

FROM BROOKLYN, CON AMORE!

PER INIZIARE | TO START

Chopped Salad ^{7, 10, 12} **14**

Lattuga romana, mix di verdure, cetriolo, olive taggiasche, fragole, avocado, formaggio di capra, limone e olio d'oliva

Romaine lettuce, mixed vegetables, cucumber, taggiasca olives, strawberries, avocado, goat cheese, lemon and olive oil dressing

Baked Meatballs Casserole ^{1, 3, 7, 9, **} **18**

Polpette di manzo e maiale al forno con salsa al pomodoro, Parmigiano e pangrattato

Baked beef and pork meatballs with tomato sauce, Parmesan cheese and breadcrumbs

Fried Calamari ^{1, 2, 3, 4, 12, 14, *} **22**

Calamari con salsa rosa speziata e verdure croccanti

Calamari with spiced pink sauce and crispy vegetables

Prawn Cocktail ^{2, 10, 12, *} **23**

Gamberi con salsa speciale dello Chef

Prawns with Chef's special sauce

Tomino Cheese with Smoked Bacon ^{1, 7, 9, 12} **16**

Tomino fuso in casseruola con pancetta affumicata, fricassea di funghi e tartufo nero

Melted tomino cheese with smoked bacon, mushroom fricassee and black truffle

PER CONTINUARE | TO CONTINUE

6 inch Chicago-style Deep-Dish Pizza ^{1, 7, 9, 12, **}

26

Consigliato per 2 persone | *Suggested for 2 people*

Chicago pizza, mozzarella, cheddar, salsa di pomodoro

Chicago-style pizza, mozzarella cheese, cheddar, tomato sauce

Topping a scelta | *Choice of topping*

Salsiccia di pollo sbriciolata | *Crumbled chicken sausage*

Salsiccia di maiale sbriciolata | *Crumbled pork sausage*

Beef Burger ^{1, 3, 7, 10, 12, *, **}

25

Pan brioche, hamburger di manzo, bacon, burrata, pomodoro, rucola e insalata iceberg

Accompagnato da chips di patate o insalata mista

Brioche bun, beef patty, bacon, burrata cheese, tomato, rocket and iceberg lettuce

Served with fried potato chips or mixed salad

Catalana Lobster Roll ^{1, 2, 3, 7, 9, 10, 12, *, **}

30

Panino con astice, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, sedano e salsa yogurt al limone

Accompagnato da spicchi di patate Cajun

Lobster roll with cherry tomatoes, Tropea red onion, celery and lemon yogurt dressing

Served with Cajun potato wedges

PER CONTINUARE | TO CONTINUE

Balsamic Portobello Mushroom Burger 1, 3, 6, 7, 10, 12, *, ** **18**

Pan brioche con fungo Portobello grigliato, pomodori secchi, crema al Gorgonzola e rucola

Accompagnato da chips di patate o insalata mista

Brioche bun, grilled Portobello mushroom, sun-dried tomatoes, Gorgonzola cheese cream, and rocket leaves
Served with fried potato chips or mixed salad

Rigatoni all'Amatriciana 1, 7, 12, ** **18**

Rigatoni artigianali con salsa di pomodoro, guanciale, Pecorino e pepe nero

Artisanal rigatoni with tomato sauce, guanciale, Pecorino cheese and black pepper

Lobster Mac 'n' Cheese 1, 2, 3, 7, 9, 10, ** **28**

Maccheroni artigianali con bisque di astice, besciamella alla senape, pomodorini e cheddar

Artisanal maccheroni, lobster bisque, mustard béchamel, cherry tomatoes and cheddar cheese

PER ACCOMPAGNARE | TO GO WITH

Cajun Potato Wedges ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, *} **8**

Spicchi di patate croccanti, speziatura Cajun, Parmigiano, salsa rosa speziata

Crispy potato wedges, Cajun rub, Parmesan cheese, spiced pink sauce

Crispy Sweet Potato Fries ^{1, 7, 12, *} **8**

Patate dolci croccanti con salsa yogurt alle erbe

Crispy sweet potato fries with herbed yogurt sauce

Fried Potato Chips ^{1, 3, 12, *} **8**

Chips di patate con salsa rosa speziata, sale marino e pepe nero

Potato chips, spiced pink sauce, sea salt, and black pepper

Sautéed Chicory ^{**} **8**

Cicoria saltata con fiocchi di peperoncino e aglio croccante

Sautéed chicory, chili flakes, and crispy garlic

PER FINIRE | TO FINISH

Ice Cream Selection (2 scoops) ^{3, 5, 7, 8, *, **} **7**

Selezione di gelati artigianali

Artisanal ice cream selection

Brooklyn Chocolate Cake ^{3, 6, 7, **} **12**

Torta al cioccolato fondente con marshmallow flambé e coulis di lampone

Dark chocolate cake with flambéed marshmallow and raspberry coulis

Deep-Dish Apple Pie ^{1, 3, 7, **} **12**

Crostata di mele e gelato alla vaniglia

Apple pie with vanilla ice cream

BOLLICINE | BUBBLES



Bellavista, Alma Assemblage, DOCG
FRANCIACORTA - LOMBARDIA

14

72

Mandois, Brut Origine, AOC
PIERRY - CHAMPAGNE

17

83

Palmer, Brut La R  serve, AOC
REIMS - CHAMPAGNE

20

98

VINI BIANCHI | WHITE WINES

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, DOC, Vermentino
BOLGHERI - TOSCANA

