

## DALLA GASTRONOMIA

DALLE 12:00 | START FROM 12:00

<b>CLUB SANDWICH:</b> Tacchino, mozzarella, bacon, lattuga, pomodoro e mayo <i>(Turkey, mozzarella cheese, bacon, lettuce, tomato and mayo)</i>	€ 10,00
<b>ETTA CLUB:</b> Prosciutto alle erbe, vitello arrosto, rucola, pomodoro, mayo alla senape e salsa tonnata <i>(Herb ham, roasted veal, rocket salad, tomato, mayo, mustard and tuna sauce)</i>	€ 10,00
<b>FISH CLUB:</b> Salmone affumicato, squacquerone, pomodoro, rucola e salsa rosa <i>(Smoked salmon, squacquerone cheese, tomato, rocket salad and cocktail sauce)</i>	€ 12,00
<b>VEGETARIAN CLUB:</b> Zucchine al forno, valeriana, edamer, radicchio e pomodori secchi <i>(Baked zucchinis, corn salad, edamer cheese, radish and dry tomato)</i>	€ 10,00
<b>TOAST</b> Prosciutto cotto e formaggio <i>(Toast with ham and cheese)</i>	€ 6,00
<b>PIZZA BIANCA</b> farcita con pastrami di manzo, cetrioli sott'aceto, senape, pomodoro e rucola <i>(Focaccia with pastrami, pickled cucumber, tomato, mustard and rocket salad)</i>	€ 10,00
<b>LA PIADINA</b> con prosciutto crudo di Parma, squacquerone e rucola <i>(Parma ham, squacquerone cheese and rocket salad)</i>	€ 8,00
<b>I LIEVITATI</b>	
Maritozzo salato del giorno   <i>Stuffed savory Maritozzo</i>	€ 7,00
Focaccia pugliese con pomodorini   <i>Focaccia "pugliese" with cherry tomatoes</i>	€ 5,00
Croissant salato farcito   <i>Stuffed savory croissant</i>	€ 6,00
<b>LE BRUSCHETTE</b>	
Con burro e alici   <i>With butter and anchovies</i>	€ 7,00
Con olio e aglio   <i>With olive oil and garlic</i>	€ 4,00
Al pomodoro   <i>With tomato</i>	€ 5,00
Con lardo e tartufo nero fresco   <i>With lard and fresh black truffle</i>	€ 12,00
<b>I NOSTRI "OSSI" FARCITI</b> (SOLO PER PRANZO)	
<b>IL VEGETARIANO:</b> Pomodoro, Mozzarella, Carciofini, Maionese e Basilico <i>(Tomato, Mozzarella, Baby Artichokes, Mayo and Basil)</i>	€ 8,00
<b>IL SAPORITO:</b> Caciocavallo Ragusano DOP, Prosciutto di Suino Nero, Rucola e Maionese <i>(Caciocavallo Cheese, Black Pork Ham, Rocket Salad and Mayo)</i>	€ 10,00
<b>IL NORDICO:</b> Coscio di maiale alla birra, cipollette in agrodolce, senape e verza stufata <i>(Pork leg stew with beer, sweet and sour onion, mustard and cabbage stew)</i>	€ 12,00



## I CLASSICI

### PIZZA BIANCA

Farcita con pastrami di manzo, cetrioli sott'aceto, senape, pomodoro e rucola  
Focaccia with pastrami, pickled cucumber, tomato, mustard and rocket salad

€ 10,00

### TOAST

Prosciutto cotto e formaggio  
Toast with ham and cheese

€ 6,00

### LA PIADINA

Prosciutto crudo di Parma, squacquerone e rucola  
Parma ham, squacquerone cheese and rocket salad

€ 8,00

## I SALUMI

### Prosciutto Nazionale di maiale nero

Black pork ham

€ 20,00

### Lonzardo Nazionale di maiale nero

Black pork lonzardo

€ 15,00

### Culatta della bassa

€ 16,00

### SELEZIONE DI SALUMI "SALUMIFICIO ANGELICO"

Selection of cold cut

€ 22,00

## I FORMAGGI

### Selezione di formaggi di mucca

Selection of cow cheeses

€ 20,00

### Selezione di formaggi erborinati

Selection of blue cheeses

€ 24,00

### Parmigiano Reggiano 30 mesi

€ 24,00

### SELEZIONE DI FORMAGGI MISTA

Selection of mixed cheeses

€ 20,00

## LA BUFALA

### ... con alici del Cantabrico

... with Cantabrian anchovies

€ 16,00

### ... con prosciutto di Parma 24 mesi

... with Parma ham 24 months

€ 16,00

### LA NOSTRA SELEZIONE MISTA: il tagliere di Etta

Etta chopping board

€ 28,00



## LE INSALATE

### DI POLPO:

Polpo, sedano, carote, olive, prezzemolo e menta  
Octopus, celery, carrots, olives, parsley and mint

€ 16,00

### CAESAR:

Lattuga, pollo, guanciale, parmigiano, crostini e salsa Caesar  
Lettuce, chicken, cheek bacon, parmesan cheese, cruncy bread and Caesar sauce

€ 16,00

### AUTUNNALE:

Zucca e cipolline al forno, valeriana, semi di zucca, radicchio, noci e feta  
Baked pumpkin and onions, valerian, pumpkin seeds, radish, walnuts and feta cheese

€ 14,00

### CAPRESE:

Pomodoro Camone, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO  
"Camone" tomato, buffalo mozzarella, basil and EVO oil

€ 14,00

## ... E PER QUALCOSA IN PIU'

### Vitello tonnato con capperi e cipolla rossa

Vitello tonnato with capers and red onion

€ 18,00

### Polpetta di manzo speziata, in foglia di vite e salsa yogurt

Vine leaves rolls with ground beef, spices and yogurt sauce

€ 14,00

### Salmone affumicato, hummus di ceci, burro all'aglio e crostini di pane di segale

Smoked salmon, chickpeas hummus, garlic butter and rye bread croutons

€ 16,00

### Battuta di manzo | Con porcini | Con tartufo

Beef tartare | With porcini mushrooms | With fresh black truffle

€ 20,00 | € 22,00 | € 24,00

### Tartare di pesce del giorno\* alla mediterranea

Mediterranean fish tartare of the day

€ 20,00

### Foglie del giorno saltate o all'agro

Vegetable of the day stir-fry or olive oil and lemon

€ 7,00

