

domenica

Food



domenica is:
having lunch and dinner
with your loved ones.

casa

Questa è la domenica italiana.

La convivialità a tavola.

Un momento di incontro tra persone, piatti e forchette.

Tutto ciò che si ordina viene messo al centro, sta a te decidere se assaggiare più piatti o scegliere il tuo preferito.

Però, dai, una forchettata regalala a qualcuno, fa bene al cuore.

Here's the Italian Sunday.

Conviviality at the table.

A moment of connection among people, plates, and forks.

Everything you order is placed in the center, it's up to you whether to try more dishes or choose your favorite one.

But come on, sharing a bite with someone? It's good for the heart.

*N.B. dice sempre buon appetito
(anche se non si dice)*

Ci pensa **DOMENICA**

menu degustazione della casa / *tasting menu della casa*

I piatti preferiti degli chef

Vitello tonnato

Polpettine di fagioli al sugo

Paccheri ai 3 pomodori

Costoletta alla milanese

45 €

a testa / per person

Belli, buoni, buonissimi

Farinata di ceci

Crostini di pan brioche

Cer-egg-hin (da pucciare)

Spaghetti cacio e pepe

Melanzana all'italiana

55 €

a testa / per person

Da spiluccare

to nibble on



Farinata ligure

5 €

Farinata di ceci con rosmarino

Chickpea flour pancake with rosemary

Crostini alla salsiccia

6 €

Crostini di pan brioches con salsiccia di Bra e pepe

Bread-crostini with Bra sausage and pepper

Crostini alle acciughe

6 €

Crostini di pan brioches con acciughe del Mediterraneo e filetti di peperone arrostito

Bread-crostini with Mediterrean anchovies and roasted pepper fillets

insieme

Sarde ripiene alla genovese

8 €

Sardine ripiene, panate e fritte

Stuffed sardines, breaded and fried

Per iniziare

to start

Fiori Romani

16 €

Carciofini alla giudia con salsa verde
Artichokes alla giudia with green sauce

Polpettine di fagioli al sugo

16 €

Polpette di fagioli con salsa di pomodoro e salvia
Beans meatballs with tomato sauce and sage

il preferito della mamma

Cer-egg-hin (da pucciare)

12 €

Uovo in cocotte, burro e asparagi
Egg in cocotte with butter and asparagus

Battuta di manzo

20 €

Battuta di manzo con puntarelle, pecorino e acciughe
Beef tartare with puntarelle, pecorino cheese and anchovies

Carpaccio di branzino

18 €

Carpaccio di branzino con olio al dragoncello e cipolla in agrodolce
Carpaccio of sea bass with tarragon-infused oil and sweet-sour onions

Vitello tonnato

18 €

Vitello con salsa tonnata fatta con tonno sott'olio, cetriolini,
capperi e acciughe
*Veal with tuna sauce made with mayonnaise, gherkins, capers,
anchovies, tuna in oil*

Per continuare

to continue

al dente

Paccheri ai 3 pomodori

Pasta fresca con salsa di pomodoro San Marzano, pomodorini
Pachino, pomodorini cherry e limoni canditi **20€**
*Fresh pasta with San Marzano tomatoes sauce, Pachino tomatoes,
semi-dried cherry tomatoes and candied lemons*

Ridi ridi

Gnocchi al pesto fatti in casa con fagiolini in agrodolce **22€**
Homemade gnocchi with homemade pesto and sweet-sour green beans

Risotto rosato

Risotto agli scampi mantecato con burro al pompelmo rosa **26€**
Risotto with langoustines, whipped in pink grapefruit butter

Spaghettoni alla gricia

un classico
Spaghetti, pecorino romano, guanciale e pepe **20€**
Spaghetti, pecorino cheese, pork jowl and pepper

Spaghettone cacio e pepe

20€

Spaghetti, pecorino romano e pepe

Spaghetti, pecorino cheese and pepper

Melanzana all'italiana *guam*

20€

Melanzana brasata con salsa al pomodoro, salsa al basilico e salsa al pecorino

Braised aubergine with tomato sauce, basic sauce and pecorino cheese sauce

Costoletta alla milanese

35€

Costoletta di vitello impanata con grissini, pomodorini confit e salvia fritta

Veal rib "Milanese way" breaded with breadsticks, with confit cherry tomatoes and fried sage

Fiorentina

9€

Bistecca alla fiorentina con tutti i contorni

Florentine steak with all our side dishes

all'etto / per 100g

Pescato in cocotte

24€

Pesce fresco del giorno in cocotte

Fresh fish in cocotte

Per accompagnare

to go with

Verdure ripassate

Sautéed vegetables

8€

Patate al forno

Baked potatoes

8€

Verdure grigliate

Grilled vegetables

8€

da condividere

Il lato dolce

the sweet side

Carrellata di dolci

3,50 €
l'uno / each

Cannoli siciliani

Cannoncini

Tiramisù

Bignè

Crostata

Maritozzo

Brioche con granita

e chi più ne ha più ne metta!

il preferito della mamma

Sicilian cannoli

Cream horns

Tiramisu *lillo e bianco*

Cream puffs

Tart

Maritozzo

Brioche with granita

and so on and so forth!



Lista allergeni Allergens



FOOD

Crostini alla salsiccia

Glutine, Uova, Latticini

Gluten, Eggs, Milk

Crostini alle acciughe

Glutine, Uova, Latticini, Pesce

Gluten, Eggs, Milk, Fish

Sarde ripiene alla genovese

Glutine, Uova, Latticini, Pesce, Frutta a guscio

Gluten, Eggs, Milk, Fish, Nuts

Fiori romani

Glutine, Pesce

Gluten, Fish

Cer-egg-hin (da pucciare)

Uova, Latticini

Eggs, Milk

Vitello tonnato

Uova, Pesce, Sedano

Eggs, Fish, Celery

Battuta di manzo

Latticini, Pesce

Milk, Fish

Carpaccio di branzino

Pesce

Fish

Paccheri ai 3 pomodori

Glutine, Uova, Latticini

Gluten, Eggs, Milk

Risotto rosato

Latticini, Pesce, Crostacei

Milk, Fish, Shellfish

Ridi Ridi

Glutine, Uova, Latticini, Frutta a guscio

Gluten, Eggs, Milk, Nuts

Spaghettone alla grigia

Glutine, Latticini

Gluten, Milk

Spaghettone cacio e pepe

Glutine, Latticini

Gluten, Milk

Melanzana all'italiana

Latticini, Frutta a guscio

Milk, Nuts

Costoletta alla milanese

Glutine, Latticini

Gluten, Milk

Fiorentina

Latticini

Milk

Pescato in cocotte

Glutine, Uova, Pesce

Gluten, Eggs, Fish

Carrellata di dolci

Glutine, Uova, Latticini, Frutta a guscio

Gluten, Eggs, Milk, Nuts