

Salads*



Insalata di Rucola

\$5.3



House Salad

\$5.3



Tomato Salad

\$5.0



Insalata di Cesare

Dessert



Affogato

\$7.3



Gelato Misto

Desserts*



Torta Caprese

\$8.3



Tiramisu

29
\$8.3



Panna Cotta

26
\$8.3



Crostatina di Mele

\$8.3



Chocolate ice cream

22

Non alcoholic drinks



Acqua Panna still



Lemon



Lift

Alcoholic Drinks



Southern Comfort

\$5.0



Aperol Spritz

\$10.3



Tanqueray

\$5.3



Tullamore Dew

\$5.3

Appetizers*



Stuffed chili peppers

\$17.0



Garlic Bread

9



Cheese

Pasta



Fusilli Puttanesca Con Pollo

\$16.0



Trofiette Con Pollo

\$16.0

Pizza normal á 22cm



Tomate

10 most popular



Salami Milano

Insalate - Salate



Parmigiana di Melanzane

\$12.0

Pasta*



Pasta Spinaci

10
\$9.6



Tagliatelle alla Bolognese

\$14.6



Risotto frutti di mare

\$10.6



Noodles beef

10



Pasta

Reisgerichte, normal



Risotto Funghi

\$9.6

Pizza*



Margherita

10
\$10.6



Capricciosa

\$14.0



Pizza

Mains



Market Fresh Fish of the Day

Pasta dishes



Piccante

\$15.3



Spaghetti alla Carbonara

\$13.6



Spaghetti alle Vongole

\$18.9



Ravioli

9

Burgers*



Angus Beef Burger

\$17.3

Antipasti



Bruschette Miste

\$14.0



Zuppa Di Porcini e Patate

\$7.6



Bruschetta Con Broccoli

\$7.3



Bruschetta Con Granchio E Finocchio

\$8.3

Side dishes*



Grana Padano



Sauce

Extras



Salad

9

Gnocchi



Gnocchi alla Bolognese

\$14.6



Gnocchi

19

Dolci



Tortino al Cioccolato

\$8.3

Pizza



Verdure

\$5.3



Aubergine



Tricolore

\$10.0



Formaggi

10
\$10.0

Fish dishes*



Gamberoni

\$11.6



Coda di Rospo

\$26.6



Branzino al Forno

\$66.5

Seafood



Fried Squid

13
\$10.0



Grilled Scampi



Squid

8

Meat dishes



Pollo Milanese

\$20.6



Bistecca di Manzo

\$28.3

SIDES



Fritte

\$5.0

Beef



British Isles Aberdeen Angus Beef



USDA Creekstone Farm



Rangers Valley, Premium Marble Reserve

Chicken*



Chicken

14

Sauces*



Caprese

19
\$10.0

Pizza - Klein Ø 20cm



Salsiccia

\$14.6

Vegetarian dishes



Broccoli with cheese

Cold starters



Insalata di Granchio

Appetizer



Olive

\$5.0

Baguettes



Cosmo

\$10.6

Fish*



Wild Monkfish



Arctic Salmon



Smoked Salmon

2

Beef dishes



Filetto

\$32.2

Insalate



Bresaola E Pere

\$10.0

Carne



Spezzatino Di Agnello

\$24.9



Braciole Di Vitello

\$31.2

Pesce



Pescespada Salmoriglio

\$23.9



Branzino Con Gremolata

\$25.3



Misto Di Pesce Al Forno

\$31.2



Branzino

Antipasti - starters



Carpaccio

20
\$13.3

Cocktails



Negroni

\$10.6



Mojito

\$10.6

Spirits



Americano

1
\$3.3



Remy Martin VSOP

\$5.7



Kahlua

\$5.0



Frangelico

\$5.0



Finlandia

\$4.7



Jack Daniels

