





## Dolci / Tatlılar

<b>Cannolo alla ricotta</b>  <i>Ricotta dolgulu cannolo</i>	36
<b>Granita al limone</b>   <i>Limonlu granita</i>	26
<b>Tiramisu con Quarta Caffé</b>  <i>Quarta Caffé ile "Uçur beni"</i>	32

## Digestivi (4cl) / Hazımlık

Liquori fatti in casa / <i>Ev yapımı likör çeşitleri</i>	32
--	----



## Caffé

Moka piccola / <i>Küçük moka</i>	15
Moka media / <i>Ortanca moka</i>	25
Moka classica / <i>Andrea'nın mokası</i>	31
Moka grande / <i>Aile boyu moka</i>	43
Caffé corretto / <i>"Düzeltilmiş" kahve</i>	31
Moka decaffeinata / <i>Kafeinsiz moka</i>	15
Caffé shakerato / <i>Soğuk moka kahve</i>	17
Caffé in ghiaccio al latte di mandorla / <i>Acıbademli, buzlu kahve</i>	20
Caffé Turco / <i>Türk kahvesi</i>	9
Té Turco / <i>Çay</i>	6




## Antipasti / Başlangıçlar

<b>Bruschetta con pomodorini e melanzane sott'olio</b>  <i>Bruschetta, taze domates ve Lecce usulü patlıcan turşusu</i>	28
<b>Burrata di Bufala (150gr)</b>   <i>Manda sütü ile yapılmış taze Burrata peyniri</i>	64
<b>Carpaccio di manzo alla Catalana</b>  <i>Dana carpaccio, Katalan usulü (domates, kereviz ve kırmızı soğan)</i>	42
<b>Ceviche di pesce di stagione al "Leche de Tigre"</b>  <i>Mevsimlik balıkla Ceviche, "Leche de Tigre" sosuyla</i>	44
<b>Parmigiana di melanzane in bianco</b>  <i>Patlıcan parmigiana</i>	35
<b>Roast beef tonnato con capperi</b>  <i>Soğuk roast beef, tonnato sos ve kapari ile</i>	39
<b>Salmone al danese alla barbabietola e aneto</b>  <i>Somon gravlax, pancar ve dereotlu</i>	42
<b>Tempura di formaggio di capra con miele</b>  <i>Keçi peyniri tempura, ballı</i>	28
<b>Tempura nera di frutti di mare</b> <i>Deniz mahsüllü siyah tempura</i>	48




## Zuppe e vellutate / Çorbalar

- Gazpacho di anguria con aceto balsamico**   19 / 24  
*Karpuz gazpacho, balsamik sirke ile*
- Zuppa del giorno** 19 / 24  
*Günün çorbası*



## Pasta fresca e secca / Makarnalar

- Lasagna fatta in casa al ragu Bolognese** 48  
*Ev yapımı lazanya, Bolonez sos ile*
- Paccheri "alla Checcha"**  42  
*"Checca" usulü paccheri (taze domates, fesleğen, sarmısak ve parmezan)*
- Risotto con funghi misti all'olio di tartufo (ops.)**   52  
*Mantarlı risotto, trüflü zeytinyağı ile*
- Ravioli ripieni di formaggio di capra con pere e crema di parmigiano** 52  
*Keçi peynirli ev yapımı ravioli, karamelize armut ve trüflü zeytinyağı ile*
- Risotto croccante mare e monti, piccante** 142  
*Çıtır risotto, deniz mahsülleri, mantar ve wakame ile - aci*
- Tagliatelle fatte in casa alla pescatora** 58  
*Ev yapımı tagliatelle; deniz mahsüllü*

## Insalate / Salatalar

- Insalata di spinacini, noci e Gorgonzola con salsa Dijon al miele**   34  
*Ispanak salatası, gorgonzola peyniri, ceviz ve Dijon hardallı ballı sos ile*
- Insalata mista con formaggio fresco di capra, uva sultanina e ceci crocanti, con vinegrette al sesamo**  34  
*Taze keçi peynirli, kuru üzümlü ve çıtır nohutlu yeşil salata, susamlı vinegret ile*

