

## APPETIZERS? YES, PLEASE Antipasti

<b>MIXED FRIED APPETIZERS*</b> <i>Mix Fritto*</i>	<b>€5.00</b>	<b>PARMA TAPAS</b> Prosciutto di Parma PDO, Dried Tomatoes & Burrata Cheese <i>Prosciutto di Parma DOP, Pomodorini Secchi e Burrata</i>	<b>€2.50</b>
<b>3 SAUCES NACHOS</b> Nachos with Guacamole, BBQ & Mexican sauce <i>Nachos con salsa Guacamole, Barbecue e salsa Messicana</i>	<b>€4.00</b>	<b>ROMA TAPAS</b> Bread*, Porchetta di Ariccia PGI, Pecorino Romano PDO, Dried Tomatoes <i>Pane*, Porchetta di Ariccia IGP, Pecorino Romano DOP e Pomodorini Secchi</i>	<b>€2.50</b>
<b>ASCOLI STUFFED OLIVES*</b> <i>Olive Ascolane*</i>	<b>€5.00</b>		
<b>DIPPERS POTATOES*</b> <i>Patate Dippers*</i>	<b>€5.00</b>		
<b>CHICKEN NUGGETS*</b> <i>Pepite di Pollo*</i>	<b>€5.00</b>		
<b>ONION RINGS*</b> <i>Anelli di Cipolla*</i>	<b>€5.00</b>		

## SANDWICHES Panini

<b>V.I.P. VERY ITALIAN PANINO</b> Semola Bread*, Prosciutto di Parma PDO, Mozzarella di Bufala Campana PDO, Basil   <i>Pane di Semola*, Prosciutto di Parma DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico</i>	<b>€8.90</b>	<b>CLUB SANDWICH EGGS &amp; BACON</b> Bread*, Bacon*, Omelette*, Emmental cheese, Cherry Tomato, Lettuce, Mayonnaise   <i>Pane*, Pancetta*, Frittata*, Emmental, Pomodorini, Lattuga, Maionese</i>	<b>€11.00</b>
<b>FRATTEMPO</b> Bread*, Porchetta di Ariccia PGI, Dried Tomatoes, Stracchino Cheese <i>Pane*, Porchetta di Ariccia IGP, Pomodori Secchi, Stracchino</i>	<b>€8.90</b>	<b>CLUB SANDWICH VEGGY</b> Bread*, Grilled Courgettes* & Peppers*, Emmental Cheese, Cherry Tomato, Lettuce and Mayonnaise <i>Pane*, Peperoni* e Zucchine* Grigliate, Emmental, Pomodorini, Lattuga e Maionese</i>	<b>€10.00</b>
<b>MULINO</b> Multigrain Bread*, Grilled Vegetables*, Parmigiano Reggiano PDO, Riviera Olives, Oregano, Basil   <i>Pane Multicereale*, Verdure Grigliate*, Parmigiano Reggiano DOP, Olive Riviera, Origano, Basilico</i>	<b>€8.90</b>	<b>CURRY CHICKEN BAGEL*</b> Sesame Bagel*, Curry Chicken*, Mozzarella di Bufala Campana PDO, Salad, Dried Tomatoes, Sesame Cream <i>Bagel al Sesamo*, Pollo* al Curry, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Valeriana, Pomodori Secchi, Crema di Sesamo</i>	<b>€8.90</b>
<b>MULTIPLO</b> Multigrain Bread*, Burrata Cheese, Friarielli*, Dried Tomatoes, Caramelized Red Onion   <i>Pane Multicereale*, Burrata, Friarielli*, Pomodori secchi, Cipolla Rossa Caramellata</i>	<b>€8.90</b>	<b>SALMON BAGEL*</b> Sesame bagel*, Smoked Salmon, Cream Cheese, Rocket Salad, Chives   <i>Bagel al Sesamo*, Salmone Affumicato, Formaggio Spalmabile, Rucola, Erba cipollina</i>	<b>€8.90</b>
<b>PARENTESI</b> Bread*, Mortadella   <i>Baguettino*, Mortadella</i>	<b>€8.50</b>		
<b>PREFERITO</b> Pretzel Bread*, Speck Alto Adige PGI, Rocket Salad, Cream Cheese <i>Pane Pretzel*, Speck Alto Adige IGP, Formaggio Spalmabile, Rucola</i>	<b>€7.90</b>		
<b>CIAO</b> Bread*, Mozzarella, Tomato, Basil, EVO Oil, Oregano <i>Pane*, Mozzarella, Pomodoro, Basilico, Olio EVO, Origano</i>	<b>€7.90</b>		
<b>ROLLED PIADINA*</b> Wrap*, Turkey, Cream Cheese, Rocket Salad, Dried Tomatoes   <i>Piadina Arrotolata* con Tacchino, Formaggio Spalmabile, Rucola, Pomodori Secchi</i>	<b>€6.90</b>		

