



## ANTIPASTI STARTERS

### ANTIPASTO DELLA CASA 1-3-7-8-9 € 16,90

Selezione di salumi e formaggi, sformato di patate con guanciale croccante, frittata di verdure, mortadella e coccetto di fagioli con le cotiche

*Salami and cheeses, potatoes and crispy bacon souffle, beans and ham*

### FOCACCIA AL ROSMARINO 1-6 € 5,90

*Warm stovne cooked focaccia*

### TRIS DI BRUSCHETTE 1-3-7-8 € 12,90

Pomodoro, ricotta e pomodori secchi, melanzane e pesto

*Homemade toasted bread with tomato and basil, ricotta cheese and sundried tomatoes, and garlic marinated eggplant and pesto*

### TAGLIERE DI FORMAGGI 7 € 14,90

Selezione di formaggi serviti con miele, mozzarella e frutta fresca

*Cheese selection served with honey and fresh fruit*

### TAGLIERE DI SALUMI 1-8 € 14,90

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

*Cold cuts selection served with home made croutons*

### BURRATA 7 € 11,90

Servita con pomodori e basilico

*Burrata cheese served with tomatoes and fresh basil*

### PROSCIUTTO E MELONE € 14,90

prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e melone

*Parma Ham 24 month and melon*

## INSALATE E CONTORNI SALADS AND SIDES

SECONDO DISPONIBILITA'  
BASED ON AVAILABILITY

### CICORIA RIPASSATA 4,90 €

*Garlic chily salted roman cicory*

### PATATE AL FORNO 4,90 €

*Roasted potatos*

### INSALATA VERDE 4,90€

Insalata, carote, pomodori, cetriolo

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

### INSALATA GRECA 7 13,90 €

Insalata, pomodori, cetriolo, cipolla, feta, olive nere

*Salad, tomatoes, onion, cucumber, feta cheese, black olives*

### INSALATA CAESAR 1-3-4-7-10 14,90€

Insalata, parmigiano a scaglie, salsa caesar fatta in casa, tagliata di pollo e crostini di pane fatti a casa

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

### INSALATA CHEVRE CHAUD 7 14,90€

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 BURRATINA 7 € 13,90

insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, olive, burrata 7-8

*green salads lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes, cucumber, olives and burrata cheese*

### CARCIOFO ALLA ROMANA P.S.D.

Carciofo, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO

*Artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil*

### PUNTARELLE 4 P.S.D.

Condite con crema di alici

*Seasoned with anchovy cream*

## PASTA

Le nostre paste sono fatte artigianalmente e giornalmente con farine e semole biologiche siciliane e uova di 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 12,50€

Spaghettoni di grano bio con Pecorino Romano DOP e pepe nero

*Pasta with pecorino cheese and black pepper*

### AMATRICIANA 1-3-7 12,50€

Spaghettoni di grano bio con guanciale amatriciano stagionato, pomodoro, Pecorino Romano DOP e pepe nero

*Pasta with cured pork cheek, tomatoes, pecorino cheese and black pepper*

### CARBONARA 1-3-7 12,90€

Spaghettoni di grano bio con guanciale amatriciano stagionato, pecorino romano DOP, uovo e pepe nero

*Pasta with cured pork cheek, pecorino cheese, egg*

WITH TRUFFLE + 7,90 €

CON TARTUFO ++ 7,90 €

### PESTO E POMODORINI CONFIT 1-7-8 12,90€

Spaghettoni di grano bio fatti con pesto e pomodorini

*Pasta with basil pesto and confit chery tomatoes*

### POMODORINI E BASILICO 12,50€

Spaghettoni con pomodorini freschi, basilico e cipolla

*Pasta with chery tomatoes, bast and onion*

### LASAGNA AL RAGÙ 1-3-7-9 14,90€

Pasta sfoglia con grano e uova bio con rago di carne di manzo a pezzi e macinato, pomodoro, carote, sedano, cipolla, mozzarella, parmigiano e

*Pasta with organic four and eggs, slow cooked beef tomalo sauce with minced and chink beef, carrots, celevy, onions, mozzareda and parmesan*

### FETTUCINE AL RAGÙ DELLA NONNA 1-3-7-9 14,90€

Fettuccine con grano e uova bio al ragù di carne di manzo macinata, pomodoro, sedano, carote e cipolla

*Felfuccine with slow cooked beef, tomatoes sauce with müiced and chunk beef, carota, celery and anons*

### FETTUCINE 4 FORMAGGI E TARTUFO 1-3-12 17,90€

Fettuccine con grano e uova biologiche servite con salsa ai 4 formaggi e tartufo

*Fettuccine from organic fibur and eggs, served with 4 cheeses cream and truffle*

## DOLCI DESSERT

### TIRAMISÙ 1-3-7 6,90 €

Savoiardi, mascarpone, uova, zucchero, caffè

*Savaiard biscuits, mascarpone cheese, eggs, sugar, coffee*

### CHEESECAKE FRAGOLE 1-3-7 7,90 €

Biscotti, burro, philadelphia, zucchero a velo, panna, gelatina e fragole

*Biscuits, butter, philadelpthia cheese, sugar, cream, jelly and strasberries*

### CHEESECAKE CIOCCOLATO 1-3-7 7,90 €

Biscotti, burro, philadelphia, zucchero a velo, panna, gelatina e cioccolato

*Biscuits, bulles, philadelphia cheese, sugar, cream, jely and cacao*

### TARTUFO BIANCO 1-3-6-7-8-15 7,90 €

Latte, uova, amido di frumento, caffè

*Milk, eggs, wheal starch, coffee*

### TARTUFO NERO 1-3-6-7-8-15 7,90 €

Latte, uova, nocciole, cacao, amido di frumento

*Mik, egus, hareinuls, cocoa, near slarch*

### SBRISOLONA NUTELLA 1-3-5-7-8 7,90 €

Farina, farina di mandorle, burro, uova, zucchero, lievito, Nutella

*Flour, almond flour, butter, eggs, sugar, yeast, Nutella*

### MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY 1-3-7-8-15 8 €

NUTELLA / FRAGOLE / FRUTTI DI BOSCO / PISTACCHIO

*Puff pastry milfois filled with chantilly cream and nutella*

*or strawberries or pistachio*

## SECONDI MAIN COURSE

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA 1-7 12,90€

*Pan fried eggplant parmigiana, oven baked with mozzarella and basil*

### POLPETTE DELLA NONNA 1-3-7-9 14,90€

con sugo di pomodoro cotte a bassa temperatura per 4 ore

*Delicious tomato sauce grandma's favourite beef meatball*

### STINCO D'AGNELLO AL FORNO 23,90€

servito con patate arrosto

*oven baked lamb shank served with roasted potatoes*

### COSTOLETTE DI MAIALINO 6-10 17,90€

glassate al forno con bbq di cesanese fatte in casa servite

con patate arrosto

*Bbq pork ribs marinated in a cesanese red wine bbq the most juicy baby pork ribs, served with garlic roasted potatoes*

### POLPETTE CACIO E PEPE 1-3-7 15,90€

con classica salsa cacio e pepe fatta con pecorino romano

stagionato e pepe nero macinato fresco

*beef meatballs served with delicious classic sauce made from aged artisan, pecorino cheese and freshly grounded black pepper.*

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 1-7 16,90€

Arista di maiale, prosciutto crudo, salvia, burro, vino bianco, sale,

pepe servita con patate arrosto

*Pork loin, raw ham, large sage leaves, butter, Salt & pepper, served with roast potatoes*

### SALSICCIA ALLA GRIGLIA € 15,90

Salsiccia alla griglia servita con cicoria ripassata,

glio olio e peperoncino

*Grilled sausage (pork) served with sautéed chicory, garlic, oil and chilli pepper*

## PINSE

### MARGHERITA

*pomodoro, mozzarella basilico (1-6-7)*

10,50€

### DIAVOLA

*pomodoro, mozzarella, salame piccante (1-6-7)*

10,90€

### AMATRICIANA

*pomodoro, percorino, guanciale, pepe (1-6-7)*

13,00€

### FUNGHI ROSSA

*pomodoro, mozzarella funghi (1-6-7)*

10,90€

### NAPOLI

*pomodoro, mozzarella, alici (1-6-7)*

10,90€

### SALSICCIONA

*pomodoro, mozzarella, salsiccia (1-6-7)*

11,50€

### BURINA

*pomodoro, ricotta e basilico (1-6-7)*

10,50€

### CONTADINA

*pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane (1-6-7)*

11,50€

### PARMIGIANA

*pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico (1-6-7)*

11,50€

### TRICOLORE

*pomodoro, insalata, burrata, pomodori, basilico (1-6-7)*

13,90€

### CACIO E PEPE

*mozzarella, pecorino, pepe nero (1-6-7)*

12,50€

### BOSCAIOLA

*mozzarella, salsiccia, funghi (1-6-7)*

12,50€

### 4 FORMAGGI

*mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmigiano, taleggio (1-6-7)*