10
\$5.0



Maker's Mark Bourbon

\$5.7

Snacks & side dishes



Fritto Misto

\$24.9

Al Forno*



Pasta Al Forno Napoletana

\$14.6



Lasagne

19
\$14.3

Penne



Penne alla Norma

\$13.3

Formaggi



Pecorino Sardo

Piadina



Caprino

Antipasti e Insalate



Prosciutto e Melone

\$10.6

Sauces



Mushrooms

9

Pork dishes*



Costine

\$10.6

Pesce - Fisch



Merluzzo

\$23.9

Pasta Fresca



Spaghetti Scoglio

\$18.3

Crepes



Grand Marnier

\$5.0

Tageskarte – Donnerstag



Linguine

Frische Salate



Bruschetta al Pomodoro

\$7.3

Go Antipasti



Mozzarella di Bufala

10

Calzone



Calzone

23

Focacce/ Pizza



Salame Milano

Pasta e Risotto



Rigatoni Con Manzo

\$16.6



Linguine Ai Gamberetti

\$19.3

Rumpsteak



Bistecca

White wine



Catarratto Terre Siciliane Il Meridione, Sicily



Chardonnay Delle Venezie Sanvigilio, Trentino



Pinot Grigio Delle Venezie Mirabello, Veneto



Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Coste Del Molino Monteschiavo, Marche



Sauvignon Blanc Trentino Mastri Vernacoli, Trentino



Vermentino Di Toscana Perolla San Felice, Tuscany



Gavi Del Comune Di Gavi DOCG Alasia, Piedmont

Pesce - Fischgerichte



Sogliola

\$29.3

Häagen-Dazs Eiscreme



Baileys

\$5.3

Pizza bread



Knoblauchbrot

10

Fusilli



Fusilli Al Pomodoro

\$12.6

Pizza - Mini Ø 22cm



Champignons

17

Fruit



Plums



Strawberries Raspberries

Farfalle



Farfalle al Salmone

\$16.3

Pollame - vom Hähnchen



Pollo ai Funghi

\$20.6

Pollame - Geflügel



Pollo alla Valdostana

\$20.6

La Carne-Fleischgerichte



Tagliata di Manzo

\$73.1

Schwarze Tees



Earl Grey

9
\$3.3

Alkoholische Cocktails



Amaretto Sour

\$11.0

Rum



Bacardi Carta Blanca

\$4.4



Bacardi Ocho

\$5.7

Pizza - Klein Ø 22cm



Belvedere

\$6.0

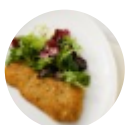
Wild Wild Schlemmer



El Dorado

\$5.7

Vitello - Kalb



Vitello Milanese

\$32.6

Schalen - & Krustentiere



Ostriche

\$14.0

Digestivi - Digestifs



Limoncello

\$5.0

Whisky



Glenfiddich

\$6.3

Gin



Hayman's Family Reserve

\$11.6

Vodka



Grey Goose

\$6.3

Whiskey



Cointreau

\$5.0

Grappa



Grappa Tocai En Castagno Barrique

\$14.6

Pizza al Forno



Calzone Polpette

\$16.0

Water*



San Pellegrino Sparkling

Pizza - Single Ø 26cm



Garlic

Pizza- Mittel ca.28cm



Peperonata

\$5.0

Pizza - Ø 20cm



Bellini

\$10.3

China Art (Soja-Chilisauce)



King Prawns

9

VIP Drinks



Bombay Sapphire

\$11.6

Beliebte Pizzavarianten Small



Fiorentina

3
\$14.3

Yaki-Grill Menü



Prawn

5

Pizza (normal) Ø 26cm



Anatra

\$21.3

Alkoholische Geträmkte



Fernet Branca

\$5.0

Pizzen - klein Ø ca. 24cm



Cesare

\$8.6

Pizza Vegetarisch mini (22cm)



