALL'ERBA CIPOLLINA
Fresh sardines fried in panko batter with chives mayonnaise
- FAVA E CICORIA - Broad bean and chicory _____ 11.8



La Giardiniera di Morgan

CAROTE, PEPERONI, CAVOLFIORRE, FINOCCHIO - Mixed pickled vegetables, carrots, peppers, cauliflower, fennel _____ 10.5

- JAMON IBERICO _____ 26.8
36 MESI CON TOSTATA DI PANE AL POMODORO - Hand-cut, pan y tomate
- CROCHETTE DI JAMON _____ 15.6
BESCIAMELLA, PROSCIUTTO IBERICO, POLVERE DI AGLIO E CIPOLLA - Jamon croquettes: béchamel sauce, iberian ham, garlic and onion
- ASSIETTE DI SALUMI E FORMAGGI _____ 18.8
CON GIARDINIERA DI VERDURE, CONFETTURA E MOSTRADA
Selection of cold cuts and cheeses with vegetables in sweet&sour, jam and mustard

PLATES

- LA LASAGNA di ASSUNTA _____ 13.8
RAGÙ DI SCOTTONA, BESCIAMELLA, MOZZARELLA E PARMIGIANO REGGIANO - Lasagna with meat sauce, béchamel, mozzarella cheese and parmesan
- PARMIGIANA DI MELANZANE _____ 13.3
PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO
Aubergine Parmigiana with San Marzano tomato, mozzarella and Parmesan
- RIGATONI ALLA CARBONARA _____ 13.8
UOVO BIO, PECORINO ROMANO, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, GUANCIALE, PEPE SARAWAK
Rigatoni carbonara, bacon, pecorino cheese, parmigiano cheese, and organic eggs
- SPAGHETTONE CAV. COCCO _____ 15.9
ALLE VONGOLE SGUSCIATE, POMODORINI - Spaghettonne Cav. Cocco with shelled clams, cherry tomatoes.
- STROZZAPRETI PASTICCIATI _____ 13.8
PANNA FRESCA E RAGÙ DI SCOTTONA - Typical fresh handmade pasta from Romagna with fresh cream and meat sauce Bolognese
- VITELLO TONNATO _____ 16.2
GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA TONNATA E CAPPERI - Veal with tuna sauce and capers
- POLLO CROCCANTE _____ 16.2
POLLO FRITTO IN MARINATURA AL SENAPE E PAPRICA - Fried chicken marinated with mustard and paprika
- CLUB SANDWICH _____ 13.9
PANE BIANCO, POLLO ARROSTO AL ROSMARINO, BACON, POMODORO, MUCCHINO, LATTUGA ROMANA, MAYO SENAPATA
White bread, roast chicken with rosemary, bacon, tomato, cow cheese, romaine lettuce, mustard may
- PASTRAMI SANDWICH NEW YORK _____ 12.8
PANE BIANCO, PASTRAMI BBQ, FORMAGGIO FUSO, SENAPE, SALSA ERBA CIPOLLINA, CETRIOLINI
White bread, pastrami BBQ, cheddar, mustard, chives souse

Scrocchiarella

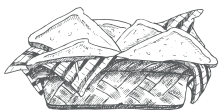
PIZZA alla PALA

1/2 PALA

- MARGHERITA (impasto classico) _____ 21.7
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, BASILICO - San Marzano tomato, fiordilatte, basil 12.3
- CRUDO E BUFALA (impasto integrale) _____ 24.9
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO SAN MARZANO, PROSCIUTTO CRUDO DOLCE 14.2
Buffalo mozzarella from campania, san marzano tomato, sweet raw ham
- CANTABRICO (impasto integrale) _____ 24.9
STRACCIATELLA, DATTERINO CONFIT, ALICI CANTABRICO, CIPOLLA MARINATA, PEPE ORANGE 14.2
Stracciatella mozzarella, confit datterino tomatoes, Cantabrian anchovies, crunchy onion, orange pepper

CESTINO DI

Scrocchiarella



2.6



PIADINA WRAP

- POLLO FRITTO _____ 10.6
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, SENAPE AL MIELE, LATTUGA
Fried chicken, pamigiano cheese, mustard and salad
- SARDONCINO DORATO _____ 10.6
SARDONCINO DORATO, MISTICANZA, CIPOLLA MARINATA, SALSA ERBA CIPOLLINA
Fresh sardines fried, mix salad, red onion, with chives mayonnaise
- VITELLO TONNATO _____ 9.6
MISTICANZA, CAPPERI, CIPOLLA CAMELLATA, SALSA TONNATA
Viel, mix salad, sweet red onion, tuna sauce and caper
- CRUDO DI PARMA _____ 9.6
SCRUDO DI PARMA, SQUACQUERONE SAN PATRIGNANO E RUCOLA
Parma ham, squacquerone cheese, and garden rocket

NEW

• TARTARE CON STRACCIATELLA, _____ 19.5
POMODORO SECCO E UOVO CROCCANTE
*Tartare with stracciatella cheese, dried tomato,
crispy egg and sauce with mustard, yogurt and lime*

• TARTARE DALL'OSTE _____ 18.6
TARTARE MANZO, SALE PEPE, SCORZA DI LIMONE, SENAPE
Beef tartare, salt, pepper, lemon zest, mustard

• CARPACCIO ALLA TOSCANA _____ 18.4
CARPACCIO DI MANZO CON MANDORLE TOSTATE,
CIPOLLA ROSSA CON COMPOSTA DI VINO ROSSO CHIANTI E MISTI-
CANZA
*Beef carpaccio with toasted almonds,
red onion with compote of chianti red wine, mixed salad*

