

OUR ESSENTIALS

 **Crema di verdure con crostini**
Vegetable cream soup with croutons € 16 *Soupe aux légumes avec croutons*

Lasagna Tradizionale con insalata di misticanze
Traditional Lasagna with green mixed salad € 22 *Lasagne traditionnelle avec salade mixte*

 **Burrata del Caseificio Abbasciano con pomodorini al basilico**
Burrata of "Abbasciano" Dairy with cherry tomatoes and basil € 20 *Burrata de la laiterie «Abbasciano» avec tomates cerises et basilic*

Salmone affumicato, pan brioches e panna acida
Smoked Salmon, pan brioches and sour cream € 22 *Saumon fumé, pan brioches et crème aigre*

Vitello Tonnato con Fagiolini all'Olio EVO
Cold veal with tuna sauce and green beans in EVO Oil € 22 *Veau froid à la sauce au thon et haricots verts à l'huile EVO*

 **Caesar Salad**
Caesar Salad € 22 *Caesar Salad*

Prosciutto Friulano «Sauris» con giardiniera fatta in casa
Sauris raw ham with home made pickled vegetables € 20 *Jambon cru Sauris et jardinière de légumes faite maison*

 **Straccetti Vegani BBQ**
Vegan Planted Pulled BBQ € 24 *Vegan Planted Pulled BBQ*

 **Branzino dell'Adriatico con Finocchi croccanti**
Adriatic Sea bass with crunchy fennel € 28 *Bar de l'Adriatique au fenouil croustillant*

Filetto di Manzo con salsa bernese e Patate al forno
Filet of beef with Bearnaise sauce and potatoes € 34 *Filet de bœuf avec sauce bernoise et pommes de terre*

OUR SIGNATURE

 **Panzanella «Papadopoli»**
Panzanella «Papadopoli» € 20 *Panzanella «Papadopoli»*

Spaghetti coe Bevarasse (vongole di laguna)
Spaghetti with lagoon clams € 22 *Spaghetti avec palourdes de lagune*

Polipo Scottato con crema di peperoni
Octopus with sweet pepper cream € 30 *Poulpe poêlé avec crème de poivrons*

Costolette d'Agnello alla milanese con verdure alla griglia
Lamb chops Milanese style with grilled vegetables € 34 *Côtelettes d'agneau à la milanaise avec légumes grillés*

OUR SWEETS

Raviolo d'ananas con mousse di cioccolato bianco e frutti di bosco
Pineapple ravioli with white chocolate mousse and berries € 12 *Raviolis d'ananas avec mousse au chocolat blanc et baies*

Meringata alle fragole
Strawberry Meringue € 12 *Meringue à la fraise*

Tiramisù della tradizione
Traditional tiramisù € 11 *Tiramisù traditionnel*

Crema Caramel
Caramel custard € 11 *Crème caramel*

Gelato al limone, fragola, vaniglia o cioccolato
Ice cream: lemon, strawberry, vanilla, chocolate € 11 *Glaces: citron, fraise, vanille, chocolat*