

UNA STORIA TUTTA ITALIANA

# MENÙ



We work with different types of allergens.  
We would like to hear from you if we have to take allergies into account.

**Max. 4 dishes per table**  
**1 bill per table**



*enjoy your meal!*

## VINO DELLA CASA

*Red or White or Rosé*

<b>Bicchieri di vino</b>	6,50	<b>Bottiglia di vino selezionata dallo chef</b>	32
Glass of house wine		Bottle of wine - Chef's selection	
<b>Bicchieri di vino analcolico (0.0% Alc.)</b>	4,50	<b>Caraffa da 0.50L</b>	19,50
Glass of non-alcoholic house wine		Carafe of 0.50L	

## PROSECCO - BOLLICCINE

<b>Prosecco</b>		39,50
<b>Metodo Classico</b>		65
<b>Champagne</b>	v.a.	85

## APERITIVI

<b>Prosecco</b>	9	<b>Spritz</b>	12
<b>Bellini</b>	12	<i>Aperol or Limoncello or Hugo</i>	
Prosecco, peach liqueur		<b>Campari</b>	12
<b>Kir Royal</b>	12	<i>Orange or Tonic or Soda</i>	
Prosecco, crème de cassis		<b>Whisky Cola</b>	12
<b>Kir</b>	9	<b>Vodka</b>	12
White wine, crème de cassis		<i>Orange or Tonic or Cola</i>	
<b>Picon</b>	9	<b>Rum Cola</b>	12
<i>Vin Blanc or Bière</i>		<b>Gin Tonic</b> — choice from assortment	15
<b>Cynar</b>	8	<b>Pisang Orange</b>	12
<b>Rosso Antico</b>	8	<b>Safari Orange</b>	12
<b>Gancia</b>	8	<b>Passoa Orange</b>	12
<b>Martini</b>	8	<b>Pornstar Martini</b>	12
<i>White or Red</i>		Vanilla vodka, passion fruit, lime	
<b>Pineau des Charentes</b>	8	<b>Moscow Mule</b>	12
<b>Porto</b>	8	Vodka, gember, lime	
<b>Sherry</b>	8	<b>Espresso Martini</b>	12
<b>Ricard</b>	8	Vodka, kahlua, espresso	
<b>Negroni</b>	13,50	<b>Berry Mojito</b>	12
Gin, Campari, Vermouth		Rum, blueberries, cane sugar, mint, lime	
<b>Negroni Sbagliato</b>	13,50	<b>Whisky Sour</b>	12
Campari, Vermouth, Prosecco		Whisky, lime, foam layer	

## APERITIVI ANALCOLICI

<b>Crodino</b> (0.0% Alc.)	6	<b>Ipanema</b> (0.0% Alc.)	9
<b>Amaretto Sour</b> (0.0% Alc.)	9	Ginger beer, lime, passion fruit, mint	
Amaretto, lime, foam layer		<b>Gin Tonic</b> (0.0% Alc.)	9
<b>Gimber Apple Spritz</b> (0.0% Alc.)	9	Gin, Tonic, rosemary, cucumber	
Apple, ginger, soda, thyme		<b>Pisang Orange</b> (0.0% Alc.)	9
<b>Gimber Pina Colada</b> (0.0% Alc.)	9		
Pineapple, ginger, coconut			

## BIBITE

<b>Coca Cola</b>	4	<b>Schweppes</b>	4
<i>Regular or Zero</i>		<i>Agrumes or Tonic</i>	
<b>Fanta</b>	4	<b>Sprite</b>	4
<b>Ice Tea Lipton</b>	4	<b>Fuze Tea</b>	4
<b>Apple Spritzer</b>	4	<b>Bionina</b>	4
<b>Acqua Naturale</b> ○ Frizzante 0.25L	3	<b>Apple juice</b>	4
<i>Still water or Sparkling water</i>		<b>Orange juice</b>	4
<b>Acqua Naturale</b> ○ Frizzante 0.50L	6	<b>Multifruit juice</b>	4
<i>Still water or Sparkling water</i>			
<b>Acqua Naturale</b> ○ Frizzante 1L	9		
<i>Still water or Sparkling water</i>			

