



MENU DEL PRANZO

LUNCH OF THE DAY - SERVED ON WEEKDAYS UNTIL 14.00

INSALATE

- Insalata Amalfitana** 13
parma ham, mozzarella di bufala, melon,
pickled red onion, pine nuts and focaccia h, m, pk, x
- Insalata pollo e pancetta** 13,5
chicken breast, crispy pancetta, Parmigiano Reggiano,
sun dried tomatoes, soy beans, pickled red onion, focaccia
so, m, h, x, e
- Insalata al salmone** lactose-free 16
mixed salad, hot smoked salmon, asparagus, roasted
potatoes, radish, pickled red onion, crème fraîche and
horseradish dressing and focaccia
h, m, f, se, x (salmon from Norway)

ANTIPASTI

- Focaccia** Vegetariano 6,5
focaccia, pesto rosso, pesto genovese, aioli
h, e, m, pk, se, x
- Focaccia sarda** Vegetariano 8
oven baked pizza dough slices with pecorino,
grana padano, rosemary, sea salt, aioli h, e, m, se, x
- Olive bella di Cerignola** Vegano 4
large green olives
- Calamari fritti** 10
deep fried calamari, grana padano, aioli e, h, m, bl, se, x
- Bruschetta ai pomodori e stracciatella** 14,5
grilled bread, tomatoes, basil, stracciatella
h, m, x Vegetariano
- Caprese di Olivia** Vegetariano 12
cherry tomatoes, confit tomatoes, mozzarella di bufala,
basil oil, focaccia m, h, x
- Antipasto all'Italiana** 22
tomatoes, mozzarella di bufala, parma ham, spicy salami,
Parmigiano Reggiano, artichoke, bell peppers, green olives,
pesto genovese, focaccia h, m, pk, x, e

PRIMI PIATTI

- Linguine al pesto genovese** Vegetariano 12,7
linguine, pesto genovese, ricotta, grana padano,
pine nuts h, pk, m, e
- Linguine alla puttanesca** Vegano 12,7
linguine, tomato, chili, garlic, capers, olives h, m
Can be served with ricotta 3
- Risotto agli asparagi** Vegetariano 12,7
Carnaroli rice, asparagus, parmesan m, e, x
- Pasta carbonara** low lactose 14
linguine, guanciale, egg yolk, lactose-free cream,
grana padano, freshly ground black pepper h, m, e
- Penne al pollo ubriaco** lactose-free 16
penne, chicken, bacon, tomato, basil, chili,
lactose-free cream h
- All pasta can be made with gluten-free ingredients.
Please ask for more information from your server.
- Gluten-free pasta** +1,5

PIZZA

- Margherita** Vegetariano 12,7
San Marzano tomato sauce, mozzarella,
grana padano h, e, m
- Giardiniera** Vegano 14
San Marzano tomato sauce, eggplant, zucchini,
bell pepper, cherry tomatoes, radish, mixed salad h
Can be served with mozzarella di burrata m 3
- Pollo bianco** 13,5
mozzarella, grana padano, chicken, black olives,
arugula, pesto rosso h, m, pk
- All pizza can be made with lactose-free mozzarella and
gluten-free ingredients. Please ask for more information
from your server.
- Gluten-free pizza** +1,5

DOLCI

- Panna cotta** lactose-free 8
classic cream and vanilla dessert with marinated
blackberry and raspberry coulis m
- Affogato al caffè** 7
vanilla ice cream, hot espresso and dark chocolate m, e
- Gelato e sorbetto** 5
a scoop of vanilla ice cream, raspberry sorbet
or chocolate ice cream m, e



NON ALCOLICI

Pepsi, Pepsi Max, 7Up Free, Jaffa Orange sugar-free	4,2
Purezza filtered sparkling or still water 75 cl	5,5
Tè freddo al limone italian lemon ice tea 27,5 cl	4,8
Aranciata italian orange lemonade 27,5 cl	4,8
Gazzosa italian tangy sweet lemon soda 27,5 cl	4,8
Ginger beer italian ginger beer 27,5 cl	4,8
Mandarino Verde italian mandarin soda 27,5 cl	4,8
Vichy Original Hartwall mineral water 33 cl	3,8
Apple juice/orange juice cold pressed and organic	3,8
San Pellegrino 75 cl	9
Peroni 0,0% alcohol free beer 33 cl b	6
Non alcoholic sparkling wine 0,0%, 75 cl	35