## Secondi / Ana yemekler

- Ossobuco alla Milanese con risotto allo zaferano** 95  
*Milano usulü Ossobuco, safranlı risotto ile*
- Entrecote al forno, con patate novelle**  75  
*Fırında antrikot, baby patates ile*
- Guancia di manzo stracotta nella birra Duvel** 69  
*Duvel birasında pişmiş dana yanak, mantar ile*
- Pesce di stagione all'acqua pazza** 70  
*"Acqua pazza usulü" mevsim balığı (domates, kapari, zeytin ile)*
- Sogliola al burro con capperi fritti, aglio e patate**  81  
*Tereyağında dil balığı, kızarmış kapari çiçeği, sarımsak ve patates ile*

**Informateci preventivamente di eventuali disturbi allergenici e consultateci per le paste senza glutine, preferenze vegane/vegetariane e piatti del giorno.**

*Lütfen, alerjiniz olan maddeler için ekibimize önden bilgi veriniz.  
Glutensiz makarna çeşitleri, vegan/vejetaryen tercihleriniz ve bugüne özel tabaklar için bize danışmaktan çekinmeyin.*

## Formaggi / Peynirler (50 gr)

<b>Gorgonzola Dolce DOP – Formaggio erborinato di vacca / Lombardia</b>	38
<i>Gorgonzola Dolce DOP – Mavi damarlı inek peyniri / Lombardia</i>	
<b>Grana Padano DOP – Formaggio stagionato di vacca / Lombardia</b>	42
<i>Grana Padano DOP – Olgunlaştırılmış inek peyniri / Lombardia</i>	

## Prodotti di carne e di maiale / Et ve domuz şarküteri (50 gr)

<b>Fonduta di N'Duja – Salume piccante di maiale spalmabile / Calabria</b>	35
<i>Fondü - N'Duja salamı – sürülebilir acı domuz salamı / Calabria</i>	
<b>Prosciutto cotto – Salume di maiale cotto in salamoia / İstanbul</b>	38
<i>Prosciutto cotto – Tuzlanmış ve pişmiş domuz şarküteri / İstanbul</i>	



VEGAN



VEJETARYEN



GLUTENSİZ

Verrà applicata una quota di 5 lire a persona per il servizio di dolci portati dall'esterno.

Verrà applicato il 10% di servizio per i gruppi di 6 e più persone.

*Dışarıdan getirilen tatlılar için kişi başı 5 TL,  
6 kişi ve üstü gruplara %10 servis ücreti uygulanmaktadır.*

Hoşgeldiniz! Keyifli bir “vino e cucina” yani “yemek ve şarap” deneyimi için ekibimizden fikir almaktan çekinmeyiniz.

Yemek ve şarap menümüz öncelikle bizim deneyerek sevdiğimiz, dolayısıyla gönülden önerdiğimiz öğelerden oluşmaktadır.

Lütfen alerji kaynaklı özel ihtiyaçlarınızı bize önceden söylemeyi unutmayınız. Aklınıza takılan bütün sorular için bize danışabilir, daha iyi hizmet sunabilmemiz için önerilerinizi ekibimize yöneltebilirsiniz.

Afiyet olsun!



**VEGAN**



**VEJETARYEN**



**GLUTENSİZ**

**Informateci preventivamente di eventuali disturbi allergenici e consultateci per le paste senza glutine, preferenze vegane/vegetariane e piatti del giorno.**

*Lütfen, alerjiniz olan maddeler için ekibimize önden bilgi veriniz. Glutensiz makarna çeşitleri, vegan/vejetaryen tercihleriniz ve bugüne özel tabaklar için bize danışmaktan çekinmeyin.*