## BIRRA

<b>Pils</b>	3,50	<b>Kriek</b>	3,50
<b>Birra Analcolica</b> (0.0% Alc.)	3,50	<b>La Chouffe</b>	5
<i>Non-alcoholic beer</i>		<b>Hoegaarden Blanche</b>	3,50
<b>Italian Pils</b>	4,50	<b>Wieze</b>	5
<b>Karmeliet</b>	5	<b>Leffe</b>	5
<b>Vicaris</b>	5	<b>Affligem</b>	5
<b>Cornet</b>	5	<b>Sint-Bernardus</b>	5
<b>Vedett</b>	5	<b>Witkap</b>	5
<b>Duvel</b>	5	<b>La Trappe</b>	5
<b>Westmalle</b>	5		
<b>Orval</b>	5		

# I NOSTRI MENÙ

## LUNCH MENÙ (Thu-Fri-Sat // 12pm-2pm)

35

**Starter — Main Course — Dessert**

*Incl. Coffee or Tea*

## MENÙ DEGUSTAZIONE

75

### **Gazpacho verde**

Green gazpacho, melon, burrata, tricolor tomatoes

### **Vitello Tonnato**

Veal with tuna sauce, capers, anchovies

### **Tagliolini all'ossobuco**

Tagliolini, ossobuco sauce, marrowbone, parmesan

### **Branzino**

Sea bass, zucchini, champagne, citrus

### **Semifreddo**

Italian parfait, pistachio, bourbon whiskey

## MENÙ DEL MERCATO

55

### **Duo di Crochè**

Shrimp-asparagus croquette • Potato-cod croquette

### **Involtino di pasta alla Norma**

Pasta roll, fried eggplant, ricotta, tomato sauce, parmesan

### **Filet mignon 'Pata Negra'**

Pork tenderloin, nuts, mustard, calvados

### **Italian 'Colonel'**

Lemon sorbet, limoncello, blueberries

## PASTA...PASTA...E POI BASTA

45

P.P.

**Unlimited pasta tasting (min. 2 people)**

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta Mista</b> (2 pers. / 3 pers.)	20 / 30
Tasting of roasted bread	
Tomato, garlic, basil • Parma ham, mozzarella, truffle • Eggplant, ricotta • Garlic, mozzarella, anchovy	
<b>Gazpacho Verde</b>	19,50
Green gazpacho, melon, burrata, tricolor tomatoes	
<b>Crudo di Parma</b>	19,90
Parma ham, Parmesan cheese, figs, raspberries	
<b>Bresaola</b>	18,50
Bresaola ravioli, burrata filling, Parmesan cream, truffle	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	23,50
Beef carpaccio	
<b>Vitello Tonnato</b>	23,50
Veal with tuna sauce, capers, anchovies	
<b>Duo di Crochè</b>	18,50
Shrimp-asparagus croquette • Potato-cod croquette	
<b>Le 6 Ostriche</b>	24
6 oysters	
<b>Pepata di Cozze</b> ± 500 gr	19,50
Sautéed mussels, tomato sauce, garlic, parsley	
<b>Code di Gamberi alla Marinara</b>	21,50
Prawns, white wine, fish jus, cherry tomatoes, garlic, basil, spicy	
<b>Sardine &amp; Gamberoni à la Plancha</b>	25
Grilled sardines and prawns à la plancha	
<b>Antipasto Gourmet</b> (min. 2 people)	26,50
Extensive tasting	
	P.P.