\*Deep-frozen or frozen after making | Prodotto congelato o surgelato all'origine.

## BREAKFAST Colazione

+ Coffee & Orange Juice  
+ Caffè & Spremuta d'Arancia

ITALIAN BREAKFAST **€7.00**

HEALTHY FRUIT YOGURT BREAKFAST **€14.00**

Fruit Salad, Low-Fat Greek Yoghurt and Chocolate Cookie\*  
*Macedonia, Yogurt Greco Magro e Biscotto al Cioccolato\**

HEALTHY FRUIT BREAKFAST **€15.00**

Fruit Salad, Chocolate Muesli and Chocolate Cookie\*  
*Macedonia, Muesli al Cioccolato e Cookie Al Cioccolato\**

INTERNATIONAL BACON BREAKFAST **€14.00**

Scrambled Eggs, Cream, Bacon\*, Lettuce, Butter and Toasted Bread\*  
*Uova Strapazzate, Panna, Pancetta\*, Lattuga, Burro e Pane Tostato\**

INTERNATIONAL SALMON BREAKFAST **€15.00**

Scrambled Eggs, Cream, Smoked Salmon, Butter and Toasted Bread\*  
*Uova Strapazzate, Panna, Salmone Affumicato, Burro e Pane Tostato\**

Table service: +2,50€ - Servizio al tavolo: +2,50€

THE GREAT CLASSICS | i Gran Classici

BEST WITH PROVALO CON

Double Spicy Burger

Bread\*, Double Angus Hamburger 150gr\*, Bacon\*, Cheddar, Tomatoes, Julienne Salad, Red Onion, Cucumbers, Coriander, Spicy Sauce, Ketchup, Mayonnaise

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO

€22.00

Pane\*, Doppio Hamburger di Angus 150 gr\*, Pancetta\*, Cheddar, Pomodoro, Insalata Julienne, Cipolle Rosse, Cetrioli, Salsa Piccante, Coriandolo, Ketchup, Maionese



Italian Burger

Bread\*, Angus Hamburger 150gr\*, Bacon\*, Burrata Cheese, Dried Tomatoes, Aubergine, Julienne Salad, Red Onion, Cucumbers, Mayonnaise

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO

€19.00

Pane\*, Hamburger di Angus 150 gr\*, Pancetta\*, Burrata, Pomodori Secchi, Melanzane, Insalata Julienne, Cipolla Rossa, Cetrioli, Maionese



Chicken Breast Burger

Bread\*, Chicken Breast 100gr\*, Scamorza Cheese, Tomatoes, Julienne Salad, Pickled Vegetables, Caramelized Red Onion, Coriander, Curry and Mango Sauce, BBQ Sauce, Mayonnaise

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO

€18.00

Pane\*, Petto di Pollo 100 gr\*, Scamorza Affumicata, Pomodoro, Insalata Julienne, Verdure Sott'Aceto, Cipolla Rossa Caramellata, Coriandolo, Salsa Bbq, Salsa Curry e Mango, Maionese



Cheeseburger

Bread\*, Angus Hamburger 150gr\*, Julienne Salad, Cheddar & Emmental Cheese, Pickled Vegetables, Cucumbers, Ketchup, Mayonnaise

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO

€18.00

Pane\*, Hamburger di Angus 150 gr\*, Insalata Julienne, Formaggio Cheddar & Emmental, Verdure Sott'Aceto, Cetrioli, Ketchup, Maionese



Classic Burger

Bread\*, Angus Hamburger 150gr\*, Bacon\*, Tomato, Julienne Salad, Red Onion, Cucumbers, Ketchup, Mayonnaise

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO

€16.00

Pane\*, Hamburger di Angus 150 gr\*, Pancetta\*, Pomodoro, Insalata Julienne, Cipolle Rosse, Cetrioli, Ketchup, Maionese



\*Deep-frozen or frozen after making. \*Prodotto congelato o surgelato all'origine.

