



*La tradizione  
il nostro punto di partenza,  
l'innovazione la nostra missione,  
il vostro sorriso il nostro scopo.*

*Tradition our starting point,  
innovation our mission,  
your smile our purpose!*

OUR PROPOSAL

**C O N V I V I U M**

Hence our desire to join,  
delight and laugh convivially  
in a five-course gastronomic experience  
with suggestions from the menu  
and some off the menu designed from our kitchen.

*Enjoy!*

Served in sharing for the whole table

**FIVE - COURSE euro 50** for each one

Wine and beverages not included

*Wine pairing*

SELECTED BY OUR STAFF

Classic wine 3 glasses **euro 18**

Classic wine 5 glasses **euro 26**

Prestige wine 3 glasses **euro 35**

cover charge euro 3

LA NOSTRA PROPOSTA

## C O N V I V I U M

Da qui nasce la nostra volontà di unire  
gioire e ridere convivialmente  
in un percorso di cinque portate  
con suggestioni dal menù  
e qualche fuori carta pensato dalla nostra cucina.

*Buon divertimento!*

Servito in condivisione per tutto il tavolo.

**5 P O R T A T E euro 50** a persona

Vini e bevande escluse

*Vino in abbinamento*

SELEZIONATO DAL NOSTRO STAFF

Vino Classico 3 bicchieri **euro 18**

Vino Classico 5 bicchieri **euro 26**

Vino di Prestigio 3 bicchieri **euro 35**

coperto

euro 3

## LA NOSTRA PROPOSTA

### *Iniziamo con*

Sciatt saraceno, misticanza, dressing francese e aceto balsamico	euro 13
Branzino* croccante, melone, mandorle e menta	euro 14
Uovo 63°, alici marinate, zucchine e saraceno	euro 13
Cervo marinato, ciliegia, ricotta e ortaggi di stagione	euro 14
Gambero*, pesca, pomodoro, yogurt, scalogno, pinoli e croccante alla maggiorana	euro 15

### *Let's begin*

<i>Sciatt buckwheat, salad, french dress and balsamic vinegar</i>	euro 13
<i>European bass*, melon, almonds and mint</i>	euro 14
<i>Egg 63°, marinated anchovies, zucchini and buckwheat</i>	euro 13
<i>Marinated venison, cherry, ricotta cheese and seasonal vegetables</i>	euro 14
<i>Shrimp*, peach, tomato, yogurt, shallot, pine nuts and crispy marjoram</i>	euro 15

## LA NOSTRA PROPOSTA

### *Pasta e Riso*

Pizzoccheri della nostra tradizione	euro 13
Ravioli all'ortica, orata* e crumble al cacao	euro 15
Risotto, pomodoro, ciliegia, burrata e basilico	euro 15
Tagliolino alla segale, coniglio, parmigiano finferli e erbe aromatiche	euro 14
Gnocchi, guazzetto di moscardini*, piselli e croccante mediterraneo	euro 15

### *Pasta and Rice*

<i>Traditional pizzoccheri</i>	euro 13
<i>Ravioli, nettle, seabream* and cocoa crumble</i>	euro 15
<i>Risotto, tomato, cherry, burrata and basil</i>	euro 15
<i>Rye tagliolino, rabbit, parmesan cheese, chanterelles and herbs</i>	euro 14
<i>Gnocchi, octopus stew*, peas and mediterranean crispy bread</i>	euro 15

## LA NOSTRA PROPOSTA

### *Il manzo e i suoi Soci*

Faraona, melanzana, cacao, pomodoro e burrata	euro 25
Salmone*, mela verde, sedano, cetriolo, caprino e arachide	euro 24
Manzo, parmigiano, prugna e porcino	euro 24
Cervo, albicocca, yogurt, basilico e croccante all'aglio nero	euro 26
Maialino, finferli, birra, caffè e pesca	euro 23

### *Beef and Friends*

<i>Guinea fowl, aubergine, cocoa, tomato and burrata</i>	euro 25
<i>Salmon*, green apple, celery, cucumber, caprino cheese and peanut</i>	euro 24
<i>Beef, parmesan cheese, plum and porcini mushroom</i>	euro 24
<i>Venison, apricot, yogurt, basil and crispy black garlic</i>	euro 26
<i>Little pig, chanterelles, beer, coffee and peach</i>	euro 23

## LA NOSTRA PROPOSTA

### *Le nostre Insalate*

*condite con dressing francese ed aceto balsamico*

*mista* euro 6

Insalata verde, pomodorini e carote

*mela* euro 12

Insalata verde, alici marinate, mela verde, burrata e mandorle

*kuerc* euro 12

Insalata verde, melone, crudo pepato, pane croccante e parmigiano

*veggie* euro 11

Insalata verde, pomodoro, bufala, olive e zucchine

### *Our Salads*

*topped with french dressing an balsamic vinegar*

*mista* euro 6

*Green salad, carrots and tomatoes*

*mela* euro 12

*Green salad, marinated anchovies, green apple, burrata and almonds*

*kuerc* euro 12

*Green salad, melon, black pepper raw ham, crunchy bread and parmesan*

*veggie* euro 11

*Green salad, tomato, bufala, olives and zucchini*

LA NOSTRA PROPOSTA

## Formaggi

Degustazione 6 assaggi euro 14

Degustazione 8 assaggi euro 16

*Differenti proposte del territorio  
e qualche chicca dei nostri vicini di casa*

*Accompagnati dalla nostra bisciola  
(pane dolce con fichi e frutta secca)*

## Our cheeses

*Tasting of 6 pieces of cheese* euro 14

*Tasting of 8 pieces of cheese* euro 16

*Some different proposals from the territory  
and some goodness nearby*

*Accompanied with our bisciola  
(sweet bread with figs and dried fruit)*



## LA NOSTRA PROPOSTA

*Per chiudere in dolcezza*

<b>TROPICALE</b> Cioccolato bianco, basilico e limone	euro 8
<b>IN-ESPRESSO</b> Caffè, mascarpone e savoiardo	euro 8
<b>SPICYROSKA</b> Caipiroska al lampone e peperoncino, menta e yogurt	euro 8
<b>BANANA E CREMA</b> Banana, gelato al cookies, caramello e cioccolato	euro 8
<b>A-MORE</b> Segale, vaniglia e mora	euro 8

*Close in sweetness*

<b>TROPICALE</b> <i>White chocolate, basil and lemon</i>	euro 8
<b>IN-ESPRESSO</b> <i>Coffee, mascarpone and savoiardo</i>	euro 8
<b>SPICYROSKA</b> <i>Raspberry and chili pepper caipiroska, mint and yogurt</i>	euro 8
<b>BANANA E CREMA</b> <i>Banana, cookies ice-cream, caramel and chocolate</i>	euro 8
<b>A-MORE</b> Rye, vanilla and blackberry	euro 8