## I PRIMI : PASTA

<b>Paccheri ai Frutti di Mare</b> Paccheri, seafood, tomato sauce (in papillote)	25
<b>Spaghetti verdi alle Vongole Veraci &amp; Bottarga</b> Green artisanal spaghetti, clams, lime, bottarga, white wine	25
<b>Raviolo Aperto all'Astice</b> Gratinated lasagna sheets, lobster, crispy vegetables, truffle	28,50
<b>Tagliatelle verdi alla Genovese</b> Green artisanal tagliatelle, prawns, shrimp, cherry tomatoes, basil pesto, Parmesan	23,50
<b>Ravioli alla Marinara</b> Ravioli, shellfish, red Sicilian prawn, cherry tomatoes 'water'	24,50
<b>Tagliatelle verdi cacio e pepe</b> Green artisanal tagliatelle, 'cacio e pepe', pancetta chips	21,50
<b>Risotto al Baccala Mantecato</b> Risotto, cod, salmon roe, green asparagus	28
<b>Tagliolini all'Ossobuco</b> Tagliolini, ossobuco sauce, marrow bone, Parmesan	28
<b>Spaghettono alla Trapanese</b> Fine spaghetti, anchovies, breadcrumbs, garlic, pecorino	23,50
<b>Tagliolini al Tartufo con Porcelli &amp; Porcini</b> Tagliolini, porcini mushrooms, suckling pig, truffle	29,90
<b>Involtino di Pasta alla Norma</b> Pasta roll, fried eggplant, ricotta, tomato sauce	21
<b>Gnocchi ai 4 Formaggi &amp; Noci</b> Gnocchi, four cheeses, nuts	19,50
<b>Cannelloni 'Veggie'</b>	19,50
<b>Lasagna Tradizionale</b>	18
<b>Spaghetti alla Bolognese</b>	18
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	18
<b>Spaghetti all'Amatriciana</b>	18

## I SECONDI : MAIN COURSES

*All main courses are served with gnocchi and vegetable ratatouille*

<b>Branzino</b> Seabass, zucchini, champagne, citrus	36
<b>Tartare di Pesce</b> Tuna tartare, scallops, salmon	37,50
<b>Tataki</b> Tuna, sesame, arugula, pine nuts, sun-dried tomatoes, balsamic soy	36,50
<b>Salmone</b> Norwegian salmon, asparagus, shrimp, savory sabayon	36
<b>Ossobuco</b> Beef shank in tomato sauce	32,50
<b>Tagliata di Manzo</b> Sliced Rib Eye, arugula, Parmesan shavings, truffle, balsamic	36
<b>Filet Pur Rossini</b> Filet pur from Belgian-Blue, foie gras, truffle, balsamic	42
<b>Tomahawk steak</b> (2 pers. — ± 1,2 kg) Tomahawk (beef) with sauce of choice	90
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Veal escalope, Parma ham, sage, butter, white wine	28
<b>Agnello alle Erbe</b> Fine lamb skewers, lamb jus, rosemary	26
<b>Filet mignon 'Pata negra'</b> Pork tenderloin, nuts, mustard, calvados	32

# PIZZE

*All pizzas are available in calzone format*

<b>Margherita</b>	14
Base (tomato sauce, mozzarella, oregano)	
<b>Vegetariana</b>	18
Base, fresh vegetables	
<b>Quattro Formaggi</b>	19,50
Base, four cheeses	
<b>Speciale</b>	18
Base, ham, mushrooms, spicy salami	
<b>Amalfitana</b>	18,50
Base, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, olives, mushrooms, rocket	
<b>Salame Piccante</b>	16
Base, spicy salami	
<b>Capriccio</b>	18
Base, ham, artichokes, olives, mushrooms, anchovies	
<b>Frutti di Mare</b>	19,50
Base, seafood, garlic oil	
<b>Calabrese</b>	19,50
Base, spicy n'duja, burrata, olives, artichokes, sun-dried tomatoes, rocket	
<b>Galati</b>	19,50
Base, forest mushrooms, olives, fresh onion, pancetta, taleggio	
<b>Tonno &amp; Cipolla</b>	16
Base, tuna, fresh onion	
<b>Leggera</b>	17
Base, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto, fresh basil	
<b>Siciliana</b>	18
Base, anchovies, olives, capers, garlic oil	
<b>Carpaccio</b>	21,50
Base, beef carpaccio, rocket, parmesan flakes, truffle	
<b>Romanella</b>	20
Base, Parma ham, rocket, parmesan flakes	
<b>Scampi &amp; Salmone</b>	21,50
Base, scampi, fresh salmon, tricolor cherry tomatoes, courgette, basil pesto	
<b>Vivaldi</b>	18,50
Base, spicy salami, four cheeses, fresh red onion, bell pepper, garlic oil	
<b>Mafiosa</b>	18,50
Base, spicy salami, ham, boiled egg, fresh onion, fresh tomatoes, mushrooms	



