



LE NOSTRE BRUSCHETTE - OUR BRUSCHETTAS
(n.4 BRUSCHETTE PER PIATTO- n.4 BRUSCHETTAS FOR DISH)

BRUSCHETTE AL DATTERINO - BRUSCHETTAS WITH DATTERINO TOMATOES

Pomodorino datterino, basilico, olio EVO, sale

Datterino tomato, basil, EVO oil, salt

Allergeni/Allergens: 1

8,00 €

BRUSCHETTE AL LARDO - BRUSCHETTAS WITH LARD

Lardo aromatizzato, scaglie di pecorino toscano stagionato, miele di ape nera sicula, granella di noci

Flavored lard, flakes of aged Tuscan pecorino, Sicilian black bee honey, chopped walnuts

Allergeni/Allergens: 1, 7, 8

10,00 €

BRUSCHETTE AL PISTACCHIO - BRUSCHETTAS WITH PISTACHIO

Pesto di pistacchio, pomodorino semi-dry, scagliette di mandorla grattugiata

Pistachio pesto, semi-dry cherry tomatoes, grated almond flakes

Allergeni/Allergens: 1, 8

9,00 €

BRUSCHETTA AL SALMONE - BRUSCHETTAS WITH SALMON

Salmone affumicato, stracciatella, rucola, uova di salmone, olio EVO

Smoked salmon, stracciatella, rocket, salmon eggs, EVO oil

Allergeni/Allergens: 1, 4, 7

10,00 €

BRUSCHETTE BURRO E ACCIUGA - BRUSCHETTAS WITH BUTTER AND ANCHOVY

Burro Beppino Ocelli, acciuga del Mar Cantabrico, zeste di limone

Butter, Cantabrian Sea anchovy, lemon zest

Allergeni/Allergens: 1, 4, 7

9,00 €

LE NOSTRE SELEZIONI E I PIATTI UNICI/ OUR SELECTIONS AND UNIQUE DISHES

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI - SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES

Vassoio con almeno 7 tipologie di salumi, cotti e crudi, e 7 di formaggi, freschi e stagionati, accompagnati da confettura artigianale, serviti con cestino di pane

Tray with at least 7 types of cured meats and 7 types of cheeses, fresh and mature, accompanied by artisanal jams, served with a bread basket

Allergeni/Allergens: 7, 8

16,00 €

a
persona
to
person

SELEZIONE DI SALUMI - SELECTION OF CURED MEATS

Vassoio di almeno 10 tipologie di salumi cotti e crudi serviti con cestino di pane

Tray of at least 10 types of cured meats served with a bread basket

Allergeni/Allergens: 8

16,00 €

a
persona
to
person



SELEZIONE DI FORMAGGI - SELECTION OF CHEESES

Vassoio di almeno 10 tipologie di formaggi, freschi e stagionati, accompagnati da confettura artigianale, serviti con cestino di pane

Tray of at least 10 types of cheese, fresh and mature, accompanied by artisanal jams, served with a bread basket

Allergeni: 7, 8

16,00 € a
persona
to
person

SELEZIONE DI SALUMI IBERICI DI BELLOTA - SELECTION OF FINE IBERIAN CURE MEATS

Salumi spagnoli pregiati prodotti da carni di maiali neri iberici alimentati solo a ghiande ed erbe. La composizione comprende Jamon Iberico PATA NEGRA stagionatura 40/60 mesi, Lomo, Chorizo e Salchichon, serviti con cestino di pane

Fine Spanish cured meats produced from the meat of black Iberian pigs fed only on acorns and herbs. The composition includes Jamon Iberico PATA NEGRA aged 40/60 months, Lomo, Chorizo and Salchichon, served with a bread basket

Allergeni/Allergens: -

30,00 € piatto
grande
large
plate

SELEZIONE DI AFFUMICATI E SPECIALITA' DI MARE - SELECTION OF SMOKED FISH

Vassoio con salmone, tonno e pesce spada affumicati, crostino con bottarga di tonno e acciughe del Mar Cantabrico

Tray with smoked salmon, tuna and swordfish, crostini with tuna bottarga and anchovies from the Cantabrian Sea

Allergeni/Allergens: 1, 4

17,00 € a
persona
to
person

LA NOSTRA CAPRESE - OUR CAPRESE

Pomodoro datterino, bocconcini di mozzarella di bufala ragusana, basilico fresco, olio EVO DOP, sale

Datterino tomato, Ragusa buffalo mozzarella bites, fresh basil, EVO oil DOP, salt

