

MENÙ

CONDIVIDERE *to share*

GUACAMOLE & NACHOS

6,00 €

HUMMUS DI CECI & BIBANESI

Chickpea Hummus
& Bibanesi Breadsticks

7,00 €

RODRI SWEET POTATOES FRIES

Patate dolci con salsa soy cream
o tzatziki al gin

*Sweet potatoes with soy cream sauce
or gin tzatziki sauce*

6,00 €

FRIGGITELLI GRIGLIATI

Grilled Friggitelli

Con mousse di mortadella
e granola di pistacchio

*With Mortadella Mousse
and Pistacchio Granola*

6,00 €

NACHOS ALLA MESSICANA

Mexican Nachos

Con cheddar fuso,
pancetta e jalapeño

*With melted cheddar,
bacon and jalapeño*

7,00 €

PIATTI *dishes*

CAESAR SALAD

Insalata, straccetti pollo, uovo sodo,
scaglie di parmigiano, maio alla birra
e crostino di pane aromatizzato

*Lettuce, chicken strips, boiled egg,
Parmesan shavings, beer mayonnaise
and aromatic bread crouton*

11,00 €

VITELLO TONNATO

Veal with Tuna Sauce

Salsa tonnata, insalata mista,
olio aromatizzato salvia e rosmarino

*Tuna sauce, mixed salad, sage
and rosemary-infused oil*

12,00 €

TARTARE DI MANZO

Beef Tartare

Olio, sale, pepe, senape, tuorlo,
Ravanello, salsa home made,
polvere d'alloro

*Oil, salt, pepper, mustard, egg yolk,
radish, homemade sauce
and bay leaf powder*

Con insalata mista
Served with mixed salad

13,00 €

PURÉ ALLA FRANCESE

French-Style Mashed Potatoes

con polpette Heura,
crema di pecorino e alloro (VEG)

*with Heura Meatballs,
Pecorino Cream and Bay Leaf (VEG)*

11,00 €

MINISTRONE DI VERDURE

Vegetable Minestrone

9,00 €

VELLUTATA DELLA SETTIMANA

Weekly Soup

11,00 €

FOCACCE

LA CLASSICA

The Classic

Mortadella, mozzarella di bufala
e granola di pistacchio

*Mortadella, buffalo mozzarella
and pistacchio granola*

11,00 €

LA VECCHIA MODENA

The Old Modena

Radicchio saltato, crema di Parmigiano,
pancetta croccante e aceto balsamico

*Sautéed radish, Parmigiano cream,
crispy bacon and balsamic vinegar*

11,00 €

LA VEGETARIANA

The Vegetarian

Stracciatella, pesto di basilico
e pistacchio, pomodorino confit

*Stracciatella, basil pesto, pistacchio
and confit cherry tomatoes*

11,00 €

TOAST

BIKINI TOAST

Cotto alla brace, fontina DOP
e mozzarella

*Grilled ham, Fontina DOP
and mozzarella*

9,00 €

AVOCADO TOAST PESCE

Fish Avocado Toast

Pane multigrain, crema di avocado,
salmone norvegese affumicato,
sale maldon e semi di sesamo

*Multigrain bread, avocado cream,
smoked Norwegian salmon,
Maldon salt and sesame seeds*

8,00 €

AVOCADO TOAST CARNE

Meat Avocado Toast

Pane multigrain, crema di avocado,
tacchino arrosto e tapenade
di olive taggiasche

*Multigrain bread, avocado cream,
roasted turkey and Taggiasca
olive tapenade*

7,00 €

AVOCADO TOAST VEGETARIANO

Vegetarian Avocado Toast

Pane multigrain, crema di avocado,
pomodorino confit e sale maldon

*Multigrain bread, avocado cream,
confit cherry tomatoes and Maldon salt*

6,00 €

HUMMUS TOAST VEGETARIANO

Vegetarian Hummus Toast

Pane multigrain, hummus di ceci,
pomodorino confit, olio evo e semi di esamo

*Multigrain Bread, chickpea hummus, confit
tomatoes, extra virgin oil and sesame seeds*

6,00 €

BUN E CLUB SANDWICH

BUN SALMONE

Salmon Bun

Pane bun nero, salmone affumicato,
maionese all'arancia speziata,
finocchio e philadelphia

*Black bun, smoked salmon,
spiced orange mayonnaise,
fennel and cream cheese*

Con carote al forno
Served with roasted carrots

12,00 €

BUN PORK

Pulled Pork Bun

Pane bun nero, pulled pork, insalata,
cole slaw e maionese tartufata

*Black bun, pulled pork, cole slaw
and truffle mayonnaise*

Con patate al forno
Served with baked potatoes

11,00 €

CLUB SANDWICH

Mozzarella, prosciutto cotto alla brace,
pollo cotto a bassa temperatura, frittata,
maionese, pomodoro e insalata

*Mozzarella, grilled cooked ham,
slow-cooked chicken, omelet,
mayonnaise, tomato and lettuce*

Con chips di patate
Served with potato chips

14,00 €

DOLCI DESSERTS

Chiedi al nostro personale di sala
il dolce del giorno

Ask our staff about
the dessert of the day



COPERTO 1,50€

IN CASO DI INTOLLERANZE,
RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE