

ANTIPASTI & SALADS

INSALATA DI POLIPO Octopus salad with taggiasche olives and red onions.	60
CARPACCIO DI MANZO Thinly sliced angus beef with black truffles.	75
SALMONE MARINATO AL FINOCCHIETTO Organic fresh Scottish salmon with fennel.	75
BURRATA DI ALTAMURA (V) Italian cheese made from buffalo mozzarella served mediterranean style.	70

SOUPS, PASTAS & RISOTTI

LASAGNA The classic Lasagna Bolognese served on homemade fresh pasta.	85
GNOCCHI (N) Italian dumplings with Gorgonzola cheese and chopped walnuts.	75
PENNE ALL' ARRABBIATA (V) In a spicy tomato sauce.	75
CANNELLONI (V) Homemade fresh pasta filled with ricotta cheese and spinach.	75
RISOTTO AI FUNGHI (V) Carnaroli rice with Porcini mushrooms (Please allow 20 minutes to cook).	95
ZUPPA DI PESCE Summer seafood soup.	45
ZUPPA DI FUNGHI (V) Mushroom soup with black Truffle.	55
MINISTRONE DI VERDURE (V)(N) 45 Milanese minestrone soup with borlotti beans.	45

INSALATA DI MARE (A) Italian seafood salad.	65
POLPETTE (P) Classic Italian meatballs in tomato sauce.	50
FRITTO MISTO Assorted mixed seafood deep-fried with vegetables.	80
PAPPA AL POMODORO (V) Served in authentic Tuscan tomato sauce.	45
BRESAOLA CON RUCOLA Cured beef with arugula leaves served with shaved parmesan cheese.	85

SECONDI MAIN COURSES

POLLO ALLA CACCIATORA (A) Braised chicken with tomato sauce, green olives and mashed potato.	85
SCALOPPINE (A) Veal tenderloin scallopine in marsala sauce.	85
COTOLETTA Veal chop Milanese with rocket leaves and cherry tomato salad.	110
RICCIOLA Pan-fried local amberjack with cherry tomatoes and taggiasche olives.	85
FEGATO Veal liver Venetian style.	75

CONTORNI & SIDE DISHES

INSALATA (V) Mixed green salad.	45
PATATE AL FORNO (V) Oven-baked potatoes.	35
VERDURE GRIGLIATE (V) Mixed grilled vegetables.	30
POMODORI (V) Tomato salad, extra virgin olive oil, red onion and oregano.	35
PURÉ DI PATATE (V) Mashed potatoes.	30
MARCO ZUCCHINI (V) Deep-fried crispy zucchini	35

MENU (TO SHARE)

ALLA GRIGLIA FROM THE GRILL

COSTATA CON OSSO Bone-in rib eye steak 350g.	180
FILETTO DI MANZO Beef tenderloin 200g.	150
NODINO DI VITELLO Rock of veal 300gr.	135
FIORENTINA Tuscan T-bone steak 1.200kg for 2 pax.	450
SCOTTADITO ALLA ROMANA Lamb rack chops 300g.	115
GAMBERONI Mediterranean red prawns carabiniere 250g.	120

PIZZE- PIZZAS

REGINA MARGHERITA (V) San Marzano tomatoes, mozzarella Fior Di Latte, fresh basil and oregano.	60
NAPOLI San Marzano tomatoes, mozzarella Fior Di Latte, anchovies, olives, chili and oregano.	65
REGGIO (P) San Marzano tomatoes, mozzarella Fior Di Latte, Parma ham, mushrooms and olives.	75
MESSINA FRUTTI DI MARE San Marzano tomatoes, Fior Di Latte, mussels, squid, clams, prawns and scallops.	80
MARCO'S San Marzano tomatoes, mozzarella Fior Di Latte, smoked duck breast, arugula and truffle oil.	65

DOLCI – DESSERT

TIRAMISÚ (N) Traditional Italian dessert from Veneto.	35
TORTA BAROZZI The classic chocolate cake.	35
VANILLA Pannacotta.	35
SALAME DI CIOCCOLATO (N) Salami of chocolate mixed with cookies.	35
MISTO DI BOSCO Wild berries and vanilla ice cream.	50
TORTA DI MELE Traditional Italian apple cake served with vanilla sauce.	35
GELATO Homemade ice cream with delicious flavours to choose from (Chocolate, vanilla, Pistachio).	35

(v) vegetarian • (n) nuts • (a) alcohol • (p) pork

PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

ALL PRICES INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEES | PRICES SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE





CARTA DEI VINI-WINE LIST

SPARKLING WINE

LOMBARDY

Bellavista Cuvée Brut, Franciacorta DOCG. 155 750
 Bellavista Grand Cuvée Brut Rosé,
 Franciacorta DOCG. 950
 Ca'del Bosco Cuvée Prestige,
 Franciacorta DOCG. 995

TRENTINO ALTO ADIGE

Ferrari Perle Nero Millesimato, Trento DOC. 795

VENETO

Jeio, Conegliano Valdobbiadene Prosecco
 Spumante Superiore DOCG (Brut), Bisol. 90 425

PIEDMONT

Brachetto d'Acqui DOCG, Gancia. 75 395

EMILIA-ROMAGNA

Lambrusco Bianco, Emilia IGT, Minini
 Casa Vinicola. 180
 Lambrusco Rosso, Emilia IGT, Minini
 Casa Vinicola. 180

WHITE WINE

PIEDMONT

La Scolca Oro, Cortese di Gavi DOCG. 55 245
 Camillona, Sauvignon Blanc, Alasia. 350

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vigneti Sant'Helena, Ribolla Gialla, Fantinel. 595
 Sauvignon, Collio DOC, Livio Felluga. 650

TRENTINO-ALTO ADIGE

Chardonnay, Alto Adige-Südtirol DOC,
 St Michael-Eppan. 395
 Gewurztraminer, Alto Adige-Südtirol DOC,
 Alois Lageder. 90 425

VENETO

Soave DOC, Falonari. 40 180
 Soave DOC, Allegrini. 350

TUSCANY

Albizzia Chardonnay, Toscana IGT, Frescobaldi. 70 325
 Castello di Pomino, Bianco DOC, Frescobaldi. 395
 La Pettegola Vermentino, Banfi. 395

UMBRIA

Rocca delle Macie, Orvieto Classico DOC. 220
 Cervaro della Sala, Umbria IGT, Castello
 Della Sala, Antinori. 950

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico.
 Superiore DOC, Bucci. 595

PUGLIA

Terre Allegre Trebbiano, Puglia IGT. 180

SICILY

Catarratto, Ca' di Ponti. 40 180
 Pinot Grigio, Terre Siciliane IGT, Da Luca. 40 180
 Etna Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere. 595

SARDINIA

Tyrros, Vermentino di Sardegna DOC,
 Attilio Contini. 295

RED WINE

PIEDMONT

Barbera d'Asti DOCG, Araldica. 40 185
 Langhe DOC, Nebbiolo, Beni di Botasiolo
 La Morra. 395
 Barolo DOCG, Cossetti. 675

LOMBARDY

Pinot Nero Dell'Oltrepo' Pavese DOC, Torti. 595

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo DOC, Lupi Reali. 195

TRENTINO-ALTO ADIGE

Lagrein, Alto Adige-Südtirol DOC,
 St Michael-Eppan. 84 395
 Alto Adige Pinot Noir, Cantina Terlano -
 Kellerei Terlan. 450
 Teroldego, Teroldego Vigneti delle
 Dolomiti IGT, Foradori. 695

VENETO

Bonacosta, Valpolicella Classico DOC,
 Masi Agricola. 325
 Cent'Anni, Valpolicella Ripasso DOC,
 Cielo e Terra. 325
 Costasera, Amarone Della Valpolicella
 Classico DOCG, Masi Agricola. 1100

TUSCANY

Vernaiole, Chianti DOCG, Rocca Delle Macie. 58 265
 Rubio, Toscana IGT, Poggio San Polo. 325
 Le Macchiole Bolgheri Rosso DOC, 90 425
 Le Macchiole. 495
 Chianti Classico Riserva DOCG, Castello
 di Albola-Radda in Chianti. 795
 Guidalberto, Toscana IGT, Tenuta San Guido. 950
 Brunello di Montalcino DOCG, Poggio San Polo. 1200
 Paleo Rosso, Toscana IGT, Le Macchiole. 1200
 Tignanello, Toscana IGT, Marchesi Antinori. 3900
 Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore.

CAMPANIA

Mastro, Rosso Campania IGT, Mastroberardino. 325
 Taurasi DOCG, Feudi di San Gregorio. 625

PUGLIA

Nero, Negroamaro, Giorgio & Gianni. 40 180
 Primitivo Feudi di San Gregorio, Primitivo
 Di Manduria DOC. 245
 Aglianico, Puglia IGT, Masseria Altemura. 295

SICILY

Nero d'Avola, Terre Siciliane IGT, Da Luca. 40 180
 Etna Rosso DOC, Tenuta Delle Terre Nere. 595

SARDINIA

Tonaghe, Cannonau di Sardegna DOC,
 Attilio Contini. 325

FORTIFIED WINE

SICILY

Garibaldi Dolce, Marsala Superiore DOC, 55 265
 Cantine Pellegrino 50cl.