12,90€

### GENOVESE

*patate, mozzarella, pesto, pachino (1-3-6-7-8)*

11,50€

### MORTAZZA

*mortadella, pesto, mozzarella (1-3-6-7-8)*

12,50€

### TARTUFA

*mozzarella, patate, tartufo, salsiccia (1-6-7)*

14,50€

### CAPRICCIOSA

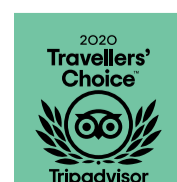
*Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, uova sode (1-3-6-7)*

13,50€

### CAMPAGNOLA

*cicoria ripassata, burrata, mozzarella (1-6-7)*

12,50€



# SPECIALS

## ANTIPASTI / STARTERS

**MOZZARELLA DI BUFALA** 7 €12,90

Servita con pomodorini e basilico

Buffalo mozzarella served with cherry tomatoes and basil

+EXTRA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI

EXTRA PARMA HAM 24 MONTHS +€4

**CARCIOFI IN 3 MODI** 1-3-7-15 €21,90

Carciofo alla romana con mentuccia, prezzemolo, aglio, pepe, olio EVO,

Bruschetta ai carciofi, sformatino di carciofi e fonduta di pecorino

Roman style artichokes with garlic, parsley, pennyroyal, black pepper and EVO

olive oil, toasted bread with artichokes, artichoke soufflé served with pecorino

fondue

**SAUTE' DI COZZE** 1-14 €13,90

Cozze con aglio, prezzemolo e peperoncino servito con crostini di pane

Mussels with garlic, parsley and chili pepper, served with toasted bread

## PRIMI / FIRST DISHES

**CARBONARA TARTUFATA** 1-3-7 €16,90

Spaghettoni di grano BIO, guanciale, uova, pecorino romano d.o.p.

