



Menù
Summer
2026

Cover Charge3,00€

MENÙ OF ICONIC DISHES

A journey designed to be shared by two, to discover the dishes that truly tell the story of our restaurant.

Friggione with toastd bread

~

Balanzoni

(served with white sausage sauce or parmigiano cream)

~

Cotoletta alla bolognese with baked potatoes

~

Water and cover charge included
(other drink and dessert excluded)

35 € per person

"THE BEST WAY TO DISCOVER OUR RESTAURANT"

Entrée:



Friggione 🍏 7,00€

Onion and tomato sauce with bread's crostini roasted

CONTAIN



MAY CONTAIN



Fried crescentine 15,00€

Fried crescentine (7 pz.) with ham, mortadella, salami, friggione and vegetables

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Fried tortellini 9,00€

Fried tortellini with parmigiano cream

CONTAIN



MAY CONTAIN



Bruciatini 9,00€

Smoked bacon stir-fried with balsamic vinegar glaze with pine nuts served on red radicchio bed

CONTAIN



MAY CONTAIN



Fried porcini mushrooms 9,00€

Porcini Mushrooms battered in tempura

CONTAIN



MAY CONTAIN



🍏 *Most loved by costumers*

First Dishes:



Balanzoni 🍏

15,00€

Green pasta (with spinach) with mortadella, ricotta and parmigiano inside, served with sausage white sauce or parmigiano cream.

CONTAIN



MAY CONTAIN



Tortellini with parmigiano cream*

14,00€

*Tortellini with parmigiano cream or with parmigiano cream.
Also available in broth upon request (+1€)*

CONTAIN



MAY CONTAIN



Tagliatelle with ragù*

13,00€

Yellow pasta tagliatelle with meat sauce bolognese

CONTAIN



MAY CONTAIN



Tagliatelle with friggione*

13,00€

Yellow pasta tagliatelle with our friggione

CONTAIN



MAY CONTAIN



Tortelloni ricotta butter and sage or ragù

13,00€

Yellow pasta tortelloni with ricotta, mascarpone and parmigiano inside, served with butter and sage sauce or meat sauce bolognese (+1€)

CONTAIN



MAY CONTAIN



* It's possible to request a large portion (+5€)

🍏 Most loved by costumers

Second Dishes:



Cotoletta Bolognese 🍏

20,00€

Pork cotoletta with raw ham, broth and parmigiano.

CONTAIN



MAY CONTAIN



Black Angus beef

23,00€

Rump heart with salt and rosemary

CONTAIN

MAY CONTAIN



Fassona Tartare tris

20,00€

Adult Fassona minced meat seasoned with olive oil salt and pepper with capers, anchovies, mustard and raspberry sauce.

CONTAIN



MAY CONTAIN



Vegetarian dish

13,00€

Dish chosen by our kitchen

CONTAIN

MAY CONTAIN

🍏 *Most loved by costumers*

Side Dishes



Green salad

3,00€



Baked potatoes

6,00€



Fresh marinated vegetables

7,00€



Fried potatoes

6,00€

CONTAIN



MAY CONTAIN



Desserts

Homecooked Dessert

5,50€/7,50€

Our baked or fresh desserts

Ice cream

5,00€

Sorbetto

5,00€

Drinks:

SAN BENEDETTO Still Water 0,75cl

2,50€

SAN BENEDETTO Sparkling Water 0,75cl

2,50€

Bottled Drinks 0,33cl

3,50€

Coca Cola or Coca Cola Zero

Theresianer Lager Bottled Beer 0,33cl

4,00€

Bar:

Coffee

2,00€

Espresso, Macchiato (with milk hot or cold), Decaffeinato,

Coffee with spirits

2,50€

Sambuca, Grappa or Nocino

After Dinner Drinks:

Home Amari e Digestives

3,00€

Chocolate, Coffee, Limoncello, Liquerizia

Amari e Digestives

5,00€

Averna, Braulio, Agricanto, Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Sambuca, Nocino, Fernet Branca, Brancamenta, Amaro del ciclista, Vermouth

Amari e Digestives

6,00€

Grappa Secca, Grappa Barricata, Storica verde al Basilico, Francois Peyrot Cognac alla Pera Williams

LIST OF 14 FOOD ALLERGENS

Dear Customer, here under the table with the list of 14 food allergens.

Under the description each our dish you will find the icons of the allergens presents inside ("CONTAIN") and the allergens that may be present ("MAY CONTAIN") as declared from the suppliers of the raw materials.

About "Gluten Free Dish"  definition we clarify that they are not specific preparation or cooking but ONLY products or food WITHOUT GLUTEN by their nature.

In order to avoid misunderstanding or trouble during the meal, however, we suggest to ask our staff in case of doubts and/or concerns. Thanks.

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Frutta a guscio mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, <i>tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>		FRUTTA A GUSCIO Nuts	GLUTINE Cereals containing Wheat		Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, <i>tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>
Sedano e prodotti a base di sedano.		SEDANO Celery	CROSTACEI Crustaceans		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Senape e prodotti a base di senape.		SENAPE Mustard	UOVA Eggs		Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		SEMI DI SESAMO Sesame	PESCI Fish		Pesce e prodotti a base di pesce, <i>tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	ARACHIDI Peanuts		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Lupini e prodotti a base di lupini.		LUPINO Lupin	SOIA Soya		Soia e prodotti a base di soia, <i>tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		MOLLUSCHI Molluscs	LATTE Milk		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), <i>tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattitolo.</i> (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