## DOLCI

<b>Dame Blanche</b>	10	<b>Crème Brûlée</b>	10
<b>Coupe Brésilienne</b>	10	<b>Cheesecake</b>	12
<b>Panna Cotta</b>	10	Mixed berries	
Coffee, caramel, almond		<b>Tartufo Nero Affogato al Cafe</b>	12
<b>Italian 'Colonel'</b>	12	Chocolate truffle 'drowned' in espresso shot	
Lemon sorbet, limoncello, blueberries		<b>Semifreddo</b>	14
<b>Mousse al Cioccolato</b>	10	Italian parfait, pistachio, bourbon whiskey	
Chocolate mousse		<b>Monte Bianco</b>	12
<b>Tiramisu Classico</b>	10	Profiteroles	

## BIBITE CALDE

<b>Coffee</b>	3,50	<b>Decaffeinated Coffee</b>	3,50
<b>Espresso</b>	3,50	<b>Espresso Corretto</b>	4,50
<b>Espresso Macchiato</b>	3,50	<b>Doppio Espresso</b>	3,50
<b>Cappuccino</b>	5	<b>Latte Macchiato</b>	5
<b>Tea</b> — choice from assortment	3,50	<b>Fresh Mint Tea</b>	4,50
<b>Irish Coffee</b>	12	<b>Italian Coffee</b>	12
<b>French Coffee</b>	12	<b>Hot Chocolate 'Callebaut'</b>	5

## DIGESTIVI

<b>Limoncello</b>	8	<b>Grand Marier</b>	8
<b>Amaretto</b>	8	<b>Licor 43</b>	8
<b>Sambuca</b>	8	<b>Cointreau</b>	8
<b>Ramazotti</b>	8	<b>Rhum</b> — choice from assortment	v.a. 9
<b>Avema</b>	8	<b>Whisky</b> — choice from assortment	v.a. 9
<b>Amaro del Capo</b>	8	<b>Grappa</b> — choice from assortment	v.a. 9
<b>Montenegro</b>	8	<b>Cognac</b> — choice from assortment	v.a. 9
<b>Baileys</b>	8		

# VINI

■ *Vino Rosso* | ● *Vino Bianco* | ▲ *Vino Rosato*

## SICILIA

■ <b>Peloro Rosso 2021</b> LE CASEMATTE Nerello Mascalese, Nocera	43	● <b>Appasivento Bianco 2021</b> BARONE MONTALTO Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat D'Alexandrie	39
■ <b>Mazal 2021</b> TENUTE ORESTIADI Frappato	47	● <b>Benede' 2022</b> ALESSANDRO DI CAMPOREALE Catarratto	39
■ <b>Il Rosso Di Ludovico Riserva</b> TENUTE ORESTIADI Nero d'Avola, Cabernet sauvignon	62	● <b>Rahalmet 2022</b> CANTINA LA VITE Grillo	41,50
■ <b>Etna Rosso 2019</b> TORNATORE Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	58	● <b>Infatata 2020</b> CARAVAGLIO Malvasia Secca	59
■ <b>Principe N 2019</b> SPADAFORA Nero D'Avola	42,50	● <b>Occhio Di Terra 2020</b> CARAVAGLIO Malvasia Secca	65
■ <b>Nero D'avola 2021 Bio</b> FINA Nero D'Avola	38	● <b>Kike' 2022</b> FINA Traminer, Sauvignon	42
■ <b>Donnata' 2019</b> ALESSANDRO DI CAMPOREALE Nero D'Avola	38	● <b>Etna Bianco</b> Carricante	45
■ <b>Barbazzale Etna Rosso 2021</b> COTTANERA Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	38,50	● <b>Uriel</b> POGGIO ANIMA Grillo	39,90
■ <b>Perricone 2022</b> FINA Perricone	43	▲ <b>Fiore Di Nero Rosato 2022</b> TENUTE LOMBARDO Nero D'Avola	37
■ <b>Rahalmet 2022</b> CANTINA LA VITE Nerello Mascalese	47		
■ <b>C'd'c Rosso 2021</b> BAGLIO DEL CRISTO Nero D'Avola	45		
■ <b>Oniris 2022</b> DUCA DI SALAPARUTA Nero D'Avola	41		