Allergeni/Allergens: 7

12,00 €

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS - THE BLACK ANGUS CARPACCIO

Carpaccio marinato di Black Angus, mozzarella di bufala ragusana affumicata, rucola, noci, olio EVO

Marinated Black Angus carpaccio, smoked Ragusa buffalo mozzarella, rocket, walnuts, EVO oil

Allergeni/Allergens: 7, 8

17,00 €

IL CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO - THE SMOKED BEEF CARPACCIO

Carpaccio di girello di manzo affumicato, rucola, pomodorino, scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi, olio EVO aromatizzato all'arancia

Smoked beef topside carpaccio, rocket, cherry tomatoes, 30-month parmesan flakes, orange-flavoured EVO oil

Allergeni/Allergens: -

17,00 €



LE NOSTRE FOCACCE - OUR FOCACCIAS

LA PORCHETTOSA

Porchetta di maialino nero, mozzarella di bufala, pecorino toscano stagionato, crema al tartufo, pomodorino semidry, olio EVO

Black pig porchetta, buffalo mozzarella, aged Tuscan pecorino, truffle cream, semi-dry cherry tomatoes, EVO oil

Allergeni/Allergens: 1, 7

10,00 €

LA SALMONE

Salmone affumicato selezionato, stracciatella di bufala, zeste di limone, pepe rosa, olio EVO - *Selected smoked salmon, buffalo stracciatella, lemon zest, pink pepper, EVO oil*

Allergeni: 1, 4, 7

12,00 €

LA MORTADELLA

Mortadella di maialino nero al limone e pistacchio, stracciatella di bufala, pesto di pistacchio

Black pork mortadella with lemon and pistachio, buffalo stracciatella, pistachio pesto

Allergeni/Allergens: 1, 7, 8

10,00 €

LA CRUDO DI PARMA

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, stracciatella di bufala, rucola, miele di ape nera sicula, olio EVO

Parma ham aged 30 months, buffalo stracciatella, rocket, Sicilian black bee honey, EVO oil

Allergeni/Allergens: 1, 7

10,00 €

LA SCAPICOLLATA

Scapicollata di Nepi, pecorino toscano stagionato, mozzarella di bufala, olio evo, confettura di mandarino tardivo di Ciaculli

Scapicollata from Nepi, aged Tuscan pecorino, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, late Ciaculli mandarin jam

Allergeni: 1, 7

10,00 €

LA CAPOCOLLO

Capocollo di Nepi, Castelmagno DOP, crema di olive nere, rucola, filamenti di peperoncino, olio EVO

Capocollo di Nepi, Castelmagno DOP, black olive cream, rocket, chilli pepper filaments, EVO oil

Allergeni/Allergens: 1

10,00 €

LA FINOCCHIONA

Salame "finocchiona" siciliana , pecorino toscano stagionato, crema al tartufo, mozzarella di bufala, olio EVO

Sicilian "finocchiona" salami, aged Tuscan pecorino cheese, truffle cream, buffalo mozzarella, EVO oil

Allergeni/Allergens: 1, 7

10,00 €

LA TACCHINOSA

Arrosto di tacchino alle erbe, crema di avocado e limone, scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi, rucola, olio EVO

Roast turkey with herbs, avocado and lemon cream, 30-month parmesan flakes, rocket, EVO oil

Allergeni/Allergens: 1

10,00 €

I NOSTRI DOLCI D'AUTORE by/ OUR DESSERTS by


Natale Giuntoni

MOUSSE NOCCIOLA E CIOCCOLATO*

Mousse di nocciola, copertura cioccolato al latte e nocciole

Hazelnut mousse, milk chocolate and hazelnut coating

Allergeni/Allergens: 3, 7, 8

7,00 €

MOUSSE AL PISTACCHIO*

Mousse al pistacchio con biscuit gluten free

Pistachio mousse with gluten free biscuit

Allergeni/Allergens: 3, 7, 8

7,00 €

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Mousse al formaggio, crumble alle mandorle, frutti di bosco gelatinati

Cheese mousse, almond crumble, gelatinized berries

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 8

7,00 €

CASSATINA CONTEMPORANEA*

Mousse alla ricotta fresca, soffice pasta reale alle mandorle e decorazione di frutta candita artigianale

Fresh ricotta mousse, soft almond marzipan and handmade candied fruit decoration

Allergeni/Allergens: 3, 7, 12

7,00 €

*senza glutine

BRILLO

WINE & MORE

Il Cliente e' pregato di comunicare al personale di sala la necessita' di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordine. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.















Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni e' possibile consultare l'apposita documentazione che verra' fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

The Customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded.

Therefore, our dishes may contain allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.

For any information on substances and allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, upon request, by the service staff.

1	Cereali contnti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		9	Sedano e prodotti a base de sedano	
3	Uova e prodotti a base di uova		10	Senape e prodotti a base di senape	
4	Pesce e prodotti a base di pesce		11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	
6	Soia e prodotti a base di soia		13	Lupini e prodotti a base di lupini	
7	Latte e prodotti a base di latte		14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	

BEVANDE/ DRINKS

Acqua naturale o frizzante Lt.0,7 a km.0 - Still o Sparkling water	3,00 €
Coca Cola Classic (Bottiglia vetro da 33cl) - Classic Coke	3,50 €
Coca Cola Zero (Bottiglia vetro da 33cl) - Coke zero	3,50 €
Aranciata Artigianale Tomarchio - Artisanal orangeade	3,50 €
Limonata Artigianale Tomarchio - Artisanal lemonade	3,50 €
Fever Tree – Tonic Water Premium	3,50 €
Fever Tree – Ginger Beer – Zenzero	3,50 €
Fever Tree – Fever Tree Mediterranean – Rosmarino e Timo Limone	3,50 €
Schwepps Classic	3,00 €
Schwepps Lemon	3,00 €
San Bitter Bianco o rosso	3,50 €
The' al limone San Benedetto - 33 cl	3,50 €
Succo di frutta (gusti vari) - Fruit juice (various flavours)	3,00 €

BRILLO

WINE & MORE

CAFFETTERIA/CAFETERIA

Caffè espresso - Espresso coffee	1,50 €
Caffè doppio - Double coffee	2,30 €
Caffè macchiato - Macchiato coffee	1,80 €
Caffè al Pistacchio - Pistachio coffee	2,50 €
Cappuccino	3,00 €

BIRRE/BEERS

Prodotta in Sicilia con metodi artigianali. Non pastorizzata e non filtrata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.
Produced in Sicily using artisanal methods. Unpasteurised and unfiltered, highly fermented and re-fermented in the bottle.

Birra Donna di coppe Rossa/Red-33 cl- doppio malto/double malt	7,00 €
Birra Donna di coppe IPA-33 cl- 100% malto d'orzo/barley malt	7,00 €
Birra Donna di coppe Chiara/Pale -33 cl-100% malto d'orzo/barley malt	7,00 €
Birra Donna di coppe - Senza Glutine - Gluten FREE -33 cl	7,00 €

Cocktail/Cocktails

Aperol Spritz	9,00 €
Campari Spritz	9,00 €
Limoncello Spritz	9,00 €
Negroni	8,00 €
Campari liscio	7,00 €

GIN TONIC (servito con tonica Fever Tree)

Tanqueray (ginepro, coriandolo, angelica, liquirizia)	10,00 €
Ionico (ginepro, salvia, rosmarino, mirto, cardamomo, arancia, zagara)	12,00 €
Nordes (ginepro, erba luigia, chinino, alloro, zenzero, salicornia, menta)	12,00 €
Roku (ginepro, fiori e foglia di Sakura, yozu, te' sencha, te' gyokuro, pepe sansho)	12,00 €
Etna Gin (ginepro, limone, arancia, salvia, menta, coriandolo, carciofino, finocchietto)	14,00 €
Favignana Gin (ginepro, coriandolo, angelica, limone, ulivo, mirto, elicriso, menta)	13,00 €
Cubical (ginepro, mandarino, timo, coriandolo, limone, cannella, anice, cardamomo)	13,00 €
Portofino (ginepro, limone, lavanda, rosmarino, iris, maggiorana, salvia)	15,00 €

Alcolici e Superalcolici/Alcoholic and Spirits

Amaro Unico	5,00 €
Amaro Jefferson	5,00 €
Amaro Amara	5,00 €
Amaro Unicum	5,00 €
Amaro Monte Polizo	5,00 €
Limoncello dell'Etna	5,00 €
Arancello dell'Etna	5,00 €
Crema di pistacchio dell'Etna	5,00 €
Crema al cannolo	5,00 €
Rum Diplomatico Riserva Esclusiva	8,00 €
Grappa Marzadro bariccata	7,00 €
Grappa Marzadro bianca affinata in anfora di terracotta	7,00 €
Grappa Russo dell'Etna - Bianca da Nerello Mascalese e Nero D'avola	7,00 €

Grappa Nonino bianca da vinacce di Merlot

7,00 €

Whisky Laphroaig 10 y

8,00 €