

## cocktails

mimosa rosa 2oz 14  
prosecco, aperol, orange, grapefruit

espresso fantasia 2¼oz 15  
vecchia romagna brandy, dolin rouge vermouth,  
punch fantasia, espresso, honey syrup

milano mule 2oz 16  
mint-infused stolichnaya vodka, sambuca  
ramazzotti, ginger beer, honey syrup, lime

cesare 1oz 16  
preserved tomato, clam brodo, worchestershire,  
lemon & peperoncino, served with a spiedino of  
mortadella, soppressata & baby octopus

## frizzanti *sparkling* 5oz BTL

glera, prosecco superiore "brut" 2016 13 55  
principi di porcia, friuli-venezia giulia

spumante rose "brut" 13 55  
principi di porcia, friuli-venezia giulia

## dolce *sweet*

gnocco fritto 8  
fried bolognese dumplings filled with  
vanilla crema

budino 8  
warm cornetti pudding, rhubarb,  
butter & vanilla crema

crepelle 12  
semolina pancakes, flavours of cannoli & grappa  
maple syrup

assaggini di pasticceria 14  
a tasting of fresh pastries

## salato *savory*

tigella 9  
bolognese skillet bun, mortadella, guanciale,  
hen's egg

barbabietole 12  
salt-roasted beets, stracciatella,  
sea buckthorn berry & pistachio

farinata 12  
chickpea crepes, prosciutto, apple mostarda  
& almonds

radicchio di treviso igp 14  
radicchio tardivo igp, salamoia bolognese  
& 2014 mackerel garum

al forno 14  
baked eggs, buffalo ricotta & pesto genovese

crudo 16  
steelhead trout, citrus, fennel & senape spiked  
goat yogurt

la grande colazione 16  
fennel sausage, hen's egg, peperonata, tigella

strapazzate 18  
pulled mixed farm eggs, burrata & black truffles

bistecca tagliata 21  
prime p.e.i. flat iron steak, salsa all'erbe, hen's egg  
& button mushrooms

## stuffed focaccia *schacciata*

panella siciliana 12  
chickpea fritters alla puttanesca

porchetta 16  
tuscan roast pork, conestoga farm eggs,  
mascarpone & apple mostarda

polpette di capra 16  
tomato braised goat & ricotta meatballs,  
scamorza cheese

## spremute di frutta *fresh juices*

orange 5

grapefruit 5

## caffè *coffee*

espresso 2.20

doppio espresso 3.20

espresso macchiato 2.70

cappuccino 3.55

latte macchiato 3.95

americano 2.90

tè *daily selection* 2.90

## le nostra specialità *our specialties*

	<i>espresso</i>	<i>latte</i>
caffè con zabaglione espresso, sweet italian custard	3.00	5.50

caffè con zenzero espresso, ginger syrup, cinnamon	3.00	5.50
---	------	------

caffè bombon espresso, dulce de leche	3.00	5.50
--	------	------

caffè con latte di mandorla espresso, almond milk syrup	3.00	5.50
--	------	------

caffè con panna montata espresso, whipped cream	3.50	5.50
--	------	------

marocchino espresso, chocolate, milk	4.00	5.50
---	------	------

cioccolata siciliana orange syrup, dark chocolate, cayenne	4.50	
---	------	--

caffè miele espresso, milk, honey	6.20	
--------------------------------------	------	--

latte e nutella espresso, buffalo milk, nutella	6.95	
--	------	--

bicerin espresso, dark chocolate, panna	6.95	
--	------	--

add buffalo milk	1.50	3.00
------------------	------	------

add panna montata	1.00	2.00
-------------------	------	------