Vintage

JAZZ FOOD & WINE

ANTIPASTI | STARTERS

TORTINO DI SARDE 1,3,4,5 **19**

Tortino croccante di sarde con crumble di pane, spuma delicata di avocado, crema di pomodorini gialli, cipolla caramellata e finger lime per una nota fresca e agrumata.

Crispy sardine tartlet with bread crumble, avocado foam, yellow tomato cream, caramelized onion and finger lime for a fresh citrus touch.

TAGLIERE VINTAGE 3,4,5,10 **25**

Selezione di salumi e formaggi italiani: prosciutto crudo stagionato, salame artigianale e mortadella, accompagnati da Parmigiano Reggiano e formaggio Casera. Servito con giardiniera di verdure in agrodolce e focaccia fresca.

Selection of Italian cured meats and cheeses: aged prosciutto, artisanal salami and mortadella, served with Parmigiano Reggiano and Casera cheese. Accompanied by pickled vegetables and fresh focaccia.

MIDOLLO & SCAMPI ROYAL 1,4, 6 **24**

Midollo* cotto lentamente, accompagnato da bisque di scampi, tartare di scampi crudi, caviale, crema di avocado, cialda al nero di seppia e sale Maldon.

Slow-cooked bone marrow served with scampi bisque, raw scampi tartare, caviar, avocado cream, squid ink crisp and Maldon salt.

BACCALÀ MANTECATO 1,3,4,5 **19**

Baccalà *mantecato servito su crema vellutata di patate dolci, con polvere di capperi, nocciole tostate e cialda croccante di riso Venere.

Creamed codfish served on a smooth sweet potato purée, with caper powder, toasted hazelnuts and crispy Venere rice wafer.

Ostriche n3 2 (Min 2 pz.) **al pz 4,5**

purezza oceanica e profumo d'Atlantico

Ocean purity, Atlantic Fragrance

Menu della Tradizione | Traditional Menu

Antipasti | Starters

Bruschetta al Pomodoro 3,4,5 ,12 — **6**
Tomato Bruschetta

Caprese Classica 3,4 — **16**
Classic Caprese
Pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala, conditi con olio extravergine.
Beef tomato and buffalo mozzarella, dressed with extra virgin olive oil.

Vitello Tonnato 1,3,4,5,9,10 — **18**
Veal with Tuna Sauce
Vitello servito con salsa tonnata e capperi.
Sliced veal served with tuna sauce and capers.

Crudo di Parma & Burrata 3,4,5,10 — **20**
Parma Ham & Burrata
Prosciutto crudo di Parma con burrata fresca.
Parma ham served with fresh burrata cheese

Primi | First Courses

Spaghetti Pomodoro e Basilico 4. — **16**
Spaghetti con salsa di pomodoro e basilico fresco.
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil.

Carbonara 3,4,9,10 — **20**
Pasta con uova, guanciale e pecorino romano.
Pasta with eggs, cured pork cheek and pecorino cheese.

Risotto al Pesce Persico 1,3,4 — **29**
Risotto with Lake Perch
Risotto cremoso con pesce persico di lago.
Creamy risotto with lake perch.

Tagliolini allo Scoglio 1,2,4,5,6,9 — **28**
Tagliolini with mixed seafood.
Tagliolini con frutti di mare*gia puliti
*Tagliolini with mixed seafood**

Primi
First Courses

Sfoglie vegetariane 3,4,9,14 **20**

Vegetarian pasta

pasta sfoglia all'uovo con verdure di stagione,
besciamella e Parmigiano Reggiano,
servito con tre salse: pomodoro, basilico e stracciatella.
Layered egg pasta with seasonal vegetables, béchamel and Parmigiano Reggiano, served with three sauces: tomato, basil and stracciatella.

Raviolo Ricotta, Spinaci & Mare 1,3,4,6,9,14 **25**

Ricotta & Spinach Ravioli with Seafood

Raviolo ripieno di ricotta e spinaci, servito con cruditè di scampi,
mozzarella di bufala, caviale, crema di pomodorini gialli e basilico fritto.
Ricotta and spinach filled raviolo, served with raw scampi, buffalo mozzarella, caviar, yellow tomato cream and crispy fried basil.

Paccheri di mare 3,4,6,14 **29**

Sea Paccheri

Paccheri di pasta trafilata al bronzo con delicata crema cacio e pepe, tartare di gambero* rosso e crema di cavolo nero."
Bronze-drawn paccheri pasta with a delicate cacio e pepe cream, red prawn tartare, and black kale cream."

