

Fassone Veal Steak Tartare / Black Truffle	13	Carne Cruda di Fassone / Tartufo Nero	13
Bra raw Sausage/Bufala Ricotta/Crouton/Black Truffle	14	Salsiccia di Bra Cruda/Ricotta di Bufala/Crostini/Tartufo nero	14
Parma Ham S. Ilario 24 Months / Russian Salad	12	Prosciutto Crudo di Parma Sant'Ilario 24 Mesi / Insalata Russa	12
Joselito Ham 42 Months / Tomato Bread	25	Crudo Iberico "Joselito Gran Reserva" 42 Mesi / Pan con Tomate	25
Sliced Cold Veal / Tuna Sauce	14	Vitello Tonnato Tradizionale	14
Raw Zucchini Strips / Dried tomatoes Pesto (Vegan)	12	Spaghetti di Zucchine / Pesto di Pomodori Secchi (Vegan)	12
Deep fried Ligurian Squids	14	Frittura di Calamari del Mar Ligure	14
Salad of Leaves / Raw Veggies / Walnuts / Seeds (Vegan)	11	Insalata di Foglie / Verdure Crude / Noci / Semi Oleosi (Vegan)	11
Organic Rigatoni/Joselito Cheek Carbonara/Black Truffle	15	Rigatoni Felicetti Bio/Carbonara Guanciaie Joselito/Tartufo Nero	15
Handmade Noodles / Bra Sausage Ragout	14	Tajarin "30 TUORLI" / Ragù di Salsiccia di Bra	14
Gnocchi* / Pesto Genovese / Green Beans	13	Gnocchi* di Patate di Montagna / Pesto Genovese / Fagiolini	13
Squash and Hazelnut Soup (Vegan)	10	Zuppa di Zucca e Nocciole (Vegan)	10
Grilled Fassone Rump-steak / Seasonal Veggies / Potatoes	18	Tagliata di Fassone / Verdure di Stagione / Patate	18
Beef Hamburger / Foie Gras / Homemade Chips	16	Hamburger di Manzo / Foie Gras / Chips	16
Low-temp. cooking Codfish Fillet / Tomato Sauce / Olives	18	Filetto di Baccalà CBT / Salsa di pomodoro / Olive Taggiasche	18
VegBurger / Guacamole / Homemade Bun (Vegan)	14	Vegburger / Guacamole / Pane fatto in Casa (Vegan)	14
Cheese plate (5 Pcs)	12	Formaggi (5 Pz)	12
Fruit Salad / Ginger / Mint / Milk Ice-Cream	7	Zuppetta di Frutta di Stagione / Zenzero / Menta / Gelato	7
Chocolate Fondant (70%)	7	Fondente al cioccolato (70%)	7
Warm Puff Pastry / Peaches / Amaretto / Vanilla Cream	7	Sfoglia Calda / Pesche / Amaretto / Salsa alla Vaniglia	7
Cocoa Vegan salami (Gluten Free)	7	Salame del Papa Vegan (Senza Glutine)	7

*According to seasonal availability and preparation the dish can contain frozen products.

**Please communicate any intolerances or allergies to the waiting staff.

Gluten free bread 4 €
Service 2 €

*I piatti contrassegnati possono contenere, per esigenze di stagionalità o preparazione, del prodotto surgelato.

**Comunicare allo staff eventuali intolleranze o allergie.

Pane senza Glutine 4 €
Servizio 2 €