OUR SPECIAL BURGER | Gli Speciali

BEST WITH PROVALO CON

Truffle Burger

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO

€22.00

Bread\*, Angus Hamburger 150gr\*, Bacon\*, Omelette, Emmental Cheese, Truffle & Parmigiano Reggiano Cream, Grana Padano PDO, Salad, Ketchup & Mayonnaise

Pane\*, Hamburger di Angus 150 gr\*, Pancetta\*, Frittata, Emmenthal, Crema di Parmigiano Reggiano e Tartufo, Grana Padano DOP, Insalatina, Ketchup e Maionese



Pork Pretzel

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO

€18.50

Pretzel Bread\*, Porchetta di Ariccia PGI, Caramelized Onion, Tomato, Gherkins, Cren, Smoked Paprika, Julienne Salad, Mostarda & Mayonnaise

Pane Pretzel\*, Porchetta di Ariccia IGP, Cetrioli in Agrodolce, Cipolla Caramellata, Pomodori, Cren, Paprica Affumicata, Insalata Julienne, Mostarda e Maionese



VEGGY Burger

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO

€20.00

Wholegrain Bread\*, Vegetable Burger 120gr\*, Tomatoes, Salad, Vegetable Mayonnaise

Pane Integrale\*, Burger Vegetale 120gr\*, Pomodoro, Insalata, Maionese Vegetale



SIDE DISHES | Contorni

DIPPER POTATOES\* PATATE FRITTE\*

€5.00

MIXED FRIED APPETIZER\* MIX FRITTO\*

€5.00

GRILLED VEGETABLES\* VERDURE GRIGLIATE\*

€5.00

SMALL SALAD INSALATINA

€5.00

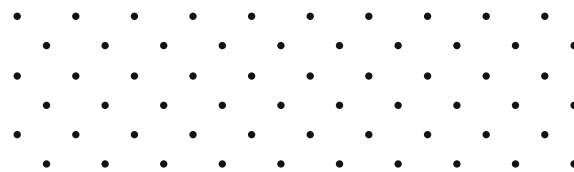


Table service: +2,50€ - Servizio al tavolo: +2,50€

## OUR GRILL

### la Nostra Griglia

### Sliced Beef

Sliced Roastbeef\* with Parmigiano Reggiano PDO & Rocket Salad. Tagliata di Roastbeef\* con Parmigiano Reggiano DOP e Rucola

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO **€27.00**

BEST WITH  
PROVALO CON



### Skinny Burger

150gr Angus Hamburger\*, Bacon\*, Roastbeef, Lettuce, Tomatoes, Cheddar, Olio EVO  
Hamburger di Angus 150gr\*, Pancetta\*, Roastbeef, Lattuga, Pomodoro, Cheddar, Olio EVO

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO **€22.00**



### Grilled Chicken

Grilled Chicken with Rosemary  
Pollo cotto alla griglia con Rosmarino

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO **€16.50**



### Fiorentina 700gr.

Fiorentina with Rosemary and Olive Oil  
Fiorentina con Rosmarino e Olio d'Oliva

WITH 1 SIDE DISH  
CON CONTORNO **€60.00**



## MAIN COURSES | Primi

BOLOGNESE LASAGNE\* **€13.30**

TRUFFLE TAGLIATELLE\* **€13.30**

Spelled Whole Wheat Tagliatelle\* with Parmigiano Reggiano PDO & Truffle, Peas  
Tagliatelle\* Integrali di Farro al Parmigiano Reggiano DOP & Tartufo, Piselli

SPAGHETTI ALLA CHITARRA\* **€12.50**

Spaghetti\* with Tomato Sauce, Granda Padano PDO, Basil, Cherry Tomatoes\*, Burrata Cheese  
Spaghetti alla chitarra\* con Salsa di Pomodoro, Grana Padano PDO, Basilico e Pomodorino\*, Burrata