Tagliolini al Tartufo 3,4,9 **30**

Tagliolini with Black Truffle

Tagliolini freschi all'uovo mantecati al burro e impreziositi da tartufo.
Fresh egg tagliolini tossed in butter and finished with truffle.

Pinse Romane

condite a freddo

Pinsa Margherita 3,4,5 **17**

Margherita Pinsa

Base pinsa romana croccante, passata di pomodoro, mozzarella di bufala aggiunta a freddo e basilico fresco.

Crispy Roman pinsa base with tomato sauce, fresh buffalo mozzarella added after baking and basil.

Pinsa Burrata & Alici del cantabrico 1,3,4,5 **20**

Pinsa with Burrata & Cantabrian Anchovies

Burrata & Alici del Cantabrico / Burrata & Cantabrian Anchovies (1,3,4)

Base fragrante con burrata cremosa e alici del Cantabrico dal gusto intenso e sapido.

Crispy base topped with creamy burrata and Cantabrian anchovies with a rich savory flavor.

Pinsa Tartufo e Crudo 3,4,5,10 **22**

Truffle & Parma Ham Pinsa

Base pinsa romana croccante, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, tartufo fresco, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola e stracciatella aggiunta a freddo.

Crispy Roman pinsa base with 24-month aged Parma ham, fresh truffle, Parmigiano Reggiano shavings, rocket salad and stracciatella added after baking

Insalate | Salads

Caesar Salad 1,3,4,5,10,11,14 **20**

Insalata iceberg, bacon croccante, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano Reggiano e pollo italiano.

Iceberg lettuce, crispy bacon, Caesar dressing, Parmigiano Reggiano shavings and Italian chicken.

Insalata mediterranea agli agrumi 2,14 **20**

Mediterranean Citrus Seafood Salad

Finocchi julienne, arancia fresca, gamberi e calamari, arricchiti da more e citronette al limone.

Julienne fennel, fresh orange, prawns and squid, enhanced with blackberries and lemon citronette dressing.

Spinacino& Gamberi 1,2,3,4,5,6,9,10 **22**

Baby spinach leaves & Prawns Salad

Spinacino fresco con coda di gamberi, olive taggiasche, uovo sodo, mandorle tostate e mirtilli.

Baby spinach leaves with prawn tails, Taggiasca olives, boiled egg, toasted almonds and blueberries

GRILL SELECTION

La nostra filosofia della carne

Our Meat Philosophy
Our Grill Selection is born from a passion for exceptional meats and a constant pursuit of excellence.
Each cut is carefully selected and stored in our professional dry-aging cabinet, where temperature and humidity are constantly monitored to ensure the highest quality.
Thanks to this process, we are able to offer premium meats from some of the world's finest farming regions, enhancing their flavour, tenderness and unique characteristics.

Selezione del momento
Current Selection

BLACK ANGUS CREEKSTONE FARMS • USA
€ 15 / HG - € 14 / HG
Marezzatura elevata, estremamente tenera e succosa, dal gusto ricco e avvolgente.
Highly marbled, exceptionally tender and juicy, with a rich and full-bodied flavour.

RUBIA GALLEGA • SPAGNA
€ 14 / HG - € 13 / HG
Carne iconica dal sapore intenso, con note di nocciola e lunga persistenza aromatica.
Iconic Spanish beef with intense flavour, nutty notes and remarkable depth.

ROXANA DURO • SPAGNA
€ 14 / HG - € 13 / HG
Struttura importante, gusto deciso e aromi complessi.
Well-structured beef with bold flavour and complex aromas.

SCOTTONA POLACCA
€ 12 / HG - € 11 / HG
Morbida, equilibrata e delicatamente saporita.
Tender, balanced and delicately flavourful.

LOMBATA MAZURA • POLONIA
€ 12 / HG - € 11 / HG
Carne tenera e saporita, caratterizzata da un ottimo equilibrio tra marezzatura, succosità e gusto.
Tender and flavourful beef, offering an excellent balance of marbling, juiciness and taste.

Possibilità di aggiungere tartufo fresco a
Fresh truffle available as an extra

Secondi - Main Courses

Carne | Meat

Tartare classica **25**
Hand-cut beef tartare, served with Tuscan extra virgin olive oil, salt and pepper.

Tagliata di Manzo **28**
Sliced Beef Tagliata
Tagliata di manzo alla griglia, servita a fette.
Grilled sliced beef tagliata.

Diaframma alla Griglia **30**
Grilled Skirt Steak
Taglio saporito e succoso, cotto alla griglia.
Flavorful and juicy skirt steak, grilled to perfection.

