

TAPAS

Nachos Salsa Guacamole, Pomodoro e Lime (1-7)

€ 7

Nachos with Guacamole Sauce, Tomato and Lime

Polpette fritte di Melanzane e Mozzarella (1-7-3) *

€ 7

Fried Eggplant Meatballs with Mozzarella Cheese

Patate speziate con Cheddar e Bacon Crispy (1-3-5-6) *

€ 7

Spicy Potatoes with Cheddar Cheese and Crispy Bacon

Polpette fritte di Carne e Salsa BBQ (1-7-3) *

€ 8

Fried Meatball with BBQ Sauce

Nuggets di Pollo croccanti con Salsa di Soia (1-5-6)

€ 8

Crispy Chicken Nuggets with Soy Sauce

Gyoza vegetariani con Salsa Teriyaki (1-2-6) *

€ 8

Vegetarian Gyoza with Teriyaki Sauce

Gamberi in Tempura con Salsa di Soia (1-2-6)

€ 8

Tempura Shrimp with Soya Sauce

Spiedini di Pollo con Salsa di Soia (5-6-8)

€ 8

Chicken Skewers with Soy Sauce

NEW

APERTI DALLE 17:30 alle 02:00

Open from 5:30pm to 2am

Orario Cucina: 17:30 - 01:00

Kitchen: 5:30pm to 1am

Servizio, per pax € 2
Service, per person

Acqua 1 litro € 2,5
1 liter water

Acqua 1/2 litro € 2
1/2 liter water

Focaccia € 3
Focaccia

Salsa € 0,50
Sauce

Per avverse condizioni meteo alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Tutto il pesce è stato portato ad una temperatura di -18° per almeno 24/48 Ore.

In the event of adverse weather conditions some products may be frozen. All fish has been chilled to -18° for minimum 24/48 Hours.



CONSULTA IL
MENU FOOD



CONSULTA IL
MENU BEVERAGE



SEGUICI
SU INSTAGRAM

Lista degli allergeni:



1 - Cereali
contenente Glutine



2 - Crostacei



3 - Uova



4 - Pesce



5 - Arachidi



6 - Soia



7 - Latte



8 - Frutta a guscio



9 - Sedano



10 - Senape



11 - Sesamo



12 - Anidride
Solforosa



13 - Lupini



14 - Molluschi



Prodotto Surgelato



Prodotto Abbattuto

BAO

Pane Cotto al vapore 60 gr - Steam cooked Bread 60 gr

MURAKAMI

€ 8

Tartare di Salmone, Salsa Teriyaki e Guacamole (1-7-4-6) ✨

Fresh Salmon, Teriyaki Sauce and Guacamole sauce

TOKYO

€ 8

Tartare di Tonno, Semi Misti, Mayo Wasabi (1-3-4-7-8-11) ✨

Fresh Tuna, mixed seeds, Mayo Wasabi

KOBE

€ 8

Chili di Carne Mista, Salsa BBQ, Nachos (1-7-8)

Mixed Meat Chili, BBQ Sauce, Nachos

NEW

SURUGA

€ 15

Tartare di Gambero Rosso, Stracciatella, Pinoli (2-4-7-8)

Red Shrimp Tartare, Stracciatella, Pine Nuts

—COMFORT PLATES—

Caprese di Bufala (7)

€ 12

Caprese Salad with Tomatoes and Buffalo Mozzarella

Prosciutto e Melone

€ 12

Ham and Melon

Avocado Toast - Avocado fresco, Tartare di Salmone, Uovo (1-3-4-8)

€ 16

Toast with Fresh Avocado, Fresh Salmon and Eggs

Tagliere di Salumi e Formaggi

€ 20

Consigliato per 2 persone (7)

Salami and Cheese plate - Recommended for 2 people

—INSALATONE—

Insalata, Pollo, Pomodoro, Guacamole, Crostini di Pane,

Salsa Worcestershire (1-3)

€ 16

Salad, Chicken, Tomato, Guacamole, Bread Croutons, Worcestershire Sauce

Insalata, Tartare di Salmone, Pomodoro, Guacamole,

Salsa Teriyaki (4-6)