## DESSERTS | Dolci

RED VELVET\* | DARK CHOCOLATE CAKE\* **€6.50**

NUTELLA CHEESECAKE\* **€6.50**

TIRAMISÙ\* **€5.00**

RICOTTA TART SLICE\* **€5.00**

CROSTATA DI RICOTTA\*

APPLE TART SLICE\* **€5.00**

CROSTATA DI MELE\*

FRESH FRUIT SALAD **€6.50**

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

## SINGLE COURSES

### Piatti Unici

CARNE SALADA COURSE **€15.00**

MILLEFOGLIE DI CARNE SALADA

Salted Meat, Artichokes\*, Red Garlic, Celery, Salad, Grana Padano PDO, Potatoes\*, Oregano, Mayonnaise with Lemon, Black Pepper & Parsley  
Carne Salada, Carciofi\*, Aglio rosso, Sedano, Insalata, Grana Padano DOP, Patate\*, origano, Maionese al Limone, Pepe Nero e Prezzemolo

ROASTBEEF & VEGETABLES **€14.00**

ROASTBEEF E VERDURE

Roastbeef, Broccoli\*, Jackdaws\*, Potatoes\*, Cherry Tomatoes, Taggiasca Olives, Capers, Leeks, Salad, Lime, Parsley & Demi Glace  
Roastbeef, Broccoli\*, Taccole\*, Patate\*, Pomodorini, Olive taggiasche, Capperi, Porro, Insalata, Lime, Prezzemolo e Demi Glace

PROSCIUTTO DI PARMA PDO & MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA PDO **€14.00**

PROSCIUTTO DI PARMA DOP E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

CAPRESE WITH MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA PDO **€13.00**

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Mozzarella di Bufala Campana PDO, Tomato, Salad, Basil  
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro, Lattughino e Basilico

## SALADS | Insalate

Caesar Salad **€15.00**

Chicken\*, Valerian Salad, Sliced Parmigiano Reggiano PDO, Tomato, Yogurt Dressing & Toasted Bread  
Straccetti di Pollo\*, Valeriana, Parmigiano Reggiano DOP a Petali, Pomodorini, Salsa Yogurt, Pane Tostato

Veggy Salad **€13.00**

Chickpeas, Salad, Valerian, Beetroot, Cherry Tomatoes, Dried Apricots, Apple, Lime, Cocktail Sauce  
Ceci, Insalata, Valeriana, Barbabietola, Pomodorini, Albicocche secche, Mela, Lime, Salsa Cocktail

BREAD\* BASKET **2.50€**  
OR GLUTEN FREE  
BREAD\* BASKET

Cestino di pane\* assortito  
Cestino di pane\* gluten free

Table service: +2,50€ - Servizio al tavolo: +2,50€

# LET IT DRINK!

## LIQUORS LIQUORI

	Glass 50cl	Bottle
<b>ITALIAN LIQUORS</b> <i>Amari e Liquori Italiani</i>	<b>€3.50</b>	
AMARETTO DI SARONNO		
AMARO AVERNA		
FERNET BRANCA		
MONTENEGRO		
AMARO LUCANO		
BRANCAMENTA		
SAMBUCA MOLINARI		
-----		
GRAPPA 903 BARRIQUE	<b>€3.50</b>	<b>€16.00</b>
PRIME UVE	<b>€4.50</b>	<b>€39.00</b>
GRAPPA STORICA	<b>€4.50</b>	<b>€34.00</b>

## INTERNATIONAL LIQUORS

*Liquori Esteri*

**€4.50**

BAILEYS IRISH CREAM
WHISKY J&B
JAEGERMEISTER
WHISKY BALLANTINE'S
JACK DANIEL'S

## APERITIVI & DRINKS

### NON-ALCOHOLIC DRINKS

*Analcolici*

BOTTLED WATER CL. 75 Acqua in bottiglia	<b>€2.90</b>
SOFT DRINK - GLASS BOTTLE Bottiglietta in Vetro Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite San Benedetto Thé Pesca o Limone Lurisia Gazzosa o Limonata Schweppes Tonica o Lemon	<b>€4.00</b>

