



RESTAURANT
GRILL
WINE BAR
PIZZA
COCKTAIL BAR
APERITIF

ANTIPASTI	2
PASTA	3
SECONDI	4
PINSE	5
INSALATE E CONTORNI	6
DOLCI	7
ALLERGENI	8
SOFT DRINK	9
CAFFETTERIA	10
COCKTAILS	11
COCKTAILS	12
BIRRE	13
RUM - VODKA	14
LIQUORI	15
WHISKEY - BOURBON	16
GIN	17
BRANDY - COGNAC - TEQUILA	18
AMARI - GRAPPE	19

ANTIPASTI

STARTERS

ANTIPASTO DELLA CASA ^{1, 3, 7, 16} € 14,90

Selezione di salumi e formaggi, sformato di patate con guanciaie croccante, frittata di verdure, mortadella e cocchetto di fagioli con le cotiche - 7,9
Salami and cheeses, potatoes and crispy bacon souffle, beans and ham

GRAN FRITTO ENOTECA ^{1, 3, 7, 16} € 13,00 2 SUPPLÌ, 2 FIORI DI ZUCCA, VERDURE PASTELLATE

FOCACCIA AL ROSMARINO € 4,50

PATATINE FRITTE ¹⁶ € 4,90

French fries

PATATINE CACIO E PEPE ^{7, 16} € 5,90

Cheese and black pepper French fries

TRIS DI BRUSCHETTE € 9

Toasted bread topped with fresh garlic and basil tomatoes - 1

RICOTTA, PEPERONI E PESTO CON CROSTINI DI PANE € 8,90

Buffalo daily fresh ricotta, caramelized red bell pepper, pesto - 7,8,1

PORCHETTA DI VEROLI € 10,90

Slow roasted pork from Veroli

TAGLIERE DI FORMAGGI ^{7,9} 14,50 €

Selezione di formaggi serviti con miele, mostrada e frutta fresca

Cheese selection served with honey and fresh fruit

TAGLIERE DI SALUMI 14,50 €

Selezione di salumi italiani serviti con crostini di pane fatti in casa

Cold cuts selection served with home made croutons

VEGETARIANO ³ € 9,90

Pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, olio EVO, aglio e prezzemolo

Tomato, baby pepper, eggplants, zucchini, oil, garlic and parsley

MENÙ

PASTA

Le nostre paste sono tutte fatte a mano giornalmente con farine e semole biologiche siciliane, galline livornesi.

Our pasta is daily fresh produced with organic sicilian flours and organic eggs from selected livornese hens

CACIO E PEPE ¹⁻³⁻⁷ **9,90€**

Spaghettoni fatti in casa all'uovo con pecorino romano IGP e pepe nero
Home made spaghettoni with pecorino cheese and black pepper

AMATRICIANA ¹⁻³⁻⁷ **9,90€**

Spaghettoni fatti in casa all'uovo con guanciale amatriciano stagionato, pomodoro, pecorino romano IGP e pepe nero

Home made spaghettoni with cured pork cheek, pecorino cheese, tomatoes sauce

CARBONARA ¹⁻³⁻⁷ **9,90€**

Spaghettoni fatti in casa all'uovo con guanciale amatriciano stagionato, pecorino romano IGP e pepe nero, uovo (con tartufo + 4€)

Home made spaghettoni with cured pork cheek, pecorino cheese, egg (with truffle + 4€)

PESTO E POMODORINI CONFIT **10,90€**

¹⁻³⁻¹³⁻¹⁴⁻⁷

Pasta fatta in casa acqua e farina con pesto e pomodorini confit
Home made pasta with basil pesto and confit tomatoes

POMODORO € **9,90**

Pomodoro fresco, basilico e cipolla
Tomato sauce, basil and onion

LASAGNA AL RAGÙ ⁻¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻ **11,90€**

Lasagna al ragù, con carne di manzo in pezzi e macinato, pomodoro, sedano, carota e cipolla

Slow cooked beef tomato sauce with minced and chunk beef, carrots, celery and onions

FETTUCCHINE AL RAGÙ ⁻¹⁻⁹⁻⁷⁻³⁻ **13,50€**

Fettuccine fatte a mano al ragù con carne di manzo in pezzi e macinato, pomodoro, sedano, carota e cipolla

Slow cooked beef tomato sauce with minced and chunk beef, carrots, celery and onions

