

SET LUNCH

*Choice of 2 courses with Coffee and Tea at 198
or 3 courses at 298*

ANTIPASTI

La Crema Di Zucca E Riso

*Butternut Squash & Carnaroli Soup,
Hazelnut, Tomino Cheese*

Il Vitello Tonnato

*Veal Tenderloin, Tuna Sauce, Modena Aged Balsamic,
Pantelleria Capers*

La Burrata Pugliese (V)

*Apulian Burrata, Vesuvian Tomato Datterino,
Basil Leaf, Extra Virgin Olive Oil*

Insalata Di Spinaci Novelli, Pecorino E Noci

*Baby Spinach Leaf, Quail Egg, Roast Walnut, Red Radish, Pecorino
Romano, Honey & White Balsamic Vinegar*



MAIN COURSE

Spaghetti allo Scoglio

*Penne Pasta, Burnt Bell Pepper Ragout,
'Nduja Spicy Pork Sauce, Dry Sheep Ricotta Cheese*

Il Polletto Arrosto Al Limone, Timo E Pepe Verde

*Baked Spring Chicken, Amalfi Lemon,
Thyme & Green Peppercorn Sauce*

La Tagliata Di Costata Di Manzo (Add 108)

*Beef Ribeye Steak, Wild Rocket Leaf & Vesuvian Datterino Tomato,
Aged Modena Balsamic*

La Pizza Ai Funghi Porcini

Porcini Mushroom Pizza, Robiola Di Roccaverano, Cipollotto

DESSERT

La Panna Cotta Alle Fragole

Il Tiramisù Tradizionale

