

(petit)

CLASSIC COCKTAILS - 9

SPECIAL COCKTAILS PETIT :

MEXICAN SUNRISE tequila, ginger beer, limone, sciroppo di lampone - 10
RUBINO martini rubino, st germain, succo d'arancia, succo pompelmo, orange bitter - 10
PIMM'S PETIT pimm's n1, campari, lime, lemon soda, menta - 10
MOJITO IMPERIAL champagne, lime, zucchero, menta - 13
ABBEY MARTINI gin, martini rosso, spremuta d'arancia, angostura - 10
LONDON MULE gin, ginger beer, lime, zenzero, cetriolo - 10
SPRITZ ST GERMAIN prosecco, st germain, soda - 10
FRANCH 75 gin, limone, zucchero, champagne - 13
R&R vodka, pompelmo, passion fruit, limone, zucchero - 10

ANTIPASTI / APPETIZERS

PIZZA MARGHERITA - 10

PIZZA PETIT mozzarella, fiori di zuccina, salsa di acciughe - 12
Mozzarella, zucchini flowers, anchovy sauce

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI con scaglie di grana - 12 *Raw artichoke salad with Parmigiano*

MILLEFOGLIE DI MELANZANE con straciatella pugliese - 14
Aubergine pastry with straciatella from Puglia

INSALATA DI PUNTARELLE con acciughe e mozzarelline di bufala - 13
Puntarelle salad with anchovies and bufala mozzarella

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI con mortadella bologna, salame felino, crudo di parma, parmigiano reggiano, mozzarelline di bufala - 20
Plate of cold meats and cheeses with mortadella bologna, salame felino, parma ham, parmigiano reggiano, bufala mozzarella

INSALATA DI SPINACINO con crema calda di caprino, punte di asparagi, e granella di nocciole - 14
Spinach salad with warm goat cheese, asparagus, and hazelnuts

FOIE GRAS con pan brioche e confetture dello Chef - 18
Foie gras with 'pan brioche' soft bread, and the chef's fruit jams

PATA NEGRA 40 mesi di stagionatura, tagliato al coltello - 20 *Knife-cut Pata Negra ham aged 40 months*

CULATELLO DI ZIBELLO con crostini e riccioli di burro - 14
Culatello di Zibello cured pork thigh with bread croutons and butter flakes

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI con burrata - 14
Prosciutto crudo di Parma ham aged 24 months with burrata

TENTACOLO DI POLPO AL GRILL accompagnato da guacamole - 14 *Grilled octopus with guacamole*

BIS TARTARE DI TONNO E SALMONE con insalata di finocchi e arance - 16
Double tartare of tuna and salmon with orange and fennel salad

CALAMARETTI SAUTE' con julienne di verdure su letto di purea di patate - 16
Sauteed squids with julienne vegetables served on a bed of potatoes puree

CEVICHE DI GAMBERI E AVOCADO - 14 *Prawns and avocado ceviche*

PASTA

VELLUTATA DI CECI con gamberi scottati e lime - 14 *Chick peas puree with boiled prawns and lime*

TAGLIATELLE con pomodorini, carciofi e scampetti - 18 *Tagliatelle with tomatoes, artichokes and scampi*

TORTELLINI DI CARNE DI PASTA FRESCA con vero ragù Bolognese - 14
Tortellini of fresh pasta stuffed with meat with real Bolognese ragù

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA con guanciale di Norcia - 14
Maccheroncini of fresh pasta alla Carbonara with Norcia bacon

PACCHERI PETIT con pomodorini, bufala, melanzana croccante, parmigiano e basilico - 14
Paccheri Petit, with tomatoes, bufala, crispy aubergine, parmesan and basil

SPAGHETTI DI GRAGNANO con vongole veraci - 16
Spaghetti di Gragnano with unshelled mussels

PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

SPIEDINI DI POLLO SATAY - 18 *Satay chicken skewers*

TARTARE DI FILETTO FASSONE tagliata al coltello con pan brioche e misticanza - 22
Fassone fillet tartare knife-cut with 'pan brioche' soft bread and wild salad

ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO al grill con patata al cartoccio - 26
Grilled Angus beefsteak with baked potato

MEDAGLIONE DI FILETTO FASSONE alla griglia con patate novelle - 26
Grilled Fassone fillet medallion with potatoes

GALLETTO AL MATTONE con aromi di Provenza e patate rustiche - 20
Cockerel (rooster) 'Al Mattone' with Provence flavourings and rustic potatoes

TAGLIATA DI CONTROFILETTO BAVARESE in padella con verdure all'antica - 24
Bavarian beef sirloin cooked in the pan with 'antique' vegetables

COSTATA DI MANZO con pannocchia al grill - 28
Grilled beef entrecote with grilled corn on the cob

HAMBURGER DI CARNE KOBE BEEF con patate arrosto al rosmarino - 20
Kobe beef hamburger served with roasted potatoes with rosemary

COTOLETTA ALLA MILANESE "ORECCHIA D'ELEFANTE" con rucola e pomodorini - 24
Cotoletta alla Milanese "elephant ear" with rocket salad and tomatoes

CURRY DI GAMBERI con riso basmati - 22 *Curry prawns with basmati rice*

SALMONE TERYAKI cotto nella foglia di banano, con verdure alla soia dolce - 22
Teryaki salmon cooked in a banana leaf with vegetables sauteed in sweet soy sauce

CUBO DI TONNO PINNE GIALLE con pistacchi di bronte, su vellutata di topinambur - 28
Cube of Yellow Fin tuna with pistachios from Bronte with topinambur puree

TAGLIATA DI BRANZINO AL FORNO con carciofi saltati in padella - 28
Sliced seabass cooked in the oven with sauteed artichokes

SOGLIOLA SFILETTATA ALLA MUGNAIA con pure di patate al parmigiano - 24
Filletted 'Sole Meuniere' with puree of potatoes and parmesan

DOLCI / DESSERTS

GELATO / SORBETTO DEL GIORNO - 5 *Ice cream / Sorbet of the day*

TARTE TATIN - 6

CHEESECAKE - 6

CREME CARAMEL - 6

TIRAMISU - 6

CREPES ALLA NUTELLA - 6

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA E CREMA PASTICCERA - 6 *Fresh fruit tart with custard cream*

PROFITEROLE ESPRESSO - 6 *Cream puff filled with custard cream covered with chocolate*