FETTUCCHINE AI FUNGHI PORCINI ¹⁻³⁻⁷ **14,90€**

Home made fettuccine with porcini mushrooms (with truffle + 4€)

GNOCCHI 4 FORMAGGI E TARTUFO ¹⁻³⁻¹² **14,90€**

Home made gnocchi whith 4 cheeses e truffle

SECONDI

MAIN COURSE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA -1-7-9- **10€**

Pan fried eggplant parmigiana, oven baked with mozzarella and basil

POLPETTINE DELLA NONNA -1-3-7-9-16 **13€**

con sugo di pomodoro cotte a bassa temperatura per 4 ore

Delicious tomato sauce grandma's favourite beef meatball

POLPETTE DI BOLLITO con salsa verde -1-3-7-9-16 **13€**

Deep fried beef meatball served with roman green sauce

POLPETTINE DI MANZO ALLA CACCIATORA -1-3-7- **14€**

con olive nere, aceto di vino bianco e rosmarino servite con patate al forno

Garlic, rosemary and vinegar pan salted beef meatball served with potatoes

ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE **18€**

Oven baked lamb, potatoes, rosemary and garlic

MENÙ

PINSE

MARGHERITA pomodoro, mozzarella basilico (1-6-7)	7,90€
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante (1-6-7)	8,90€
AMATRICIANA pomodoro, pecorino, guanciale, pepe (1-6-7)	8,90€
FUNGHI ROSSA pomodoro, mozzarella funghi (1-6-7)	8,90€
NAPOLI pomodoro, mozzarella, alici (1-6-7)	8,50€
SALSICCIONA pomodoro, mozzarella, salsiccia (1-6-7)	9,50€
BURINA pomodoro, ricotta, basilico (1-6-7)	8,90€
CONTADINA pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane (1-6-7)	8,90€
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico (1-6-7)	9,50€
TRICOLORE pomodoro, insalata, bufala, pomodori, aglio, basilico (1-6-7)	10,90€
CACIO E PEPE mozzarella, pecorino, pepe nero (1-6-7)	8,90€
BOSCAIOLA mozzarella, salsiccia, funghi (1-6-7)	8,90€
4 FORMAGGI mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmigiano, taleggio (1-6-7)	8,90€
GENOVESE patate, mozzarella, pesto, pachino (1-6-7)	9,50€
CAMPAGNOLA cicoria ripassata, burrata, mozzarella (1-6-7)	9,90€
MORTAZZA mortadella, pesto, mozzarella (1-6-7)	9,90€
TARTUFA mozzarella, patate, tartufo, salsiccia (1-6-7)	10,90€
PIZZOCCHERA mozzarella, patate, taleggio (1-6-7)	9,90€

MENÙ

INSALATE E CONTORNI

SALADS AND SIDES

**SECONDO DISPONIBILITA'
BASED ON AVAILABILITY**

CICORIA RIPASSATA 4,5€

Garlic chily salted roman cicory

PATATE al FORNO 4,5€

Roasted potatos

INSALATA VERDE 9€

Insalata, carote, pomodori, cetriolo

Green salad lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes, cucumber

INSALATA CAESAR 1, 7, 10 13€

*Insalata, parmigiano a scaglie,
salsa caesar fatta in casa, tagliata di pollo.*

*Caesar salad lettuce, endive, radicchio, garlic marinated chicken,
extra virgin olive oil, parsley, shaved parmesan
cheese and home made Caesar salad sauce*

INSALATA CHEVRE CHAUD 4-7 13€

Insalata, formaggio di capra, cipolle caramellate, riduzione di balsamico

*Chèvre chaud salad lettuce, endive, radicchio, goat cheese,
caramelised red onion and balsamic vinegar reduction*