Tomato

Brandy



Baron de Sigognac Armagnac VSOP

\$5.7

Champagne



Champagne Lallier Grand Réserve Grand Cru NV

\$55.8



Champagne Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV

\$86.4



Champagne Dom Perignon Brut

\$232.7



Champagne Cristal Brut Louis Roederer

\$279.2



Champagne Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV, Reims



Champagne Dom Perignon Brut Epernay



Champagne Cristal Brut Louis Roederer, Reims

Coffee



Espresso

10
\$3.3



Cappuccino

9
\$3.7



Mocha

5
\$4.3

Meat & Poultry



British Lamb



Barn Reared Chicken

Red Wine



Nero D'Avola Il Meridione, Sicily



Shiraz Ca' Di Ponti, Sicily



Merlot Delle Venezie Sanvigilio, Veneto



Chianti Riserva DOCG Baroncini, Tuscany



Montepulciano Rosso Conero Alberto Serenelli Monteschiavo, Marche



Pinot Nero Trentino Bottega Vinai, Trentino



Barbera D'Asti Superiore Rive DOCG Il Cascinone, Piedmont



Shiraz Ca Di Ponti, Sicily



Barbera D'asti Superiore Rive DOC Il Cascinone, Piedmont

Piadine Dolci



Cioccolato Bianco

\$7.3

Featured Items



Scamone

\$23.9

Rosé Wine



Monferrato Chiaretto Ancora, Piedmont



Pinot Grigio Blush Principato Cavit, Trentino



Château St Marguerite Cru Classé Côtes De Provence, France



Château Hermitage St. Martin IKON Côtes De Provence, France

\$47.9

Bottled Beer & Cider



Beck's, ABV



Menabrea, ABV

\$6.0



Peroni Nastro Azzurro, ABV

\$6.0



Peroni Red, ABV

\$6.0



Theresianer Vienna, ABV

\$6.0



Moretti La Rossa, ABV

\$6.3



Peroni Gran Riserva, ABV

\$6.3



Theresianer Pale Ale, ABV

\$6.3



Magners Cider, ABV

Dessert Wine



Vin Santo, La Casa Vinicola F.lli Nistri, Tuscany, Italy,

\$4.8



Moscato Passito, Araldica, Piedmont, Italy,



Ramos Pinto Ruby Port

Northern Italy



Pinot Grigio Trentino Bottega Vinai, Trentino

\$35.9



Gewurztraminer Trentino Bottega Vinai, Trentino

\$37.9



Pinot Bianco Nals Magreid, Alto Adige

\$42.5



Ribolla Gialla Dei Colli Orientali Poggiobello, Friuli

\$42.5



Soave Otto Prà, Veneto

\$43.9



Riesling Langhe Poderi Colla, Piedmont

\$49.2



Gavi Del Comune Di Gavi DOCG Villa Sparina, Piedmont

\$51.9



Sauvignon Blanc Langhe Marchesi Di Gresy, Piedmont

\$58.5



Chardonnay Langhe Gresy Marchesi Di Gresy, Piedmont

\$86.4



Valpolicella Classico Capitel Della Crosara Ripasso Montresor, Veneto

\$43.2



Merlot Monferrato Rosso Marchesi Di Gresy, Piedmont

\$51.9



Nebbiolo D'Alba Poderi Colla, Piedmont

\$57.2



Barolo DOCG Patrizi, Piedmont

\$71.8



Barbera D'Asti Monte Colombo Marchesi Di Gresy, Piedmont

\$73.1



Amarone Della Valpolicella La Colombaia Montresor, Veneto

\$78.4



Barbaresco Martinenga DOCG Marchesi Di Gresy, Piedmont

\$119.7

Central Italy



Bianco Di Ciccio Zaccagnini, Abruzzo

\$38.6



Pecorino Yamada Zaccagnini, Abruzzo

\$45.2



Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Riserva San Sisto Fazi Battaglia, Marche