€ 18

Salad, Fresh Salmon Tartare, Tomato, Guacamole and Teriyaki Sauce

TARTARE E CRUDI

Tartare di Salmone, Guacamole e Polvere di Nachos (1-4-9) ✨ € 16
Fresh Salmon Tartare, Guacamole, Nachos Crumble

Tartare di Tonno con Polvere di Peperone Cusco (1-4-9) ✨ € 16
Fresh Tuna Tartare with Dried Pepper Powder

Tartare di Gambero Rosso, Guacamole, Stracciatella di Burrata (1-2-4-8-9) ✨ € 18
Red Shrimp Tartare, Guacamole, Burrata Stracciatella

Tartare di Scampi, Hummus di Ceci, Pinoli tostati e Fiori di Zucca (7) € 18
Scampi Tartare, Chickpea Hummus, Toasted Pine Nuts and Zucchini Flowers

Ostriche, al Pezzo da 3 - Chiedere disponibilità (4-14)
Oysters, according to availability / pcs.

Gran Crudo 500g - Consigliato per 2 persone (1-4-14) € 50
Raw Fish Selection 500g - recommended for 2 people

PINSA ROMANA

MARGHERITA - Pomodoro, Mozzarella e Basilico (1-7) € 12
Margherita, with Tomato, Mozzarella and Basil

VEGETARIANA - Zucchine Romanesce, Fiori, Pinoli Tostati Mozzarella (1-7) € 16
Escarole, Olives and Mozzarella

ESTATE - Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala (1-7) € 18
Focaccia with Raw Ham and Mozzarella

GOLOSA - Salmone, Stracciatella di Bufala, Rucola, Lime (1-4-7) € 20
Fresh Salmon, Stracciatella Cheese, Arugula, Lime

 Prodotto Senza Glutine

 Prodotto Surgelato

✨ Prodotto Abbattuto

"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

— PRIMI PIATTI —

Lasagna al Ragù alla Bolognese (1-3-7-9) € 12
Lasagna with Bolognese Sauce

Riso Basmati con Verdure Wok, Soia e Gamberi (1-2-4-6) € 15
Basmati Rice with Wok Vegetables, Soya and Shrimps

NEW **Orecchiette al Pesto di Basilico con Pinoli Tostati e Tartare di Gambero** (1-2-4-8) € 20
Orecchiette with Basil Pesto, with Toasted Pine Nuts and Shrimp Tartare

Tagliolini Burro Alici del Cantabrico e Limone (1-4-7) € 16
Tagliolini, Butter, Cantabrian Anchovies and Lemon

— SECONDI PIATTI —

NEW **Crostacei Scottati 300g** (2) € 28
Seared Shellfish

Calamari Scottati agli Agrumi (4-5-6-11) € 20
Seared Calamari with Citrus Fruits

Tagliata di Tonno Tataki, Guacamole e Salsa di Frutti Rossi € 20
(4-5-8-11) ✨
Tataki Tuna Slice with Guacamole and Red Fruits Sauce

Straccetti di Manzo, Rucola, Grana e Semi Misti (7-8-11) € 16
Beef Strips, Rocket, Parmesan and Mixed Seeds

Tagliata di Pollo Speziato e Salsa BBQ (1-5-11) € 15
Sliced Spicy Chicken and BBQ Sauce

— CONTORNI —

Insalata, Mista € 8
Mixed Salad

NEW **Verdure WOK** (6) € 8
WOK Vegetables

Patate Fritte (5-8) ✨ € 6
French Fries

PANINI

CHEESE BURGER Hamburger di Carne Mista, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-7-11) € 12
Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce

AGNESE BURGER Hamburger di Salmone Scottato, Insalata mista, Pomodoro, Senape al Miele, Mayo Worcestershire (1-4-3-10) ✨ € 16
Salmon Burger, Mixed Salad, Tomato, Honey Mustard, Mayo Worcestershire

VEGAN BURGER € 12
Burger di Legumi, Insalata, Guacamole (1-3-11) ✨
Legume Burger, Salad, Guacamole