INSALATA GRECA € 9,90

Insalata, pomodori, cipolla, feta, olive nere - 7,8

Salad, tomatoes, onion, feta cheese, black olives

MENÙ

DOLCI

DESSERT

TIRAMISÙ ⁶⁻¹⁻⁷⁻³ **5€**

Tiramisu

CHEESECAKE FRAGOLE ¹⁻⁷⁻³ **7€**

Cheesecake whith strauberry

CHEESECAKE CIOCCOLATO ¹⁻⁷⁻³ **7€**

Cheesecake whith Chocolate

PINSA NUTELLA ¹⁻⁷⁻⁸ **8€**

SORBETTO AL LIMONE ^{3,7} **4,5€**

Lemon sorbet

TARTUFO NERO ^{3,7,8} **5€**

Black truffle Ice cream dome

TARTUFO BIANCO ^{3,7,8} **5€**

White truffle Ice cream dome

CROCCANTE ALL'AMARENA ^{3,7,8} **7€**

Cruncy Almonds and black cherries

GELATO AL CIOCCOLATO ^{3,7,8} **5€**

con gioco Elvis per bambini

Chocolate Ice cream for kids with Elvis toy

GELATO ALLA FRAGOLA ^{3,7} **5€**

con gioco Marylin per bambini

Strawberry Ice cream for kids with Marylin toy

MENÙ



ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVO-
CANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011
LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT CAN CAUSE ALLERGIES RE-
FERENCE: ANNEX II EC REG. N.1169/2011

**1 cereali contenenti glutine ,cioè grano,segale,orzo,farro,
kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati**

1 grains which contain gluten i.e. wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

2 crustaceans and crustacean products

3 uova e prodotti a base di uova

3 eggs and egg products

4 pesce e prodotti a base di pesce

4 fish and fish products

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

5 peanuts and peanut products

6 soia e prodotti a base di soia

6 soya and soya products

7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

7 milk and milk-based products (including lactose)

**8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile,
pistacchi, noci macadam o noci del queenslan e i loro prodotti**

8 Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazilnuts, pistacchios, macadamias or queenslands and their products.

9 sedano e prodotti a base di sedano

9 celery and celery products

10 senape e prodotti a base di senape

10 mustard and mustard products

11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11 sesame seeds and sesame products

12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

12 sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg

13 lupini e prodotti a base di lupini

13 lupins and lupin products

14 molluschi e prodotti a base di molluschi

14 molluscs and mollusc products

15 prodotto fatto in casa e abbattuto

15 home made frozen product

A seconda della disponibilità sul mercato del prodotto fresco potremmo provvedere
a sostituirlo esclusivamente con la prima scelta di congelati a bordo
due to temporary unavailability of fresh products we'll use first choice of frozen on board product

**16- Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di
-20°C per la durata di 24 ore.**

**Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative
sanitarie. In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.**

*16 - For the protection of our customers all our fish products are subjected to a temperature of -20° C for a period of 24 hours. Some products when pur-
chased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulations regarding the safe storage of food. In case of allergies or intoleran-
ces we invite customers to inform the staff and to consult the list of allergens at the foot of the menu.*

SOFT DRINK

ACQUA GAS	€ 2,50
ACQUA NAT	€ 2,50
ACQUA BOT GAS 0,75L	€ 3,50
ACQUA BOT NAT 0,75L	€ 3,50
BITTER BIANCO ANALC...	€ 3,50
BITTER ROSSO ANALC	€ 3,50
COCA COLA 0,33L	€ 3,50
COCA ZERO 0,33L	€ 3,50
CRODINO 0,1L	€ 3,50
FANTA 0,33L	€ 3,50
GINGER ALE 0,18L	€ 3,50
LEMONSODA 0,33L	€ 3,50
SPRITE 0,33L	€ 3,50
SUCCO ANANAS 0,2L	€ 3,50
SUCCO ARANCIA 0,2L	€ 3,50
SUCCO PERA 0,2LN	€ 3,50
SUCCO PESCA 0,2L	€ 3,50
SUCCO POMODORO	€ 3,50
TONICA SHWEPPE 0,18L	€ 3,50
APEROL E SODA	€ 4,50
CAMPARI E SODA	€ 4,50

MENÙ

CAFFETTERIA

CAFFE'.....	€ 2,00
CAFFE' AMERICANO.....	€ 3,00
CAFFE' DECAFFEINATO..	€ 2,00
CAFFE' GRAPPA.....	€ 3,50
CAFFE' LATTE.....	€ 3,50
CAFFE' MACCHIATO.....	€ 2,50
CAFFE' SAMBUCA.....	€ 3,50
CAPPUCCINO.....	€ 3,50
ORZO.....	€ 3,00
THE CALDO.....	€ 4,00

MENÙ

COCKTAILS

AMERICANO	€ 7,00
BELLINI.....	€ 7,00
BLACK RUSSIAN.....	€ 7,00
BLOODY MARY	€ 7,00
CAPIRINHA	€ 7,00
CAPIROSKA.....	€ 7,00
COSMOPOLITAN	€ 7,00
CUBA LIBRE.....	€ 7,00
DAIQUIRI.....	€ 7,00
ESPRESSO MARTINI..	€ 7,00
HUGO	€ 7,00
IRISH COFFEE	€ 7,00
KIR.....	€ 7,00
LONG ISLAND	€ 8,00
MANHATTAN	€ 7,00
MARGARITA	€ 7,00

