

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

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

PROSECCO - BOLLICCINE

Prosecco		39,50
Metodo Classico		65
Champagne	v.a.	85

APERITIVI

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

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino (0.0% Alc.)	9	Ipanema (0.0% Alc.)	9
Amaretto Sour (0.0% Alc.)	9	Ginger beer, lime, passion fruit, mint	
Amaretto, lime, foam layer		Gin Tonic (0.0% Alc.)	9
Gimber Apple Spritz (0.0% Alc.)	9	Gin, Tonic, rosemary, cucumber	
Apple, ginger, soda, thyme		Passoa Orange (0.0% Alc.)	12
Gimber Pina Colada (0.0% Alc.)	9		
Pineapple, ginger, coconut			

BIBITE

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

BIRRA

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

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

I PRIMI : PASTA

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

I SECONDI : MAIN COURSES

All main courses are served with gnocchi and vegetable ratatouille

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

PIZZE

All pizzas are available in calzone format

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

DOLCI

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

BIBITE CALDE

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

DIGESTIVI

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

VINI

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

SICILIA

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

LOMBARDIA

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

ALTO ADIGE

■ Bachgart KLAUS LENTSCH 52 Pinot Noir	52
● Goldmuskateller KLAUS LENTSCH 44 Moscato Giallo	44



PUGLIA

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

VENETO

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

FRIULI VENEZIA GIULIA

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

ABRUZZO

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

TOSCANA

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

PIEMONTE

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

MENÙ

052/46 39 00

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.