parmigiano, pepe nero, salsa tartufata

Spaghettoni pasta (water and organic flour) crispy bacon, pecorino

and parmesan cheese, eggs, black pepper and truffle sauce

**CANNELLONI FUNGHI PORCINI E TARTUFO** 1-3-7-15 €17,90

Cannelloni con uova e farina bio, ripieno di ricotta, parmigiano,

funghi porcini, tartufo e salsa mornay gratinata

Cannelloni with organic flour and eggs filled with ricotta cheese,

parmesan cheese, porcini mushrooms and truffle serve with mornay sauce

**SPAGHETTONI GRICIA E CARCIOFI** 1-7-15 €14,90

Spaghettoni di grano bio, pecorino, guanciale e carciofi romaneschi

Organic flour spaghetti with pecorino cheese,

guanciale bacon and roman artichokes

**FETTUCCINE ALLO SCOGLIO** 1-2-3-4-14-15 €23,90

Fettuccine con grano e uova bio con Cozze, vongole (lupini),

gamberi, calamari, pomodorini, aglio e prezzemolo

Organic Flour and eggs tagliolini with mussels, clams, prawns,

squids cherry tomatoes, garlic and parsley

**FETTUCCINE GAMBERI, LIME E BURRATA** 1-2-3-7-15 €19,90

Fettuccine con grano e uova bio con gamberi, pomodorini, lime e burrata

Organic Flour and eggs tagliolini, shrimps, lime, cherry tomatoes and burrata

cheese

**SPAGHETTONI COZZE E PECORINO** 1-7-14 €13,90

Spaghettoni di grano bio con cozze, pecorino,

pomodorini, aglio e prezzemolo

Organic flour spaghetti with mussels, pecorino cheese,

cherry tomatoes, garlic and parsley

## SECONDI / MAIN COURSES

**CODA ALLA VACCINARA** 9 €17,90

Coda di manzo, sedano, carota, pomodoro, cipolla, cacao, sale e olio EVO

Oxtail, celery, carrots, tomato onion, cocoa, salt and evo oil

**TAGLIATA DI MANZO DANISH CROWN CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E PACHINO** 7 €23,90

Servita con crema di aceto balsamico, rucola,

scaglie di grana e pomodorini pachino

Sliced beef entrecôte served with balsamic vinegar, balsamic vinegar, grana

cheese and cherry tomatoes

**ENTRECOTE DI MANZO DANISH CROWN AL ROSMARINO** €23,90

Servita con patate al forno

Entrecôte beef served flavored with, served

with roasted potatoes

**GUAZZETTO AI FRUTTI DI MARE** 1-2-4-14-15 €23,90

guazzetto con calamari, cozze, vongole (lupini), gamberi, pomodorini,

peperoncino, aglio, prezzemolo e crostini di pane

Fish stew with squid, mussels, clams, prawns, cherry tomatoes,

chili, garlic and parsley and toasted bread

**GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 2-15 €23,90

Serviti con insalata, pomodorini e verdure grigliate

Grilled prawn, served with salad, cherry tomatoes and grilled vegetable

**CALAMARI ALLA GRIGLIA** 14-15 €18,90

Calamari grigliati serviti con insalata, pomodorini, prezzemolo ed aglio

Grilled calamari served with salad, cherry tomatoes, parsley and garlic

## ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II EL REG.UE N.1169/2011

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT CAN CAUSE ALLERGIES REFERENCE: 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, pistachios, 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 surgelato  
15 frozen product
- 16- Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -18°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 -18° C for a period of 24 hours. Some products when purchased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulations regarding the safe storage of food. In case of allergies or intolerances we invite customers to inform the staff and to consult the list of allergens at the foot of the menu.

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

## CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 2,50
CAFFE' AMERICANO	€ 4,00
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 3,50
CAFFE' GRAPPA	€ 4,50
CAFFE' LATTE	€ 4,50
CAFFE' MACCHIATO	€ 2,50
CAFFE' SAMBUCA	€ 4,50
CAPPUCCINO	€ 4,50
CAPPUCCINO decaffeinato	€ 5,00
ORZO	€ 4,00
THE CALDO	€ 5,00

## SOFT DRINK

ACQUA GAS	€ 2,50
ACQUA NAT	€ 2,50
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 0,2L	€ 3,50
SUCCO PESCA 0,2L	€ 3,50
SUCCO POMODORO	€ 3,50
TONICA SHWEPPEES 0,18L	€ 3,50
APEROL E SODA	€ 4,50
CAMPARI E SODA	€ 4,50

## BIRRE

Chiara/Rossa	Birra alla Spina	€ 5,50
Draft Beer		
CORONA 0,33L		€ 6,00
NASTRO 0,33L		€ 6,00
ANALCOLICA 0,33L		€ 6,50

## COCKTAILS

AMERICANO	€ 9,00
BELLINI	€ 9,00
BLACK RUSSIAN	€ 9,00
BLOODY MARY	€ 9,00
CAPIRINHA	€ 9,00
CAPIROSKA	€ 9,00
COSMOPOLITAN	€ 9,00
CUBA LIBRE	€ 9,00
DAIQUIRI	€ 9,00
ESPRESSO MARTINI	€ 9,00
HUGO	€ 9,00
IRISH COFFEE	€ 9,00
KIR	€ 9,00
LONG ISLAND	€ 9,00
MANHATTAN	€ 9,00
MARGARITA	€ 9,00
MARTINI COCKTAIL	€ 9,00
MILANO TORINO	€ 9,00
MIMOSA	€ 9,00
MOJITO	€ 9,00
MOSKOW MULE	€ 11,00
NEGRONI	€ 9,00
NEGRONI SBAGLIATO	€ 9,00
OLD FASHIONED	€ 9,00
PINA COLADA	€ 10,00
SEX ON THE BEACH	€ 9,00
SPRITZ APEROL	€ 8,00
SPRITZ CAMPARI	€ 8,00
VODKA SOUR	€ 9,00
WHISKEY SOUR	€ 9,00

## RUM, VODKA E TEQUILA

Rum PAMPERO BIANCO	€ 7,50
Rum HAVANA 7	€ 9,50
Rum ZACAPA 23	€ 15,50
Vodka ABSOLUT	€ 7,50
Vodka AICY	€ 7,50
Vodka RUSSIAN STANDARD	€ 9,50
Vodka BELVEDERE	€ 13,50
VODKA GREY GOOSE	€ 13,50
Tequila ESPOLON	€ 8,50
Tequila Jose	
cuervo bianco	€ 7,50

## BRANDY E COGNAC

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

## LIQUORI

AMARETTO DI SARONNO	€ 7,50
APEROL	€ 7,50
BAILEYS	€ 7,50
CACHACA SAGATIBA	€ 7,50
CAMPARI	€ 7,50
CARPANO ANTICA	
FORMULA	€ 9,50
CARPANO CLASSICO	€ 6,50
LIMONCELLO	€ 4,50
MARTINI BIANCO	€ 6,50
MARTINI EXTRA DRY	€ 6,50
MIRTO ROSSO	€ 6,50
PASTIS RICARD	€ 6,50
PIMM'S	€ 6,50
PORTO ROSSO	
SANDEMAN	€ 5,50
PUNT E MES CARPANO	€ 6,50
SAMBUCA	€ 6,50

## 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 Jim BEAM	€ 7,00

## 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