

ANTIPASTI STARTERS

PARMIGIANA DI MELANZANE (1,7) v **12**
Melanzane con glassa al pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano 22 mesi e basilico.
Aubergines with a tomato glaze, mozzarella, 22-month-aged Parmigiano Reggiano and basil.

CLASSICO ALL'ITALIANA (7) **13**
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala.
24-month aged Parma ham and buffalo mozzarella.

BACCALÀ ALLA LIGURE (4,8)* **16**
Baccalà con patate, pomodorini, olive taggiasche e pinoli.
Salted cod with potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives and pine nuts.

LE ECCELLENZE ITALIANE (1,7)* **17**
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Culaccia, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, Salame Felino IGP, Pecorino buccia nera e gnocco fritto.
24-month aged Parma ham, Culaccia, 22-month aged Parmigiano Reggiano PDO, Felino salami PGI, black-rind Pecorino and fried gnocco.

PRIMI FIRST COURSES

TAGLIATELLE VERDI AL POMODORO (1,3) v **12**
Tagliatelle di pasta fresca al basilico con pomodorino e basilico fresco.
Fresh basil tagliatelle with cherry tomatoes and fresh basil.

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E FANTASIA (1,3,4) v **13**
Spaghetti alla chitarra con aglio, olio EVO, peperoncino, acciughe, olive taggiasche e pane ai pomodori secchi.
Spaghetti alla chitarra with garlic, EVO oil, chilli, anchovies, Taggiasca olives and sun-dried tomato bread.

RAVIOLO RICOTTA E LIMONE (1,3,7,8) **14**
Quadrettoni di pasta fresca ripieni di ricotta e limone con crema di pomodorini, guanciale croccante e crema di pecorino.
Fresh pasta ravioli stuffed with ricotta and lemon, served with a cherry tomato sauce, crispy guanciale and a pecorino cream

CACIO E PEPE CON FAVE (1,7)* v **14**
Tonnarelli di pasta fresca con crema di pecorino romano, pepe nero e fave.
Fresh tonnarelli pasta with a cream of Pecorino Romano, black pepper and broad beans.

TROFIE AL PESTO GENOVESE (1,7,8)* v **15**
Trofiette di pasta fresca con pesto di basilico ligure, patate e fagiolini.
Fresh trofiette pasta with Ligurian basil pesto, potatoes and green beans.

FUSILLONI AI CALAMARI (1,3,14)* **16**
Fusilloni di pasta fresca con crema di zucchine, calamaro scottato e prosciutto crudo disidratato.
Fresh fusilloni pasta with courgette cream, seared squid and dried ham.

TENTAZIONI TEMPTATIONS

CHC BURGER (1,7,8,11,12)* **18.50**
Panino, hamburger di manzo 220gr 100% Italia, scamorza affumicata, pesto di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte.
Bun, 220g 100% Italian beef burger, smoked scamorza cheese, sun-dried tomato pesto, caramelized onions, bacon, arugula and french fries.

CLASSIC BURGER (1,7,11)* **17.50**
Panino, hamburger di manzo 220gr 100% Italia, iceberg, pomodoro, bacon, cheddar e patate fritte.
Bun, 220g 100% Italian beef burger, iceberg lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese and french fries.

CHICKEN BURGER (1,3,11)* **16**
Panino, petto di pollo panato, bacon, pomodoro, iceberg, maionese e patate fritte.
Bun, breaded chicken breast, bacon, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise and french fries.

VBURGER (1,11,12)* **16**
Panino, burger vegetale, pomodoro, iceberg, maionese vegana, cipolla caramellata e patate fritte.
Bun, veggio burger, tomato, iceberg lettuce, vegan mayonnaise, caramelised onion and french fries.

CLUB SANDWICH (1,3,7)* **16**
Pane tostato, pollo grigliato, bacon, crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese e patate fritte.
Toasted bread, grilled chicken, bacon, hard-boiled egg spread, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and french fries.

Ingredienti in aggiunta - Additional ingredients
Provola affumicata - *Smoked provola*
Bacon
Funghi - *Mushrooms*
Salsa BBQ - *BBQ Sauce*

Vegetariano v Vegano ve

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: **1** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3** Uova e prodotti a base di uova **4** Pesce e prodotti a base di pesce **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6** Soia e prodotti a base di soia **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8** Frutta a guscio **9** Sedano e prodotti a base di sedano **10** Senape e prodotti a base di senape **11** Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12** Anidride solforica e solfiti **13** Lupino e prodotti a base di lupino **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

SECONDI SECOND COURSES

GALLETTO ARROSTO* **20**
Glassato con salsa barbecue e patate al rosmarino.
Roast cockerel glazed with barbecue sauce and rosemary potatoes.

TONNO SCOTTATO (4,7,8)* **22**
Filetto di tonno con verdure di stagione e salsa al pesto.
Tuna fillet with seasonal vegetables and pesto sauce.

TAGLIATA DI MANZO **24**
Con rucola, pomodorini datterino e scaglie di Parmigiano Reggiano 22 mesi.
Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and shavings of 22-month-aged Parmigiano Reggiano.

SPIGOLA ALLA LIGURE (4,7,8)* **23**
Filetto di spigola con olive taggiasche, pomodori secchi, pinoli tostati e salsa verde.
Sea bass fillet with Taggiasca olives, sun-dried tomatoes, toasted pine nuts and salsa verde.

CONTORNI SIDES

Insalata mista **6**
Mixed salad

Patate fritte* **6**
French fries

Patate al forno **6**
Roasted potatoes

Verdure di stagione **7**
Seasonal vegetables

PINSA

MARGHERITA (1,7)* v **10**
Pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, olio EVO e basilico.
Tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano, EVO oil and basil.

PESTIFERA (1,7,8)* v **15**
Mozzarella, pesto alla Genovese, pomodorini confit, parmigiano reggiano e pinoli tostati.
Mozzarella, Genovese-style pesto, confit cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano and toasted pine nuts.

INSALATE SALADS

CAESAR (1,3,7) **16**
Insalata iceberg, pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, crostini e salsa Caesar.
Iceberg lettuce, grilled chicken, Parmigiano Reggiano, croutons and Caesar dressing.

ESTIVA (7) v **15**
Pomodori, olive taggiasche, feta, cetriolo e basilico.
Cherry tomatoes, Taggiasca olives, feta, cucumber and basil.

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ (1,3,7) **7**
Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro.
Mascarpone cream with coffee-soaked biscuit and bitter cocoa powder.

CHEESECAKE AI FRUTTI BOSCO (1,3,7,8)* v **7**
Biscotto alla mandorla, crema di formaggio e gelée ai frutti di bosco.
Almond biscuit base, cream cheese and wild berry jelly.

PANNA COTTA AL CARMELLO SALATO (1,3,7,8) **6**
Creoso alla panna con caramello salato e crumble alle nocchie.
Creamy custard with salted caramel and hazelnut crumble.

MACEDONIA DI FRUTTA **5**
Selezione di frutta stagionale.
Seasonal fruit selection.

Coperto per persona **1.50**
Service charge per person

Vegetarian v Vegan ve

*Some products may be frozen at origin or locally.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: **1** Cereals containing gluten and products thereof **2** Crustaceans and products thereof **3** Eggs and products thereof **4** Fish and products thereof **5** Peanuts and products thereof **6** Soybeans and products thereof **7** Milk and products thereof (including lactose) **8** Nuts **9** Celery and products thereof **10** Mustard and products thereof **11** Sesame seeds and products thereof **12** Sulphur dioxide and sulphites **13** Lupin and products thereof **14** Molluscs and products thereof

Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.