DESSERT

Tiramisù Classico (1-3-7) € 6
Classic Tiramisù

Tiramisù con Nutella (1-3-7-8) € 7
Nutella Tiramisù

Cheesecake Nutella (1-3-7) € 7
Cheesecake Nutella

Cheesecake Frutti Rossi (1-3-7) € 7
Cheesecake Red Fruits

Bao Nutella (1-3-7-8) € 5
Bao with Nutella

Tagliata di Frutta di stagione (1-3-7) € 10
Seasonal Fruit Cut

Mix di Mochi - Caramello / Cocco / Cioccolato / Mango (1-6-7) € 8
Mochi Mix - Caramel / Coconut / Chocolate / Mango

NEW

VINI BIANCHI

Lazio - Principe Pallavicini - Frascati Doc	€ 20	€ 6
Lazio - Principe Pallavicini - Roma Doc	€ 23	€ 7
Sud Tirol - Erste+Neue - Gewurztraminer	€ 32	€ 8
Sud Tirol - Erste+Neue - White Peak	€ 24	€ 7
Sud Tirol - Erste+Neue - Sauvignon	€ 28	€ 7
Piemonte - Fabrizio Battaglini - Arneis Docg	€ 28	€ 7
Sardegna - Vermentino di Gallura	€ 28	€ 8
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Ribolla Gialla Isonzo	€ 28	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Chardonnay	€ 28	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Pinot Grigio	€ 28	€ 7
Marche - Verdicchio superiore Castelli di Jesi	€ 35	
Sicilia - Mandrarossa - Etna Bianco	€ 34	€ 8
Campania - Mustilli - Falanghina Fermentazione Spontanea	€ 30	
Francia - Riesling Alsace	€ 40	
Francia - Gewurztraminer Alsace	€ 40	
Francia - Pouilly Fumé	€ 55	
Francia - Chablis	€ 60	
Francia - Chablis Gran Cru Preuses	€ 110	

VINI ROSSI

Lazio - Principe Pallavicini - Petit Verdot	€ 25	€ 7
Lazio - Principe Pallavicini - Syrah	€ 25	€ 7
Sud Tirol - Erste+Neue - Pinot Nero Docg	€ 30	€ 9
Sud Tirol - Erste+Neue - Lagrein Doc	€ 20	€ 9
Piemonte - Fontanafredda - Barolo Docg	€ 80	
Toscana - Castelgreve - Chianti Classico	€ 25	€ 7
Toscana - Castelgreve - Morellino di Scansano	€ 25	€ 7
Toscana - Castelgreve - Rosso Toscana (senza solfiti aggiunti)	€ 20	€ 6
Toscana - Brunello di Montalcino	€ 90	
Sicilia - Mandrarossa - Etna Rosso	€ 34	€ 8
Sicilia - Mandrarossa - Nero D'Avola Bio	€ 25	€ 7
Veneto - Zenato - Ripasso Valpolicella	€ 48	
Puglia - Rivera - Violante Nero di Troia	€ 25	€ 7

ROSÈ

Puglia - Rivera - Pungiroso Castel Del Monte	€ 25	€ 7
Puglia - Rivera - Furfante Rosè	€ 20	€ 6
Campania - Mustilli - Aglianico Fermentazione Spontanea	€ 30	

BOLLE

Veneto - Villa Sandi - Docg Valdobbiadene	€ 28	€ 7
Veneto - Villa Sandi - Doc Treviso Rosè millesimato	€ 28	€ 7
Lombardia - Quadra - Franciacorta Brut	€ 40	€ 9
Lombardia - Quadra - Franciacorta Rosè	€ 48	
Lombardia - Quadra - Franciacorta Satèn	€ 48	
Lombardia - Quadra - Franciacorta Dosaggio Zero	€ 50	
Lombardia - Ca Del Bosco - Prestige	€ 65	
Francia - D. Massin Champagne- Brut	€ 60	
Francia - D. Massin Champagne- Rose	€ 70	
Francia - D. Massin Champagne- Prestige	€ 80	
Francia - Cremant	€ 50	