

PER COMINCIARE

starters

- Guacamole toast, uovo piastrato, salmone e semi di chia** *guacamole toast, eggs, salmon and chia seeds* 12
- Macco di Fave con cicoria ripassata** *broad beans cream with sauteed chicory and salty ricotta cheese.* 10
- Crocchette di ceci con crudo di Parma, scarola e tzaziki** *chickpeas croquettes with parma ham and tzaziki* 10
- Polpette di melanzane con salsa di pomodoro, rucola e verdure** *aubergines balls with rocket, tomato sauce and vegetables* 10
- Carciofi alla giudia con crema di pecorino e crostini di paprika** *fried "juish" artichoke with pecorino cheese cream and paprika croutons* 10



FORMULA BRUNCH

brunch combo

- Bacon croccante, uova strapazzate + patate al forno + english muffin + pancakes + mimosa** *(spremuta di arancia e prosecco)* *crunchy bacon + scrambled eggs + baked potatoes + english muffin + pancakes + mimosa cocktail (orange juice and prosecco)* 24

PANINI

burgers

- Necci Cheeseburger** con patate fritte artigianali *necci cheeseburger with homemade potato wedges* 16
- Burger vegetariano** con patate fritte artigianali *vegetarian burger with homemade potato wedges* 15

CONTORNI

sides

- Insalata finocchi e arancia** *fennel and orange salad* 7
- Insalata verde con pomodoro** *lettuce and tomatoes salad* 7
- Cicoria ripassta / Scarola ripassata / Friarelli** *seared spicy cicory / seared escarole / turnip tops* 6
- Patate fritte artigianali** *home made fried potato wedges* 6

PRIMI

pasta

- Pappardelle salsicce e castagne del Cimino** *...pasta fatta con farina di ceci e mantecata al pecorino Chickpeas flour pappardelle with sausages, chestnuts and pecorino cheese* 12
- Bucatini all'amatriciana** con guanciale umbro *bucatini with pork cheek, pecorino, tomato sauce* 11
- Orecchiette fatte in casa gamberi***, broccolo siciliano e podorini *home made orecchiette with prawns*, broccoli and cherry tomatoes* 14
- Gnocchi di patate fatte in casa, zucca e cavolo nero**, mantecati al gorgonzola *home made gnocchi with pumpkin, black cabbage and gorgonzola cheese* 13

SECONDI

mains

- Schnitzel di pollo** con patate fritte artigianali *breaded chicken with home made fried potatoes* 16
- Trancio di salmone in semi di chia** *scarola e uvetta e salsa di prugne salmon chunk in chia seeds with escarole, rasins and prunes sauce* 18
- Tagliata di Fassona** piemontese con cicoria ripassata *piemontese fassona sliced beef steak with panned spicy cicory* 22
- Calamari e gamberi alla piastra** con cous cous, verdure e salsa alla citronette, *grilled calamari and prawns with cous cous, veggies and citronette sauce* 18



TAGLIERI

house platters

- Tagliere di pecorini Pitzalis** *(con bufala +6) pecorini cheese platter (add mozzarella +6)* 15
- Tagliere di salumi** *(con bufala +6) cold cuts platter (add mozzarella +6)* 15
- Prosciutto di Parma 20 mesi** *(con bufala +6) parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)* 15
- Tris vegano** con hummus, panelle e caponata *hummus, chickpeas fritters and caponata* 14

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €2,5 *In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati. Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.



DALLA NOSTRA PASTICCERIA

from our pastry section

Profiteroles con croqueline al cacao | 7

crema pasticcera alla vaniglia e glassa al cioccolato *profiteroles with chocolate and creme*

Mousse di cioccolato fondente con biscotto | 7

croccante al cacao cristalli di sale e lampone *chocolate mousse with crunchy crust, raspberry and salt crystals*

Tiramisù della tradizione | 6

con savoiardo artigianale *classic tiramisù with home made savoiardo biscuit*

Crema di vaniglia con caramello salato | 7

e biscottino crumble croccante *vanilla cream with salted caramel*

Mont blanc | 7

panna alla vaniglia, crema ai marroni aromatizzata al rum, meringhe croccanti e marroni
vanilla whipped cream, chestnut cream with rum, chestnut crunchy meringues

Mille erano troppi | 7

pasta sfoglia artigianale al burro, caramellata con crema soffice alla vaniglia e frutti rossi
mille-feuille with vanilla cream and red fruits

Sacher torte classica | 6

sacher torte with chocolate and apricot jam

Tartelletta al limone con meringa flambata | 6

lemon tarte with meringue flambé

Cheesecake del Necci | 6

classic cheesecake

Tozzetti senza ciambelline | 6

il pasticcere le detesta fanno troppo roma nord *cantucci biscuits*

Selezione di biscotti al burro | 7

selection of home made cookies

Torte del giorno *today's cakes* | 6/7

PASSITI

sweet wines

Mocato d' Asti | 6

bera, *moscato*, piemonte

Passito moscato | 7

vite colte, *moscato bianco*, piemonte

Ludum | 8

carpineti, *bellone*, lazio

Recioto | 8

antolini, *corvina*, *corvinone*, *rondinella* veneto

Montbazillac | 7

chateau theulet *semillon*, *muscadelle*, *sauvignon* francia

Sauternes | 9

chateau landion *semillon*, *muscadelle*, *sauvignon blanc* francia