• CARPACCIO DALL'OSTE _____ 18.4
CARPACCIO DI MANZO, ALL'OLIO DI OLIVA,
SALSA ALLA SENAPE, YOGURT E LIME,
PARMIGIANO, RUCOLA FRESCA, SCORZA DI LIMONE
*Beef carpaccio, oil dressing, sauce with mustard, yogurt and lime,
parmesan cheese, fresh rocket, lemon zest*

FRENCH ENTRECÔTE

SERVITO CON PATATE FRITTE E
"SALSA SIGNATURE"
*Grilled sirloin, served with
French fries and special sauce*



26.9

• BISTECCA ALLA FIORENTINA _____ 65 €/kg
(taglio consigliato 1,2 kg ca.)
Famous grilled florentine T-bone steak (recommended cut 1,2 Kg)

• COSTATA DI BISTECCA _____ 49 €/kg
(taglio consigliato 0,8 kg ca.)
Grilled ribeye steak (recommended cut 0,8 Kg)

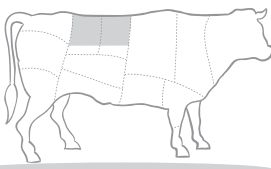
• HAMBURGER CLASSICO DA 180 GR _____ 16.6
POMODORI, INSALATA, FORMAGGIO FUSO E BACON,
SERVITI CON PATATINE FRITTE
*Tomatoes, salad, melted cheese and bacon,
served with french fries*



• SMASH HAMBURGER 90 GR _____ 12.4
FORMAGGIO FUSO, SALSA EXTRA, CETRIOLINO. SERVITO CON PATATE
FRITTE E "SALSA SIGNATURE" - Meat, cheddar, extra sauce and gherkin.
Grilled sirloin, served with French fries and special sauce

IL CONTROFILETTO
GRILLED SIRLOIN STEAK

Uno dei tagli più ricchi e succulenti e
allo stesso tempo decisamente tenero.
*One of the richest and most succulent
cuts and at the same time decidedly
tender.*



24,90



27,80

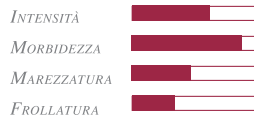


29,80

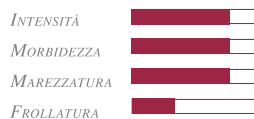


QUALITÀ

PEZZATA ROSSA
Europa



BLACK ANGUS
Usa



RUBIA GALLEGA
Spagna / Galiziana



INSALATE

• AVOCADOS _____ 14.8
PICCOLI SPINACI, POMODORI CONFIT, TONNO AL NATURALE,
AVOCADO FRESCO, DRESSING AL LIME E GINGER
*Spinach, confit tomatoes, natural tuna, fresh avocado,
lime and ginger dressing*

• POLLO RUSPANTE _____ 14.8
LATTUGA ROMANA, POMODORINI, CROSTINI DI PANE,
TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE GRIGLIATO,
BACON, PARMIGIANO REGGIANO, CAESAR DRESSING
*Romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons,
grilled free-range chicken cut, bacon, parmesan,
caesar dressing*

• GREEK _____ 14.8
FETA, CIPOLLA DI TROPEA, CETRIOLI, OLIVE NERE GRECHE,
POMODORINI CILIEGINO, POMODORI VESUVIO, ORIGANO,
FOGLIE DI CAPPERO
*Feta, Tropea onion, cucumbers, Greek black olives, cherry
tomatoes, Vesuvius tomatoes, caper leaves, organ*

CONTORNI

• POMODORI GRATINATI _____ 8.8
AL FORNO CON PANE AROMATIZZATO
Baked tomatoes au gratin with aromatic bread

• CICORIA RIPASSATA _____ 7.2
Stewed chicory

• PATATE AL FORNO AL ROSMARINO _____ 6.8
PATATE CON LA BUCCIA, ROSMARINO
Baked potatoes, rosemary

• VERDURE GRIGLIATE _____ 9.2
MELANZANE, ZUCCHINE, POMODORI, INDIVIA BELGA
Aubergines, courgettes, tomatoes, endive belgian white

• POMODORO CUORE DI BUE _____ 9.8
CON CAPPERI E AGGIUGHE
Beef heart tomato, capers and anchovies

• FRENCH FRIES _____ SMALL 3.9 - REGULAR 6.9

DESSERT



• TIRAMISÚ _____ 9.2
MASCARPONE, UOVA BIO, SAVOJARDO, CAFFÈ AROMATIZZATO / Mascarpone, bio eggs, Savoiardo, flavored coffee

NEW

• CROSTIERA FROLLA CLASSICA, CREMA AL LIMONE, ZEST DI LIMONE _____ 8.8
Shortcrust pastry, lemon cream, lemon zest

NEW

• AFFOGATO AL CAFFÈ GELATO ALLA VANIGLIA, CAFFÈ E BISCOTTO _____ 6.5
Vanilla ice cream, coffee and biscuit

• SORBETTO _____ 6.0
LIMONE E ZENZERO, LAMPONE / sorbet lemon and ginger, raspberry

• BOMBONIERA ARTIGIANALE (BON GIO) COCCO, MANGO, CAMELLO SALATO, PANNA _____ 4.2
Ice cream praline coconut, mango, caramel, cream.

• COPERTO 2.0 •

PRODOTTI SURGELATI/ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA DEI CIBI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI.
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.