MENÙ

COCKTAILS

MARTINI COCKTAIL.	€ 7,00
MILANO TORINO.....	€ 7,00
MIMOSA.....	€ 7,00
MOJITO.....	€ 7,00
MOSKOW MULE.....	€ 8,00
NEGRONI.....	€ 8,00
NEGRONI SBAGLIATO..	€ 7,00
OLD FASHIONED.....	€ 8,00
PINA COLADA.....	€ 9,00
ROYAL LIME MENTA	€ 7,00
SEX ON THE BEACH.	€ 7,00
SPRITZ APEROL.....	€ 7,00
SPRITZ CAMPARI.....	€ 7,00
VODKA SOUR.....	€ 7,00
WHISKEY SOUR.....	€ 7,00

MENÙ

BIRRE

MEDIA CHIARA 0,4L.....	€ 5,00
MEDIA ROSSA 0,4L.....	€ 5,00
BROOKLIN EIPA 0,355L.....	€ 5,00
BROOKLIN FREE 0,355L.....	€ 5,00
CORONA 0,33L.....	€ 5,00
HEINEKEN 0,33L.....	€ 5,00
NASTRO 0,33L.....	€ 5,00
TUCHER WEISS 0,5L.....	€ 6,00



MENÙ

RUM

PAMPERO BIANCO	€ 7,00
HAVANA 7	€ 9,00
DIPLOMATICO	
RIS ESCLUSIVA	€ 15,00
ZACAPA 23	€ 15,00

VODKA

ABSOLUT	€ 7,00
AICY	€ 7,00
RUSSIAN STANDARD	€ 9,00
BELVEDERE	€ 13,00
GREY GOOSE	€ 13,00

MENÙ

LIQUORI

AMARETTO DI SARONNO..	€ 7,00
APEROL	€ 7,00
BAILEYS	€ 7,00
CACHACA SAGATIBA.....	€ 7,00
CAMPARI.....	€ 7,00
CARPANO ANTICA	
FORMULA	€ 9,00
CARPANO CLASSICO.....	€ 6,00
LIMONCELLO	€ 4,00
MARTINI BIANCO.....	€ 6,00
MARTINI EXTRA DRY	€ 6,00
MIRTO ROSSO	€ 6,00
PASTIS RICARD	€ 6,00
PIMM'S.....	€ 6,00
PORTO ROSSO	
SANDEMAN	€ 5,00
PUNT E MES CARPANO.....	€ 6,00
SAMBUCA	€ 6,00

MENÙ

WHISKEY

BALLANTINE'S	€ 9,00
CANADIAN CLUB 6 ANNI	€ 10,00
JACK DANIEL	€ 8,00
JAMENSON	€ 8,00
LAPHROAIG	€ 13,00
TALISKER 10 ANNI	€ 13,00

BOURBON

BULLEIT	€ 12,00
JIM BEAM	€ 7,00
MAKER'S MARK	€ 12,00

MENÙ

GIN

GORDON'S	€ 7,00
BOMBAY	€ 8,00
TANQUERAY	€ 8,00
BULLDOG	€ 11,00
GIN MARE	€ 12,00
HENDRIK'S	€ 12,00

MENÙ

BRANDY E COGNAC

CALVADOS.....	€ 8,00
MARTELL VOSP.....	€ 8,00
VECCHIA ROMAGNA NERA	€ 7,00

TEQUILA

JOSE CUERVO BIANCA..	€ 7,00
SAUZA	€ 7,00
ESPOLON	€ 8,00
ESPOLON REPOSADA ..	€ 10,00

MENÙ

AMARI

AMARO DEL CAPO	€ 4,50
AVERNA	€ 4,50
FERNET BRANCA	€ 4,50
JAGERMAISTER	€ 4,50
LUCANO	€ 4,50
MONTENEGRO	€ 4,50
NERONE.....	€ 4,50

GRAPPE

GRAPPA 903 BARRIQUE	€ 6,00
GRAPPA MARZEMINO.....	€ 7,00
GRAPPA MOSCATO BARRIQUE.....	€ 7,00
GRAPPA SEGNANA GENTILE	€ 6,00

MENÙ