



T E R R A C E

## VINI AL CALICE / WINE BY GLASS

Glass Of White /rose /red	15
Prosecco Glass	16
Champagne Glass	24

## VINI BIANCHI / WHITE WINE

Pecorino Spinelli	45
Falanghina San Salvatore	48
Chardonnay Vigna Del Lauro	64
Pinot Grigio Roeno	76

## ROSATI / ROSEE

Vetere San Salvatore	65
----------------------	----

## VINI ROSSI / RED WINE

Valpolicella Ca Rugate	45
Chianti Classico	60
Nero D Avola	65
Rosso Fornacelli Bolgheri	75

## BOLLICINE / SPARKLING

Prosecco Merotto	50
Ferrari Brut	65

## CHAMPAGNE

Veuve Cliquot	120
Ruinart Rosè	160
Dom Perignon	350



## PIZZE

- MARGHERITA** ① ⑦ 14  
*Tomato, mozzarella cheese, basil, grana cheese, Evo oil*
- CONTADINA** ① ⑦ 18  
Fior di latte, friarielli, melanzane, peperoni, basilico, grana, olio Evo  
*Mozzarella, napolitan turnip, eggplant, bell pepper, basil, grana cheese, Evo oil*
- BUFALINA** ① ⑦ 18  
Pomodoro, mozzarella di bufala, grana, basilico, olio Evo  
*Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, grana cheese, basil, Evo oil*
- CAESAR PIZZA** ① ⑦ 20  
Fior di latte, straccetti di pollo, olive, scaglie di grana, salsa Caesar  
*Mozzarella cheese, grilled chicken, grana cheese, olives, Caesar sauce*
- DIAVOLA** ① ⑦ 22  
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, grana, basilico, olio Evo  
*Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, grana cheese, basil, Evo oil*
- CRUDO DI PARMA** ① ⑦ 24  
Prosciutto crudo, fior di latte, cacio grotta delle murge, basilico, grana, olio Evo. *Parma ham, mozzarella cheese, cacio cheese, basil, Evo oil*
- TARTUFONA** ① ⑦ 26  
Ricotta, fior di latte, tartufo nero, olio al tartufo, basilico, grana, olio Evo.  
*Ricotta cheese, mozzarella cheese, black truffle, truffle oil, basil, grana cheese, Evo oil*

## INSALATE / SALADS

- INSALATA RICCONA** 18  
Insalata mista con pomodorini, zucchine, melanzane e carciofi grigliati  
*Mixed salad with cherry tomatoes, zucchini, eggplant and grilled artichokes*
- INSALATA NIZZARDA** 18  
Insalata iceberg, pomodori, tonno, acciughe, uova sode, fagiolini, patate  
*Iceberg salad, tomatoes, tuna, anchovies, boiled eggs, green beans, potatoes*
- GREEK SALAD** 18  
Insalata verde, feta greca, pomodori, capperi, pomodori secchi, olive nere, origano, emulsione di pomodoro. *Green salad, greek feta, tomatoes, capers, dried tomatoes, black olives, oregano, tomato emulsion*
- CAESAR SALAD 3.0** ① ⑦ 20  
Cuore di Insalata Romana, pollo grigliato, scaglie di grana, olive verdi, crostini, salsa Caesar. *Roman Salad, grilled chicken, grana cheese, olives, toasted sliced bread, Caesar sauce*

## ANTIPASTI / APPETIZERS

- PARMIGIANA DI MELANZANE** ① ③ ⑤ 18  
Mozzarella, pomodoro, melanzane  
*Mozzarella cheese, tomato, eggplant*
- CAPRESE DI BUFALA** ① ⑦ 20  
Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue  
*Buffalo mozzarella, ox heart tomato*
- SOUTE DI FRUTTI DI MARE** ① ② ④ ⑤ ⑧ ⑬ ⑭ 24  
Cozze, vongole, lupini, pomodorini, crostini di pane  
*Mussels, clams, lupins, tomatoes, bread crusts*
- TARTARE DI TONNO** 28  
Tartare di tonno rosso. *Red tuna tartare.*

## PRIMI / FIRST COURSES

- PACCHERO ALLA VITTORIO** ① ⑦ 24  
Pomodoro fresco, peperoncino, basilico, parmigiano, burro  
*Paccheri pasta with fresh tomato sauce, chili pepper, parmesan cheese, butter*
- SPAGHETTI ALLA NERANO ANTICA RICETTA** ① ⑦ 24  
Spaghetto quadrato trafilato a bronzo, zucchine fritte, provolone  
*Spaghetti, fried zucchini, provolone cheese*
- CARBONARA 3.0** ① ③ ⑦ 26  
Spaghetto quadrato, guanciale, uova, pecorino romano, pepe  
*Spaghetti, cured pork cheek, egg yolk sauce, pecorino cheese, pepper*
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** ① 28  
*Fettuccine pasta, minced meat, tomato sauce*
- TONNARELLI CACIO PEPE E TARTUFO NERO** ① ③ ⑦ 28  
*Tonnarelli pasta, pecorino cheese sauce, pepper, truffle*
- SPAGHETTO AL LIMONE E GAMBERO ROSA\*** ① ② ④ 30  
*Spaghetti with lemon sauce and pink raw prawn\* tartare*
- SPAGHETTO QUADRATO AI FRUTTI DI MARE** ① ⑭ 30  
Spaghetti, gamberi\*, calamari\*, cozze, lupini  
*Spaghetti pasta, shrimp\*, squid\*, mussels, lupins*
- RISOTTO MILANO MARITTIMA** ① ② ③ ④ ⑬ ⑭ 30  
Risotto allo zafferano con frutti di mare\*  
*Saffron rice, squid\*, prawns\*, octopus\*, cuttlefish\*, mussels\*, clams\**
- FETTUCINE ALFREDO CON TARTUFO** ① ⑦ 32  
Fettuccine, burro, grana, tartufo nero. *Fettuccine pasta, butter, grana cheese, truffle*

