



MENU

ANTIPASTI

Olive 60,-

Nocellara olive with lemon zest and rosemary

Crostini misti 145,-

Mix of different crostini

Antipasto del mare

Fish of the day, Ask waiter

Pappa al pomodoro 130,-

Seasonal Tuscan soup

Antipasto of the day

Ask waiter,-

First bread is on the house

Extra bread 15,- pr/person

PRIMI

Spaghetti al pomodoro di Graziano 125,-

A classic, pasta with tomato and basil

Tagliatelle al Ragù Toscano 185,-

Tuscan style ragù

Primo stagionale Ask waiter,-

Inspired by the Season, Ask waiter

SECONDI

Maiale alla griglia 245,-

Danish Duroc Pork with cherry sauce

Pesce del giorno 90,- per 100 gr

Grilled Fish of the day

Bistecca alla fiorentina 90,- per 100 gr

Grilled T-Bone, minimum 800 gr

CONTORNI - Only for secondi

Insalata verde 60,-

Salad with olive oil and vinegar

Patate arrosto di Anna 60,-

Roasted Potato

Pomodori marinati 60,-

Marinated tomatoes

Contorno del Giorno

Side of the Day, Ask Waiter

* For our younger guests under 12, all pastas are half-price.

** For allergens and dietary restrictions, please ask a waiter.

*** For tables of 6 or more people, it is only possible to order the Mi Fido menu

WINE LIST

Alto Adige • Champagne • Emilia-Romagna
Friuli • Lombardia • Piemonte • Sicilia
Toscana • Valle d'Aosta • Veneto

BOTTLES

SPARKLING		L' Ouverture, Blanc de Noirs	1.000,-
<u>VENETO</u>		PHILIPPE LANCELOT	
MARSURET		Cramant, Blanc de Blancs Extra-Brut, 2015	1.400,-
Prosecco di Valdobbiadene, NV	380,-		
<u>ALTO ADIGE</u>		DOM PERIGNON	
		2013	2.400,-
CANTINA FURLANI			
Macerato, 2023	440,-	KRUG	
		Grande Cuvee 171ème Edition	2.500,-
<u>LOMBARDIA</u>		Rose 27ème Edition	3.500,-
BRONCO CALINO			
Franciacorta Brut, NV	530,-	JACQUES SELOSSE	
		Initial, Blanc de Blancs	3.300,-
SPARKLING RED			
<u>EMILIA ROMAGNA</u>		WHITE	
FANGAREGGI		<u>VENETO</u>	
Lambrusco Puro, 2022	430,-	MARCO BARBA	
		Barbabbianca 2023	450,-
CHAMPAGNE		PIEROPAN	
CRUCIFIX		Calvarino Soave 2022	550,-
Blanc de Blancs, NV	650,-	<u>TOSCANA</u>	
MARGUET		POGGIO CAGNANO	
Shaman 19 Rosé	845,-	Nebulae are 2023	525,-
Les Bermonts, Blanc de Blancs, 2012	1.700,-		
Les Crayères, 2012	1.700,-	PODERE DELLA BRUCIATA	
Sapience, 2010	2.000,-	Bruggina, 2022	550,-
DE SOUSA & FILS		<u>PIEMONTE</u>	
Blanc de Blancs Brut Réserve	800,-	VIETTI	
Cuvée des Caudalies, 2004	2.100,-	Roero Arneis, 2023	525,-
FRÉDÉRIC SAVART			
Bulle de Rose, Blanc de Noirs	1.200,-		

RONCHI		SASSO DI SOLE	
Langhe Chardonnay, 2022	750,-	Rosso Di Montalcino, 2023	570,-
<u>LAZIO</u>			
MONASTERO TRAPPISTE		POGGIO CAGNANO	
Coenobium IGP 2022	550,-	Euphoria, Vigna ai Sassi, 2021	580,-
<u>FRIULI</u>		PODERE DELLA BRUCIATA	
EDI KEBER		Vino Nobile di Montepulciano, 2021	600,-
Collio Bianco "K", 2021	700,-	TENUTA DI CARLEONE	
<u>ABRUZZO</u>		Chianti Classico, 2022	620,-
MONTENIDOLI CARATO		CASTELLO TRICERCHI	
Vernaccia di San Gimignano, 2020	700,-	Brunello di Montalcino, 2019	730,-
DE FERMO		PODERE LE BONCIE	
Don Carlino Percorino, 2023	750,-	Le Trame, 2020	800,-
<u>MARCHE</u>		J. G. BENDA	
OPPEDDENTRO		Rosso di Montalcino, 2022	800,-
Erratico, 2021	750,-	TENUTA SAN GUIDO	
		Guidalberto, 2022	800,-
		Sassicaia, 2020	3.500,-
		PIAGGIA	
ORANGE		Poggio de Colli IGT, Cabernet Franc, 2019	850,-
		LE RAGNAIE	
<u>EMILIA ROMAGNA</u>		Brunello di Montalcino, 2018	900,-
EX ALBA		POGGIO DI SOTTO	
Podere Pradarolo, 2024	550,-	Rosso di Montalcino, 2021	1.000,-
<u>FRIULI</u>		Brunello di Montalcino, 2017	2.000,-
SCARBOLO		Brunello di Montalcino, 2018	2.000,-
Scarbolo Pinot Grigio Salvadi, 2020	680,-	FONTODI	
ZIDARICH		Flaccianello Della Pieve IGT, 2020	1.400,-
Vitovska, 2020	700,-	ISOLE E OLENA	
		Ceparello, 2016	1.400,-
		COLLEONI – SANTA MARIA	
RED		Brunello di Montalcino Riserva, 2017	1.600,-
<u>TOSCANA</u>		STELLA DI CAMPALTO	
ARNALDO ROSSI		Brunello di Montalcino Riserva, 2012	3.500,-
Sella dell' Acuto, 2021	560,-	CASE BASSE GIANFRANCO SOLDERA	
		Brunello di Montalcino DOCG, 2019	9.000,-
		<u>PIEMONTE</u>	