VINI SPUMANTI

Prosecco Ruggeri, Veneto	12 cl	bt.	9,5	57
Ferrari Brut Organic Ferrari, Trento	11,5		69	

VINI BIANCHI

Pecorino Pemo, Abruzzo	12 cl	16 cl	bt.	9	12	54
Riesling Montiggl San Michele Appiano, Alto Adige	12	16		72		
Sauvignon Blanc Livon, Friuli	9	12		54		
Chardonnay Livon, Friuli	10	13,4		60		
Pinot Grigio Zenato, Veneto	8	10,7		48		
Soave Classico Zenato, Veneto	8	10,7		48		
Vermentino Guado al Tasso, Toscana	12	16		72		
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico La Staffa, Marche	10,5	14		63		

VINI ROSSI

Pinot Nero Meczan J. Hofstätter, Alto Adige	12 cl	16 cl	bt.	12,5	16,7	75
Valpolicella Classico Superiore Zenato, Veneto	9,5	12,7		57		
Ripassa Valpolicella Superiore Zenato, Veneto	11,5	15,4		69		
Barbera d'Asti La Máta Il Falchetto, Piemonte	9	12		54		
Cescu Dolcetto d'Alba Angelo Negro	10	13,4		60		
Barolo Antologia, Piemonte	15	20		90		
Pèppoli Chianti Classico Antinori, Toscana	10,5	14		63		
Passo del Sud Appassimento Masseria Tagaro	9	12		54		
Neprica Primitivo Tormaresca, Puglia	8	10,7		48		

VINI ROSATI

Rosé Planeta, Sicilia	12 cl	16 cl	bt.	10,5	13,8	62
Chiaretto Bardolino Zenato, Veneto	9,5	12,7		57		

BIRRA & CIDER

Birra Moretti	b	9,5	
Peroni	b	10,5	
Lapin Kulta Pure	b	8,5	12,7
Lahden Erikois NEIPA		9,5	
Helsinki Bryggeri IPA		9,5	
			bt.
Peroni Gluten free	33 cl	gluten-free	9,9
Isaac	Blanche, Birra Baladin, 33 cl	b, w	10,9
L'ippa	IPA, Birra Baladin, 33 cl	b	10,9
Original Long Drink Grapefruit	33 cl		8,9
Happy Joe Crispy Pear	33 cl		8,9
Sidro Baladin			10,9
Siideri	Birra Baladin, 33 cl		

COCKTAILS

Aperol spritz prosecco, aperol, soda, orange	12
---	----

Bella Olivia absolut vodka, cranberry juice, passion fruit, lime	12,5
---	------

Olivia mule malfy gin, ginger beer, soda, lime, blueberries, mint	14
--	----

MOCKTAILS

Virgin bella Olivia cranberry juice, passion fruit, lime	8
---	---

Virgin al rabarbaro rhubarb puree, ginger beer, lime	8
---	---

Virgin Olivia mule ginger beer, soda, lime, blueberries, mint	8
--	---

CAFFÈ

	sgl.	dbl.
Espresso	2,8	3,5
Macchiato m	3,1	3,8
Americano	3,8	4,5
Cortado m	3,5	4,3
Cappuccino m	3,8	4,5
Caffè latte m	4,5	5
Caffè freddo iced coffee m	5,8	6,5
Caffè mocca m	5,8	6,5
Caffè / tè		1,5
Cacao m		4,6

b barley
bl molluscs
c sesame
e egg

f fish
ha hazel nuts
h wheat
l lupin

m milk
ma almonds
pi pistachio nuts
pk pine nuts

s celery
se mustard
sk crustaceans
so soy beans

x sulphurdioxide
and sulphites