\$59.8



Montepulciano D'Abruzzo Tralcetto Zaccagnini, Abruzzo

\$41.2



Chianti Classico Riserva Il Grigio DOCG San Felice, Tuscany

\$57.2



Brunello di Montalcino DOCG Campogiovanni, Tuscany

\$74.5



Tignanello Antinori, Tuscany

\$199.4

Classic Cocktails



Dark Stormy

\$10.3

Cheese



Testun Di Barolo



Bra Duro

Shellfish



Wild Langoustines



Hand Picked Wild Crab



Wild Red Mediterranean Prawns



Wild Native Lobster



Wild Palourde Clams

Liqueur Coffees



Calypso Coffee (Tia Maria

\$8.6



French Coffee (Courvoisier VS

\$8.6



Highland Coffee (Famous Grouse

\$8.6



Irish Coffee (Tullamore Dew

\$8.6



Italian Coffee (Galliano L'Authentica

\$8.6



Jamaican Coffee (Mount Gay Rum

\$8.6

Salumi



Salame Al Pistacchio

Southern Italy & the Islands



Vermentino Di Gallura Superiore Montecoro DOCG Sella e Mosca, Sardinia

\$42.5



Sauvignon Blanc Le Arenarie Sella e Mosca, Sardinia

\$43.9



Greco Di Tufo DOCG Villa Raiano, Campania

\$45.2



Etna Bianco Nicosia, Sicily

\$50.5



Salice Salentino Giardinelli Vineyards Tenute Vallone, Apulia

\$37.2



Frappato Nicosia, Sicily

\$38.6



Cannonau Di Sardegna Riserva Sella e Mosca, Sardinia

\$47.9



Taurasi DOCG Villa Raiano, Campania

\$59.8



Primitivo Don Cosimo Salento Cantina Due Palme, Apulia

Champagne Rosé



Champagne Veuve Clicquot Rosé NV

\$109.7



Champagne Laurent Perrier Cuveé Rosé NV

\$119.7



Champagne Veuve Clicquot Rosé NV, Reims



Champagne Laurent Perrier Cuveé Rosé NV, Tour-Sur-Marne

Hot Drink



Hot Chocolate

\$4.3

Coffee*



Latte

\$3.7



Café

Speciali



Seasonal Dishes

Christmas Set Menus



Course

\$16.0

Draught Beer & Cider



Moretti, ABV



Beck's Vier, ABV



Thatcher's Gold Cider, ABV

Gelati e Sorbetti



Coppa Al Cioccolato

\$7.3

Cured Meat



Salami Al Tartufo



Salami Al Pistacchio



Prosciutto Di Anatra



Speck Di Agnello

Pesce E Crostacei



Cocktail Di Gamberi Rossi

\$16.0



Scampi E Avocado

\$18.6

Vegetables & Herbs



Maris Piper Potatoes



Swede



Flat Leaf Parsley

Salumeria Cold Counter & Sharing



Terra E Monti



Antipasti Di Terra E Montagna

\$29.9

Crostacei



Gamberoni Rossi Salmoriglio

Ciocolatini



Six Handmade Chocolate Truffles

\$5.0

Minerals & Juices



Coca-Cola, Diet Coke



Tonic, Slimline Tonic



Ginger Ale, Bitter lemon



Frobisher's Grapefruit, Pineapple, Apple, Tomato



Cranberry or pomegranate

\$3.3

Italian Liqueurs & Amari



Opal Bianca

\$5.0

Cocktails We Love



True French Martini

\$11.3



Elderflower Grapefruit Mojito

\$11.3



Kim Sha

\$11.0

Whisk (e)y & Bourbon



Jim Beam Black Bourbon

\$5.3

Prosecco, Spumante & Champagne



Prosecco Lunetta Brut NV Cavit, Veneto



Champagne Lallier Grand Réserve Grand Cru Nv, Ay

This Month's Seasonal Ingredient - Figs



Bruschetta Con Burrata E Fichi

\$8.0



Fichi E Finocchiona

\$10.6

Pesce & Crostacei



Ippoglosso Alla Livornese

\$31.9

Dessert*



Dessert

Uncategorized



Finocchiona



Parma Ham



Coppa di Parma



Bresaola