## LOMBARDIA

■ <b>Elogio</b> ELIGIO MAGRI Cabernet Sauvignon, Merlot	69
■ <b>Caterina Magri</b> ELIGIO MAGRI Merlot	52
■ <b>Patrizio Magri</b> ELIGIO MAGRI Cabernet Sauvignon, Merlot	62
■ <b>Roncedone</b> CA' DEI FRATI Marzemino, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	68,50
● <b>Lucelio 2021</b> ELIGIO MAGRI Moscato Giallo Bergamasca	38,50
▲ <b>Rosa Dei Frati 2022</b> CA' DEI FRATI Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	47,50

## ALTO ADIGE

■ <b>Bachgart</b> KLAUS LENTSCH Pinot Noir	52
● <b>Goldmuskateller</b> KLAUS LENTSCH	44



## PUGLIA

■ <b>Lilith</b> POGGIO ANIMA Primitivo	36
■ <b>Fiore Di Vigna</b> PAOLOLEO Primitivo	36
■ <b>Nero Di Troia</b> ZENSA Nero di Troia	36
● <b>Numen</b> PAOLOLEO Chardonnay	45
▲ <b>Premo Rose</b> ORIONWINES Corvina, Negroamaro	36

## VENETO

■ <b>Valpolicella</b> Corvina, Rondinella, Molinara	41,50
■ <b>Cabaletta</b> TENUTE FIOREBELLI Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon	39,50
● <b>Lugana 2022</b> LE FORNACI TOMMASI Turbiana	45
▲ <b>Chiaretto Di Bardolino</b> CANTINA DEL GARDA Corvina, Rondinella, Molinara	38

## FRIULI VENEZIA GIULIA

■ <b>Refosco 2017</b> LA RONCAIA Refosco	59
■ <b>Fusco 2017</b> LA RONCAIA Merlot	59
● <b>Sun Goddess</b> FANTINEL Sauvignon blanc	42
● <b>Eclisse 2016</b> LA RONCAIA Sauvignon Blanc, Picolit	55
● <b>Sun Goddess Ramato</b> FANTINEL Pinot Grigio	42

## ABRUZZO

■ <b>Samael</b> POGGIO ANIMA Montepulciano d'Abruzzo	36
■ <b>Villa Adami</b> CASABORDINO Montepulciano d'Abruzzo	38
● <b>Gabriel</b> POGGIO ANIMA Pecorino	36

## TOSCANA

■ <b>Bolgheri Colonne 2020</b> LE COLONNE Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	58
■ <b>Chianti 2020</b> BANFI Sangiovese	42
■ <b>Sassicaia 2019</b> BOLGHERI Cabernet sauvignon, Cabernet Franc	495
■ <b>Tignanello 2018</b> MARCHESE ANTINORI Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	375
■ <b>Guido Alberto 2019</b> TENUTA SAN GUIDO Merlot, Cabernet Sauvignon	135
■ <b>Le Difese 2020</b> TENUTA SAN GUIDO Cabernet Sauvignon, Sangiovese	95
■ <b>Il Bruciato 2020</b> BOLGHERI Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot	95
■ <b>Cabernet Sauvignon 2017</b> CAMPO DELLE COMETE Cabernet Sauvignon	49
■ <b>Toscana Rosso 2019</b> VALLERESSO Sangiovese, Merlot	42
■ <b>Chianti Classico</b> QUERCIABELLA Sangiovese	78
● <b>Vernaccia Di S.Gimignano 2019</b> CECCHI Vernaccia di San Gimignano	38

## PIEMONTE

■ <b>Selvaggia 2022</b> AGRICOLA MOLINO Nebbiolo, Barbera	45
■ <b>Langhe Nebbiolo 2020</b> SAN TANARO Nebbiolo	48
■ <b>8 Gioie 2021</b> SAN TANARO Albarossa, Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Merlot, Syrah	52
■ <b>Barolo Bussia Riserva</b> MARCO BONFANTE Nebbiolo da Barolo	125
■ <b>Dolcetto D'Alba</b> ODDERO Dolcetto	59
● <b>Gavi</b> IL ROCCHIN Cortese	41

## MENÙ

052/46 39 00

[www.iltuoristorante.com](http://www.iltuoristorante.com)

  [iltuoristorante](#)



**Monday, Wednesday**

18.00 - 22.30

**Thursday, Friday, Saturday, Sunday**

12.00 - 14.30 & 18.00 - 22.30

**Tuesday**

Closed



*thank you so much.*