

































SALUMI E CRUDI

Focaccia all'aglio  	3
Garlic focaccia	
Focaccia al pomodoro 	4
Tomato focaccia	
Focaccia con fontina 	7
Focaccia with fontina	
Selezione di salumi italiani 	15
Selection of italian cured meats	
Selezione di formaggi italiani 	16
Selection of italian cheeses	
Carpaccio Cipriani 	16
Conserve italiane 	15
Italian preserved foods	
Ostriche con vinaigrette al limoncello  	18
Oysters with limoncello vinaigrette	
Caviale Oscietra con pizza alla crème fraîche    	95
Oscietra caviar with crème fraîche pizza	






COPERTO

Pomodorini, basilico, grissini, stracciatella, olive e capperi  	6
Cherry tomatoes, basil, grissini, stracciatella, olives and capers	

ANTIPASTI

Arancino di 'nduja (2 unità)   	7
Arancino filled with 'nduja (2 pcs)	
Carciofi con purè di cipolla e Parmigiano 	12
Artichokes with onion purée and Parmesan	
Baccalà mantecato con focaccia, olio d'oliva e aglio   	14
Creamed salt cod with focaccia, olive oil and garlic	
Burrata con caponata  	12
Burrata with caponata	
Burrata affumicata con salumi di Parma e focaccia al pomodoro   	14
Smoked burrata with Parma cured meats and tomato focaccia	
Calamari con aioli al basilico   	14
Calamari with basil aioli	
Gamberi alla Diavola 	16
Diavola prawns	
Vitello tonnato  	14
Veal with tuna sauce	










ZUPPE DI CASA

Minestrone di pesce    	12
Fish minestrone soup	
Zuppa di pomodoro e stracciatella 	9
Tomato and stracciatella soup	

DAL MARE

Filetti di pesce con salsa al limone e capperi 	24
Fish fillets with lemon and caper sauce	
Polpo al sugo di pomodoro con polenta cremosa  	32
Tomato-braised octopus with creamy polenta	

DALLA TERRA

Polpette di wagyu alla puttanesca con purè di patate 	26
Wagyu meatballs alla puttanesca with mashed potatoes	
Bistecca alla Fiorentina (2 pax)	46
Florentine steak	
Parmigiana di vitello con penne, salsa di pomodoro e basilico  	28
Veal parmigiana with penne, tomato sauce and basil	
Parmigiana di pollo con penne, salsa di pomodoro e basilico  	22
Chicken parmigiana with penne, tomato sauce and basil	
Pollo alla milanese  	20
Chicken milanese	
Vitello alla milanese  	24
Veal milanese	

I CONTORNI

Riso bianco	5
White rice	
Patatine fritte	6
French fries	
Verdure grigliate	6
Grilled vegetables	
Pasta al pomodoro 	7
Pasta with tomato sauce	
Polenta al parmigiano 	7
Polenta with parmesan	
Purè di patate al tartufo 	7
Truffle mashed potatoes	

LA PASTA E RISOTTO

Bucatini cacio e pepe  	17
Pecorino and black pepper	
Bucatini all'astice    	76
Lobster bucatini	
Fettuccine Alfredo mantecate nella forma  	24
Fettuccine Alfredo finished in a cheese wheel + Prosciutto di Parma 4€ / Tartufo 6€	
Linguine alle vongole   	29
Linguine with clams	
Orecchiette al pesto fatto al momento   	15
Orecchiette with freshly made pesto	
Rigatoni con salsiccia e funghi  	19
Rigatoni with sausage and mushrooms	
Spghettini al limone e salmone affumicato   	19
Lemon spghettini with smoked salmon	
Spaghetti alla carbonara   	18
Egg, pecorino and guanciale	
Spaghetti alla puttanesca   	17
Tomato, capers and anchovies	
Trofie all'amatriciana  	17
Guanciale, chilli, tomato and pecorino	
Tagliatelle allo champagne con zafferano e frutti di mare      	25
Tagliatelle with champagne, saffron and seafood	
Ravioli di zucca e mandorle con salsa al gorgonzola   	19
Pumpkin and almond ravioli with gorgonzola sauce	
Ravioli di burrata con basilico e spinaci saltati  	18
Burrata ravioli with basil and sautéed spinach	
Risotto ai funghi selvatici 	19
Wild mushroom risotto	
Risotto al nero di seppia e frutti di mare del Guincho  	36
Squid ink risotto with Guincho seafood	
Gluten free spaghetti or rigatoni option	+4






INSALATE











Insalata Caesar     	12
Caesar salad	
Insalata Nizzarda  	14
Niçoise salad	
Insalata Caprese  	11
Caprese salad	

LA PIZZA

Margherita  	13
Tomato, grated mozzarella and basil	
Bufalina   	18
Tomato, buffalo mozzarella, basil, parmesan and pesto	
Diavola   	18
Tomato, buffalo mozzarella and ventricina salami	
Quattro formaggi  	17
Tomato, grated mozzarella, gorgonzola, fontina and parmesan	
Pecorino con tartufo  	18
Tomato, grated mozzarella, pecorino and sliced truffle	
Prosciutto e funghi   	19
Tomato, grated mozzarella, Parma ham and mushrooms	
Spinaci e ricotta  	15
Spinach and ricotta	
Gabbro   	17
Tomato, grated mozzarella, caramelized onion, gorgonzola and pear chutney	
Mortadella, pistacchio e stracciatella    	19
Tomato, buffalo mozzarella, pistachio and stracciatella	
Puttanesca   	16
Tomato, buffalo mozzarella, olives, capers, anchovy and buttered cod	
Gluten Free option	+4

DOLCE FINALE

Frutta di stagione	6
Seasonal fruit	
Mousse al cioccolato belga con fior di sale  	7
Belgian chocolate mousse with fleur de sel	
Cannoli alla Nutella e panna montata    	8
Nutella cannoli with whipped cream	
Panna cotta Segafredo 	7
Panna cotta Segafredo	
Panna cotta ai frutti di bosco 	7
Panna cotta with mixed berries	
Bigné con ricotta e pistacchio, salsa Suzette     	8
Bigné with ricotta and pistachio, Suzette sauce	
Tiramisù al limone    	8
Lemon tiramisù	
Tiramisù classico    	8
Classic tiramisù	
Gelato Santini	7
Santini ice cream	
Gelato nel limone 	7
Ice cream served in a lemon	
Torta di mandorle    	8
Almond tart	

 Cereals w/ gluten	 Milk (incl. lactose)	 Eggs	 Mustard
 Crustaceans	 Tree nuts	 Fish	 Soy
 Molluscs	 Sulphites		

* Santini ice creams are artisanal and allergens may vary depending on the flavour. Please check the product label.