MARISA BACHER		Barbaresco Riserva Montestefano, 2019	950,-
Domenico, Vino Rosso, 2022	500,-	Barbaresco Montefico, 2020	950,-
ELLI OMEDE'		LE PIANE	
Gino, Grignolino Omedé, 2023	515,-	Boca, 2017	900,-
		Boca, 2018	950,-
MARZIANO ABBONA		GIOVANNI ROSSO	
Barbera D'Alba, 2022	550,-	Barolo Cerretta, 2017	1.250,-
LA CA' NÖVA		Barolo Cerretta, 2019	1.250,-
Barbaresco, 2020	600,-	Barolo Serra 2019	1.350,-
Barbaresco Montefico, 2020	750,-		
Barbaresco Montestefano, 2020	750,-	NERVI CONTERNO	
		Gattinara Molsino, 2016	1.400,-
MURAJE		G. MASCARELLO	
Lasú, 2021	630,-	Barolo Monprivato, 2018	2.500,-
LODALI		GIACOMO CONTERNO	
Barbaresco Rocche Dei 7 Fratelli, 2021	650,-	Barolo Francia, 2018	2.650,-
Barolo Bricco Ambrogio, 2021	700,-		
MANUEL MARINACCI		ANGELO GAJA	
Barbaresco Rocche Massalupo, 2019	750,-	Barolo Sperss, 2015	2.900,-
		Langhe Nebbiolo Sperss, 1997	6.000,-
GUIDO PORRO		Langhe Nebbiolo Costa Russi, 1997	6.000,-
Barolo Santa Caterina, 2020	750,-		
Barolo Lazzairasco, 2020	750,-	RINALDI	
Barolo Gianetto, 2019	800,-	Barolo Brunate, 2020	3.700,-
Barolo Gianetto, 2020	800,-	Barolo Tre Tine, 2020	3.700,-
PODERI FOGLIATI		LOMBARDIA	
Barolo Treturme, 2019	800,-		
PIERO BENEVELLI		AR.PE.PE	
Le Coste Monforte, 2019	800,-	Rosso de Valtellina, 2022	650,-
Barolo Mosconi, 2018	800,-	Sassella Riserva Rocce Rosse, 2016	1.000,-
Barolo Mosconi, 2019	800,-	Sassella Ultimi Raggi, 2016	1.000,-
		Nouvo Regina, 2016	1.000,-
FRATELLI ALESSANDRIA		BARBACARLO	
Barolo Gramolere, 2020	800,-	Barbacarlo, 2020	1.500,-
RIVELLA SERAFINO		SICILIA	
Langhe Nebbiolo, 2023	800,-		
Barbaresco Montestefano, 2020	1.550,-	KALMA	
BURLOTTO		Lifasi, 2023	520,-
Langhe Nebbiolo, 2022	800,-	Fu Manchu, 2023	580,-
Barolo, 2020	1.500,-		
Barolo Acclivi, 2018	2.100,-	COS	
		Frappato, 2023	550,-
FRANCESCO RINALDI		TENUTA FERRATA	
Barolo Cannubi, 2018	900,-	Punta Drago, Etna Rosso, 2021	550,-
VIETTI		GROTTAFUMATA LATO SUD	
Barolo Castiglione, 2016	945,-	Vigna degli Architetti, 2020	615,-
Barolo Lazzarito, 2015	2.100,-		
PRODUTTORI DEL BARBARESCO		LIGURIA	

UMBRIA

LORENZO MATTONI
Montefalco Sagrantino 2016 700,-

CAMPANIA

MASTROBERARDINO
Taurasi Riserva Radici 2016 900,-

ABRUZZO

RUVIDO WINES
Rosso Montepulciano 2021 480,-

SARDEGNA

MARIA SODDU
Mertzeoro Barbagia Rosso IGT 2021 680,-

FRIULI

BRESSAN
Schioppettino 2018 930,-

LAZIO

MONASTERO TRAPPISTE
Benedict IGP 2022 570,-

ALTO ADIGE

LEZER
Elisabetta Foradori, 2023 600,-

VENETO

ALLEGRINI
Amarone della Valpolicella 2013 800,-

