

WINE FOOD BAR ART DELI

TAGLIERI

Tagliere di Formaggi
Cheese Board

18.00

Tagliere di Salumi
Charcuterie Board

18.00

PIATTI

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala o Melone
Parma Ham and Buffalo Mozzarella or Melon

18.00

Carpaccio di Filetto di Manzo con Rucola Pinoli e Scaglie di Parmigiano
Beef Tenderloin Carpaccio with Arugula Pine Nuts and Parmesan Shavings

22.00

Bresaola di Bufala con Fichi, Rucola e Miele d'Acacia al Tartufo Bianco
Buffalo Bresaola Figs, Rocket Leaves and Acacia Honey with White Truffle

22.00

Bresaola di Manzo con Misticanza Finocchio Parmigiano e Olio di Tartufo Bianco
Beef Bresaola with Green Salad Fennel Parmesan Shavings and White Truffle Oil

20.00

Gazpacho Italiano con Burrata e Chips di Prosciutto Crudo
Italian Gazpacho with Burrata Pesto and Crispy Parma Ham

14.00

TO
SHARE

Tagliere Misto x 2
Charcuterie and Cheese Board

30.00

Caponata di Pomodori, Mozzarella di Agerola, Fiori di Capperi e Pesto di Bronte
Wheat biscuit bread with Tomatoes, Mozzarella, Black Olives and Pistachios Pesto

15.00

Caponata di Tonno, Pomodori, Cipolla di Tropea e Provolone del Monaco
Wheat biscuit bread Mozzarella, Tuna Fish, Tomatoes and Provolone Cheese

18.00

Polpette al Pomodoro, Parmigiano e Pepe
Meatballs in Tomato sauce Black Pepper Parmesan and Bread

20.00

Paste e Piatti del Giorno
Daily Fresh Homemade Pastas, Ravioli, Lasagne Cannelloni and Daily Specials (Please Ask)

19.00

Mozzarella Caprese con Pesto di Bronte
Mozzarella Tomatoes and Pistachio Pesto

15.00

Insalata di Agrumi con Scaglie di Formaggio di Capra e Miele di Castagno
Mixed Salad with Lemon, Orange, Goat Cheese Shavings and Chestnut Honey

15.00

Pollo al Limone con Insalata Caesar "Light" e Croutons
Lemon Chicken with a Light Caesar Salad and Croutons

BRUSCHETTE

OPEN WARM SANDWICHES

Bruschetta Formaggio di Capra, Erbe Fresche e Cipolla Ramata di Montoro con Misticanza
Bruschetta of Goat Cheese, Herbs, Caramelized Onion and Mixed Green Salad

15.00

Bruschetta di Pane MultiCereale con Burrata e Pomodori del Plennolo
Bruschetta of Multigrain Bread with Burrata Cheese and Cherry Tomato Confit and Mixed Green Salad

15.00

DOLCI

Cannoli all'arancio o al Pistacchio
Cannoli with Orange Zest or with Pistacchio

8.00

Pasticciotto al Limone con Crema al Limoncello
Warm Lemon Pastry with cold Lemon Liquor Cream

8.00

Dolizia al Limone
Lemon Cream Cake with Heart of Chantilly Lemon Cream

8.00

Torta Caprese
Almond and Chocolate Cake

8.00

Torta al Limone
Lemon Cake

8.00

Tiramisù
Coffee and Mascarpone Cake

8.00

Torta Ricotta e Pera
Pears Cheese Cake

8.00

PIZZE

PIZZA AL TRANCIO CON INSALATA
PIZZA SLICE WITH SIDE SALAD

Pizza Margherita
Mozzarella Cheese Tomato and Basil

9.00

Pizza con Salami
Mozzarella Cheese and Salami "Pepperoni"

13.00

Pizza Primavera
Vegetarian: Mozzarella Cheese Sweet Pepper, Onion, Fresh Tomatoes, Oregano and Chili

12.00

Pizza Provolone Affumicata e Funghi Freschi
Smoked Mozzarella and Fresh Mushroom

12.00

Pizza Tonno e Cipolla
Mozzarella Cheese Tuna and Onion

15.00

Pizza Caprino Cipolle e Olive Taggiasche
Mozzarella Cheese Goat Cheese Black Olives & Onion

13.00

Pizza Prosciutto Crudo e Rucola
Mozzarella Cheese Parma Ham and Rocket Leaves "Arugula"

15.00

Pizza Funghi Freschi e Prosciutto Cotto
Mozzarella Baked Ham and Fresh Mushroom

13.00

Pizza Gorgonzola Rucola e Scaglie di Parmigiano
Mozzarella Gorgonzola (blue) Cheese Rocket and Parmesan Shaving

13.00

INSALATE

Insalata di Spinaci con Pomodori Secchi, Noci, Scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico Caramellato
Baby Spinach Leaves with Sundried Tomatoes, Whole Nuts, Shaving of Parmesan Cheese and Caramelized Balsamic Vinegar

A Cena: Ordine minimo 25 euro a persona
Dinner (from 6.30/7.00pm): Min Spend 25€ per person