Ricotta di Bufala



Buffalo Mozzarella



Gorgonzola Piccante



Pecorino Tartufo



Veal



Barbary Duck



Dover Sole



Wild Seabass



Lemon Sole



Sashimi Grade Tuna



Swordfish



North Atlantic Cod



King Scallops



Fresh Rock Oysters



Mussels



Rocket



Baby Spinach



Beef Tomatoes



Gem Lettuce



Chestnut Mushrooms



Red Peppers



Carrots



Parsnips



Turnips



English Asparagus



Courgette



Butternut Squash



Artichokes



Melon



Blueberries



Lemons



Prosciutto di Parma



Soppresata



Salame al Tartufo



Salmone Affumicato

\$12.0



Gamberi Rossi

\$13.3



Granchio

\$16.0



Pane Della Casa

\$5.3



Pane All'aglio



Asparagi Alla Griglia

\$10.0



Cozze Allo Zafferano

\$12.3



Pollo Parmigiana

\$15.3



Penne all'Arrabbiata

\$13.3



Spaghetti con Polpette

\$13.6



Linguine all'Aragosta

\$29.9



Ravioli Granchio

\$12.6



Ravioli Zucca

\$9.3



Tonno alla siciliana

\$24.6



Spiedini Di Pesce

\$25.3



SALMONE ALLO ZAFFERANO

\$25.3



Capesante

\$14.0



Aragosta

\$31.9



Vitello Saltimbocca

\$23.9



Costata

\$26.6



Bistecca Fiorentina

\$73.1



Ribeye

9



Sirloin



Patate Arrosto

\$5.0



PURÈ DI PATATE

\$5.0



Zucchine Fritte

\$5.0



Verdure Arrosto

\$5.3



Broccoletti

\$5.3



Sunday Roast

\$34.6



Vaniglia

\$7.3



Cioccolato

\$7.3



Caramello

\$7.3



Fragola

\$7.3



Pistacchio

\$7.3



Large Espresso

\$3.7



Selection of Teas

\$3.3



Liqueur coffees

\$8.6



Grappa Di Moscato

\$6.0



English Breakfast Tea

\$3.3



Herbal Teas

\$3.3



Fresh Mint Tea

\$3.3



Appletiser

\$3.7



Gosling's Ginger Beer

\$3.9



Courvoisier VS

\$5.0



Remy Martin XO

\$16.6



Baileys Coffee

\$8.6



Drambuie

\$5.0



Amaro Lucano

\$5.0



Disaronno

\$5.0



Galliano

\$5.0



Tuaca

\$5.0



Strega

\$5.3



Opal nera

\$5.3



Classic Martini



Elderflower Fizz

\$10.3



Bramble

\$10.6



Espresso Martini

\$11.0



Passion Fruit Caipirinha

\$10.3



Tommy's Margarita

\$10.3



Porn Star

\$13.0



Hendrick's

\$11.6



Whitley Neill

\$11.6



Ketel One Citroen

\$5.3



Reyka

\$6.0



Snow Queen

\$6.0



Stolichnaya Elit

\$7.3



Hayman's London Dry

\$4.7



Bloom

\$6.0



Bacardi Carta Oro

\$4.7



BRUGAL ANEJO

\$5.3



Mount Gay Eclipse

\$5.3



Sailor Jerry Spiced

\$5.7



El Jimador Reposado

\$5.3



Tapatio Blanco

\$5.3



Herradura Reposado

\$6.0



Famous Grouse

\$4.7



Canadian Club

\$5.0



Four Roses Small Batch

\$5.3



Glenrothes Select Reserve

\$6.0



Highland Park

\$6.0



Ardmore

\$6.3



Laphroaig

\$6.3



Bread



Bottle



Roasted Chicken



Prawns



Frutto della Passione

\$7.3



Torta Di Passione

\$8.3



Panettone Al Cioccolato

\$8.3



Rosa Spritz

\$10.6



Prosecco Lunetta NV Cavit, Veneto

\$38.6



Spumante Rosé Royale Brut NV Montresor, Veneto

\$45.2



Franciacorta Brut DOCG NV Ferghettina, Lombardy

\$50.5



Franciacorta Cuveé Imperial Max Rosé DOCG

\$61.2



Franciacorta Cuveé Imperial Max Rosé DOCG Berlucchi, Lombardy