



tapas

- Uovo morbido, cavolo nero e fagioli cannellini | 14
Egg, black cabbage & beans
- Insalata di baccalà con finta maionese alle alici | 16 | 10
Codfish salad with our “mayonnaise” with anchovies
- Bocconcini di pollo con crema di zucca e aceto balsamico | 14 | 8
Morsels of chicken with pumpkin cream & balsamic vinegar
- Tartare di manzo con pecorino e pomodori secchi | 16
condita con olio, sale, pepe
Beef tartare with pecorino cheese & dried tomatoes
- Orzo mantecato con rucola, pomodori secchi e mandorle | 14 | 8
Barley with rocket, dried tomatoes & almonds
- Insalata di pollo e carciofini | 14 | 8
Chicken and artichoke salad
- Cappuccino di baccalà con crema di patate e aria di olive | 14
Codfish & olive mousse “cappuccino” with potato cream
- Crescentine per accompagnare i salumi | 5
Fried homemade “crescentine”
- Salame rosa con mandorle, miele, polvere di ginepro e rape rosse | 10
Salame rosa cured meat, almonds, honey, juniper powder & red turnips
- 🍷 Mortadella | 8
Mortadella local cured meat
- 🍷 Prosciutto crudo di Mora Romagnola | 16
Macelleria Zivieri
- Piatto di formaggi con miele e composte | 16
Selection of cheese with honey & homemade compote
- Patate cotte al forno con la buccia *Baked potatoes with peel* | 5
- Insalatina dell’orto “colta e mangiata” Salad “picked & eat” | 6

È possibile richiedere alcuni dei piatti in versione tapas!

Il pane è del forno Brisa

Cocktail

Americano | 8.5
vermouth rosso, Campari

Negroni | 8.5
gin london dry Tanqueray, vermouth rosso, Campari

Moscow Mule | 8.5

Spritz Aperol | 6

Spritz Campari | 6

Gin Tonic | 8.5/12

Vodka Tonic | 8.5/12



Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini

*Nel rispetto dell'orario di lavoro del nostro staff,
chiuderemo entro mezzanotte!*

*Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche
Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa).
Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!*

*We inform our customers that dishes prepared in our restaurant may contain the following allergens: fish, crustaceans, shellfish, gluten, milk and dairy products, eggs and dairy products, celery, soy, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, lupins and sulfur dioxide.
Furthermore fish intended to be consumed raw or almost raw is subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of Reg. EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.