Agnello 4,5,12 **30**
GRILLED LAMB, CHICORY & RED WINE REDUCTION
Costine di agnello alla griglia con tortino di cicoria e riduzione al vino rosso
Selected cuts of grilled lamb served with sautéed chicory and a rich red wine reduction.

Filetto di Manzo Angus **35**
Angus Beef Tenderloin
Filetto classico di manzo Angus Argentino alla griglia.
Classic grilled Angus beef tenderloin.

Filetto di Maiale Ierico 3,4,10 **29**
Iberian Pork Tenderloin
Filetto di maiale iberico con radicchio tardivo scottato,
purea di patate viola, fonduta di formaggio, speck croccante e riduzione di vino rosso.
Iberian pork tenderloin with lightly seared tardivo radicchio,
purple potato purée, cheese fondue, crispy speck and red wine reduction.

Possibilità di aggiungere tartufo fresco a 4 euro grammo
Fresh truffle available as an extra 4 euro gr

Secondi | Main Courses

Cotoletta alla Milanese 3,9 — **30**

Milanese Veal Cutlet

Cotoletta di vitello impanata e dorata.

Breaded and golden fried veal cutlet.

Guancia di Manzo 3,4,14 — **25**

Slow-Cooked Beef Cheek

Guancia di manzo cotta lentamente, servita con polenta e fonduta di formaggio.

Slow-cooked beef cheek with polenta and cheese fondue.

Pesce | Fish

Roll di Mare 1,2,6,14 — **25**

Seafood Roll

Roll di ricciola e gambero, accompagnato da tortino di spinaci e salsa mediterranea.

Amberjack and prawn roll, served with a spinach flan and Mediterranean sauce.

Branzino alla Griglia 1 — **27**

Grilled Sea Bass

Branzino *fresco grigliato, semplice ed elegante.

Fresh grilled sea bass, simple and refined.*

Polpo alla Luciana 1,4 — **20**

Octopus Luciana Style

Polpo cotto lentamente in salsa di pomodoro.

Slow-cooked octopus in tomato sauce.

Menu Baby | Kids Menu

Per i nostri piccoli ospiti (fino ai 10 anni), una selezione di piatti pensati con semplicità e gusto.
For our youngest guests (up to 10 years old), a selection of dishes crafted with simplicity and flavor.

Cotoletta di pollo 3,4,9 — **16**
Chicken Cutlet with Potatoes
Cotoletta di pollo servita con patate.
Chicken cutlet served with potatoes.

Pailard di Manzo 4 — **14**
Beef Paillard
Fettina di manzo sottile alla griglia.
Thin grilled beef slice.

Pasta (a scelta) 3,4 — **11**
Pasta (choice of)
Pesto, in bianco o pomodoro.
Pesto, plain or tomato

Contorni

Agretti Aglio, Olio e Peperoncino — **9**
Sautéed Agretti with Garlic, Oil & Chili

Fagioli e Cipolla — **7**
Beans & Onion Salad

Patate al Forno 4 — **8**
Roasted Potatoes

Caponata di Verdure 4,14 — **9**
Vegetable Caponata

Insalata Verde — **6**
Green Salad

Insalata Mista — **12**
Mixed Salad

Porzione di olio 4cl — **3**
Extra Virgin Olive Oil (4cl)

Burro — **3**
butter

Vintage

JAZZ FOOD & WINE

Dessert

Tortino al Cioccolato dal Cuore Caldo

(Gluten free)

Morbido tortino al cioccolato fondente con cuore fluido,
servito con gelato artigianale alla vaniglia.

11

Warm Chocolate Lava Cake

Soft dark chocolate cake with a molten center, served
with artisanal vanilla ice cream.

1, 3, 7

Cheesecake al Caramello Salato

(Gluten free)

Cremosa cheesecake su base croccante di biscotto, guarnita con caramello salato.

9

Salted Caramel Cheesecake

Creamy cheesecake on a crunchy biscuit base, topped with salted caramel.

1, 7

Tiramisù Classico

(Gluten free)

Il grande classico italiano con crema al mascarpone, caffè e cacao.

10

Classic Tiramisù (Gluten-free)

The iconic Italian dessert with mascarpone cream, coffee, and cocoa.

3, 7

Crostatina al Limone della Casa

Frolla fresca fatta in casa, farcita con crema al limone,
panna montata e gocce di cioccolato fondente.

9

Homemade Lemon Tart

Fresh homemade shortcrust pastry filled with lemon cream,
whipped cream, and dark chocolate chips.

1, 3, 7