## PESCE / FISH

- SALMONE AL FORNO** 30  
con verdure. *Baked salmon with vegetables*
- TATAKI DI TONNO** ④ ⑥ ⑫ 30  
Tonno\* leggermente scottato, guacamole, wasabi e pomodoro arrosto  
*Lightly seared tuna\*, guacamole and roasted tomato.*

## CARNE / MEAT

- SPECIAL CHICKEN BURGER** ① ③ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ 18  
Cotoletta di pollo, insalata, pomodoro, salsa Fresco e Cimmino  
*Classic bun, chicken cutlet, salad, tomato, Fresco e Cimmino sauce*
- POLPETTE REALI 2.0** ① ② ③ ⑦ ⑧ 18  
Polpette al sugo, friarielli. *Meatballs, tomato sauce, better broccoli*
- CONTROFILETTO DI MANZO** ⑦ ⑩ 32  
Controfiletto, pomodoro arrosto, spuma al parmigiano, salsa di rucola  
*Beef sirloin, roasted tomato, parmesan foam, rocket sauce*
- COTOLETTA ALLA MILANESE** ① ③ ⑦ 34  
con rucola pomodorini e scaglie di grana  
*Breaded cutlet with rocket salad cherry tomatoes and grana cheese*
- COPERTO E SERVIZIO** 4  
*Cover and service charge*
- Prodotti indicati con \* potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. I prezzi sono da intendersi in Euro. *Products indicated with a \* can be frozen or deep frozen at the origin. Prices are in euros.*



T E R R A C E

## DOLCI / DESSERT

<b>BABÀ*</b> 1 7 <i>Typical neapolitan sponge cake with rum</i>	10
<b>CHEESECAKE*</b> 1 3 7 <i>Frutti di bosco – Cioccolato – Pistacchio Forest Fruit - Chocolate - Pistache</i>	10
<b>TORTA CAPRESE*</b> 3 7 8 <i>Typical chocolate almond cake from Capri</i>	10
<b>SORBETTO LIMONE / COCCO</b> <i>Lemon / Coconut sorbet</i>	10
<b>PASTIERA*</b> 1 3 7 <i>Neapolitan shortcrust pastry</i>	10
<b>TIRAMISÙ*</b>	10
<b>FROZEN YOGURT</b>	10
<b>CHOCOLATE HAZELNUT</b>	10
<b>GELATO AL PISTACCHIO</b> <i>Pistache Ice Cream</i>	10
<b>DELIZIA AL LIMONE</b> 1 3 7 <i>Glaced lemon sponge cake</i>	10

## SPRITZ CORNER

<b>SPRITZ BIANCO</b>	12
<b>CLASSIC SPRITZ</b>	14
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	14
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	16
<b>HUGO SPRITZ</b>	16

## COCKTAILS

<b>NON ALCHOOL COCKTAIL</b>	14
<b>BELLINI / MIMOSA</b>	16
<b>NEGRONI / NEGRONI SBAGLIATO</b>	16
<b>AMERICANO</b>	16
<b>DAIQUIRI / PINA COLADA</b>	16
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	16
<b>GIN FIZZ / GIN TONIC / LEMON</b>	16
<b>VODKA TONIC / LEMON</b>	16
<b>MARGARITA</b>	18
<b>MARTINI COCKTAIL</b>	18
<b>COSMOPOLITAN</b>	18

## SHOT / RUM / TEQUILA

<b>LIMONCELLO</b>	8
<b>SAMBUCA</b>	8
<b>AMARO DEL CAPO</b>	8
<b>JAGERMAISTER</b>	8
<b>MONTENEGRO</b>	8
<b>RUM DIPLOMATICO SHOT</b>	12
<b>TEQUILA CASAMIGOS</b>	14
<b>RUM ZACAPA</b>	16

## SOFT DRINKS

<b>WATER STILL / SPARKLING</b>	4
<b>PEPSI / COLA / FANTA / SPRITE</b>	6
<b>LEMONADE BOTTLED</b>	6
<b>ICE TEA LEMON / PEACH</b>	6
<b>FRUIT JUICES</b>	8
<b>CRODINO / CAMPARI SODA</b>	8
<b>REDBULL</b>	10
<b>BEER</b>	12
<b>NON ALCHOOL BEER</b>	12

## COFFEE BAR

<b>CAFFÈ ESPRESSO</b>	4
<b>CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE</b>	5
<b>TEA: BLACK, GREEN, MINT, FRUIT</b>	5
<b>CAFFÈ AMERICANO</b>	6
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	7
<b>HOT CHOCOLATE</b>	8
<b>ICE AMERICANO</b>	6
<b>SHAKEN ICE COFFEE</b>	6
<b>ICE LATTE / MATCHA LATTE</b>	7
<b>SHAKEN ICE COFFEE WITH BAILEYS</b>	8

Gentile cliente, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.

Dear Guest, to guarantee quality and food safety, the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure, as described in the HACCP Plan under Reg. CCE 852/04. The fish products provided raw or nearly raw, are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes, under Reg CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens. Preserved bread: obtained from partially baked and frozen bread.