## WINES VINI

	Glass 15cl	Bottle 75cl
<b>SPARKLING WINES</b> <i>Bollicine</i>		
PROSECCO Valdobbiadene DOCG Brut	<b>€5.00</b>	<b>€15.50</b>
RIBOLLA GIALLA Collavini	<b>€7.00</b>	-
<b>WHITE WINES</b> <i>Vini Bianchi</i>		
PINOT BIANCO Alto Adige Caldaro	<b>€6.00</b>	<b>€25.00</b>
FRASCATI DOC SUPERIORE Principe Pallavicini	<b>€6.00</b>	<b>€25.00</b>
POGGIO VERDE FRASCATI DOCG Principe Pallavicini	<b>€6.00</b>	<b>€31.00</b>
<b>RED WINES</b> <i>Vini Rossi</i>		
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Domini Veneti	<b>€6.00</b>	<b>€25.00</b>
RUBILLO CESANESE IGT Principe Pallavicini	<b>€5.00</b>	<b>€22.00</b>
PETIT VERDOT IGT LAZIO Principe Pallavicini	<b>€6.00</b>	<b>€28.00</b>
AMARONE Domini Veneti	<b>€12.00</b>	<b>€55.00</b>

THÉ LE SPECIALITÀ CL. 40 Verde Matcha   Verde Matcha Zero	<b>€4.00</b>
RED BULL ENERGY DRINK CL. 25 Originale, Sugarfree, Zero, Green Summer Edition, Red Edition, White Edition	<b>€4.20</b>

### ALCOHOLIC DRINKS

*Aperitivi alcolici*

BELLINI	<b>€8.00</b>
SPRITZ	<b>€12.00</b>

Table service: +2.50€ - Servizio al tavolo: +2.50€

# LET IT BEER!

## BOTTLE BEER BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA 33cl <i>Lager</i>	€6.00
ICHNUSA NON FILTRATA 33cl <i>Lager non filtrata</i>	€6.50
PERONI 33cl <i>Lager</i>	€6.00
BUDWEISER 33cl <i>Lager</i>	€6.50
FRANZISKANER WEISS 50cl <i>Weiss</i>	€8.50
MESSINA 33cl <i>Cristalli di Sale</i>	€6.50
HEINEKEN 33cl <i>Lager</i>	€6.00
MORETTI LIMONE 33cl <i>Radler</i>	€6.50
MORETTI ZERO GRADI 33cl <i>Non-alcoholic Lager</i>	€6.50
MORETTI LA ROSSA 33cl <i>Red Lager</i>	€6.50
MORETTI LA BIANCA 33cl <i>Blanche</i>	€6.50
MORETTI BAFFO D'ORO 33cl <i>Lager</i>	€6.50

## DRAUGHT BEER BIRRE ALLA SPINA

HEINEKEN vol. 5.0% 30cl €5.00   50cl €7.00   1l €12.00	
MORETTI LA ROSSA vol. 7.2% 30cl €5.50   50cl €7.50   1l €14.00	
ICHNUSA NON FILTRATA vol. 5.0% 30cl €6.00   50cl €8.00   1l €15.00	
BIRRA MESSINA vol. 4.7% 30cl €6.00   50cl €8.00   1l €15.00	

## GLUTEN FREE BEER BIRRE SENZA GLUTINE

BIRRA CASTELLO 33cl <i>Senza Glutine</i>	€6.50
---	-------

## COFFEE CAFFETTERIA



ESPRESSO <i>Espresso</i>	€2.70
ESPRESSO DECAF <i>Deca</i>	€2.80
DOUBLE ESPRESSO <i>Espresso doppio</i>	€3.50
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€3.10
DOUBLE CAPPUCCINO <i>Cappuccino Doppio</i>	€4.50
MACCHIATONE <i>Macchiatone</i>	€2.80
SMALL GINSENG COFFEE <i>Caffè al Ginseng Piccolo</i>	€3.00
LARGE GINSENG COFFEE <i>Caffè al Ginseng Grande</i>	€3.20
CAFFELLATTE <i>Caffellatte</i>	€3.10
AMERICAN COFFEE <i>Caffè americano</i>	€3.80
MILK <i>Latte</i>	€2.90
TEA / INFUSIONS <i>Tè / Infusi</i>	€3.80
HOT CHOCOLATE <i>Cioccolata calda</i>	€5.30
FRUIT JUICE <i>Succhi di frutta</i>	from 1 da €3.70

Decaf / Barley + €0.20  
Deca / Orzo

PLANT-BASED | LACTOSE-FREE DRINK + €0.10  
AVAILABLE  
Bevanda Vegetale | Senza Lattosio disponibili



Table service: +2.50€ - Servizio al tavolo: +2.50€