



**Menu Pranzo / Lunch Menu**  
**Panini e Pizza / Sandwiches and Pizza**

<b>CLUB SANDWICH</b>	20€
<i>Uova, Pancetta, Pomodoro, Lattuga, Pollo, Maionese</i>	
<i>Eggs, Bacon, Slice of Fresh Tomato, Salad, Chicken and Mayonnaise</i>	
<b>HAMBURGER DI MANZO E PATATE</b>	16€
<i>Manzo, Pomodoro, Insalata, Patatine Fritte, Ketchup, Maionese</i>	
<i>Beef, Tomato, Salad, French Fries, Mayonnaise, Ketchup</i>	
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	10€
<i>Impasto 24h, San Marzano Casera, Fior di Latte, Origano</i>	
<i>24h dough, San Marzano Casera Tomato, Fior di Latte Mozzarella, Oregano</i>	

**Insalate / Salad**

<b>INSALATA CAPRESE</b>	14€
<i>Selezione di Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico Fresco</i>	
<i>Selection of Tomatoes, Bufala Mozzarella, Fresh Basil</i>	
<b>INSALATA CAESAR</b>	12€
<i>Pollo, Cuore di Lattuga, Parmigiano, Salsa Caesar</i>	
<i>Chicken, Lettuce Heart, Parmesan, Caesar Sauce</i>	
<b>INSALATA NIZZARDA</b>	16€
<i>Tonno Sott'Olio, Insalata Misticanza, Pomodoro, Uovo, Acciuga, Olive e Patate</i>	
<i>Tuna in Oil, Misticanza Salad, Tomatoes, Eggs, Anchovies, Olives and Potatoes</i>	

**Antipasti / Starters**

<b>SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI E FORMAGGI</b>	18€
<i>Selection of Tuscan Cured Meats and Cheese</i>	
<b>COCCOLI, PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO E STRACCHINO</b>	14€
<i>Fried Bread Balls, Tuscan Raw Ham and Stracchino Cheese</i>	
<b>TARTARE DI TONNO CON BURRATA E ZUPPETTA DI POMODORO FRESCO</b>	17€
<i>Tuna Tartar with Burrata Cheese and Fresh Tomato Sauce</i>	
<b>VITELLO "TONNATO"</b>	15€
<i>Veal with Tuna Sauce</i>	

**Primi / First Course**

<b>LINGUINE CACIO E PEPE E TARTARE DÌ GAMBERI</b>	19€
<i>Selezione Verrigni, Parmigiano, Pecorini, Tartare di Gamberi,</i>	
<i>Selection of Verrigni Linguine Pasta, Parmesan and Pecorino Cheese Sauce, Pepper and Shrimp Tartar</i>	
<b>SPAGHETTO AI TRE POMODORI</b>	15€
<i>Selezione Verrigni, Salsa Pomodoro: Datterini, San Marzano, Cuore di Bue</i>	
<i>Spaghetti Verrigni with three types of Tomatoes: Datterini, San Marzano, Cuore di Bue</i>	
<b>SPAGHETTINO VERRIGNI, CICALI, COZZE, POMODORINI E BASILICO</b>	23€
<i>Verrigni Pasta, Small Lobster, Mussels, Cherry Tomatoes and Basil</i>	
<b>GNOCCHI DI PANE TOSCANO, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO</b>	21€
<i>Tuscan Bread Dumplings with Parmesan Cheese Cream and Black Truffles</i>	



### Secondi / Main Course

<b>TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	<b>24€</b>
Patate Arrosto al Rosmarino e Riduzione al Pepe Sliced Grilled Beef, Roasted Potatoes with Rosemary and Pepper Reduction	
<b>TRANCIO DI OMBRINA</b>	<b>19€</b>
Verdure alla Griglia, Battuto di Pomodoro Secco, Prezzemolo e Aglio White Fish Ombrina, Grilled Vegetables, Chopped Dried Tomatoes, Parsley and Garlic	
<b>TONNO IN CROSTA, FAGIOLO ZOLFINO, CIPOLLA, MAIONESE, SALSA TERIYAKI</b>	<b>28€</b>
Tuna in Sesame Crust with Zolfini Beans, Red Onions, Sardine Mayonnaise and Teriyaki Sauce	
<b>POLLO PIASTRATO CON PATATE ARROSTITE E INDIVIA AGLI AGRUMI</b>	<b>16€</b>
Grilled Chicken, Endive with Citrus and Roasted Potatoes	

### Dolci / Desserts

<b>FLAN AL CIOCCOLATO FONDENTE</b>	<b>10€</b>
Tortino Caldo di Cioccolato Fondente e Gelato al Frutto della Passione Warm Dark Chocolate Flan and Passion Fruit Ice Cream	
<b>TIRAMISU CLASSICO</b>	<b>8€</b>
Crema al Mascarpone, Savoiard Fatti in Casa e Caffè Mascarpone Custard, Home-Made Savoiard and Coffee	
<b>SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE, BISCOTTO AL PISTACCHIO, MENTA E LIME</b>	<b>9€</b>
Strawberry Parfait with a Pistachio, Mint and Lime Cookie	
<b>TAGLIATA DI FRUTTA</b>	<b>10€</b>
Frutta di Stagione / Seasonal Fresh Sliced Fruit	
<b>GELATI E SORBETTI / Ice-Cream and Sorbets</b>	<b>6€</b>

**Coperto 3€ per persona**

*Cover charge 3€ per person*

Per informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di sala.

For information regarding allergens, please ask the restaurant staff.

Servizio dalle ore 12:30 alle 14:30 / Open from 12:30 to 14:30