14

55

Attems, Pinot Grigio, DOC
COLLIO - FRIULI VENEZIA GIULIA

11

45

Frescobaldi, Pomino Bianco Riserva "Benefizio",
DOC, Chardonnay
POMINO - TOSCANA

18

70

Cantina Tramin, DOC
ALTO ADIGE - TRENTINO ALTO ADIGE

13

50

VINI ROSATI | ROSÉ WINES



Château Minuty, M de Minuty, AOC
PROVENZA - FRANCIA

13

50

VINI ROSSI | RED WINES

Antinori, Villa Antinori Chianti Classico, DOCG
CHIANTI - TOSCANA

14

56

Argiolas, Costera, DOC, Cannonau
PARTEOLLA - SARDEGNA

11

45

Masciarelli, Montepulciano D'abruzzo
Riserva "Marina Cvetic", DOC
SAN MARTINO SULLA MARRUCINA - ABRUZZO

18

73

Cantina Tramin, Pinot Nero, DOC
ALTO ADIGE - TRENTINO ALTO ADIGE

13

50

VINI DOLCI | SWEET WINES

Pellegrino, Passito di Pantelleria, DOC, Zibibbo
PANTELLERIA - SICILIA

10

50

BIRRE | BEERS

Asahi Dry	8
Nastro Azzurro	7
Nastro Azzurro Zero	7
Pilsner Urquell	8
Raffo Grezza	8

GIN

Bombay Sapphire 'Premier Cru'	16
Bombay Sapphire	13
Engine	18
Gin Mare Capri	20
Ginarte	16
Hendrick's	15
Monkey 47	20
N.3 London Dry	16
Suntory Roku	15
Tanqueray Ten	16
Oxley Gin	18
Tanqueray Zero	11

VODKA

Altamura	14
Beluga	18
Belvedere	17
Grey Goose	16
Grey Goose 'Altius'	48
Ketel One	15
Potocki	18
Suntory 'Haku'	15
Tito's	16

WHISKY

Angel's Envy	18
Aberfeldy 21	41
Ardbeg 5	16
Balvenie 12 Doublewood	23
Bulleit	13
Bulleit Rye	14
Bushmills "Black Bush"	15
Craigellachie 13	17
Eagle Rare	16
FEW Rye	23
Jack Daniel's Gentleman	15
Jameson	14
Johnnie Walker Black Label	16
Lagavulin 16	23
Macallan 12 Sherry Cask	27
Michter's Bourbon	20
Nikka from the Barrel	18
Nikka Taketsuru	21
Oban 14	21
Suntory 'Harmony' Hibiki	32
Suntory 'The Chita'	21
Suntory 'Toki'	17
Woodford Reserve	15
Woodford Reserve Rye	17

TEQUILA, MEZCAL & OTHERS

Cachaça Leblon	13
Casamigos Blanco	20
Casamigos Reposado	21
Cazadores Blanco	13
Clase Azul Reposado	58
Don Julio 1942	45
Fortaleza Reposado	21
Mezcal 'Vida' Del Maguey	14
Mezcal Amàras Verde	15
Patrón Añejo	21
Patrón 'El Cielo'	39
Patrón Reposado	18
Patrón Silver	16
Pisco Acholado Tabernero	14

RUM

Appleton Estate 8	14
Bacardi 8	16
Bacardi Carta Blanca	13
Bacardi Carta Oro	13
Clairin "Communal" Haiti	16
Gosling	14
Santa Teresa 1796 Solera	16
Zacapa 23	21

COGNAC & BRANDY

Armagnac Dartigalongue Hors d'âge	17
Château de Breuil VSOP	14
François Peyrot XO	19
Remy Martin VSOP	16
Remy Martin XO	52
Vecchia Romagna "Etichetta Nera"	13

GRAPPE & AMARI

Nardini Bianca	10
Nardini Riserva	12
Amaro Nonino	10
Baileys	10
Braulio	10
Fernet	10
Brancamenta	10
Jägermeister	10
Jefferson	10
Limoncello	10
Lucano	10
Lucano Zero	10
Montenegro	10
Sambuca	10
Unicum	10

SOFT DRINKS

Coca Cola	6
Coca Cola Zero	6
Fanta	6
Sprite	6
Three Cents Soda Water	6
Red Bull	6
Organics Tonic Water	6
Organics Fizzy Peach	6
Organics Ginger Beer	6
Organics Bitter Lemon	6
Organics Black Orange	6

CAFFETTERIA

Espresso	3,5
Double Espresso	5
Cappuccino	5
Latte	5
Americano	5
Tea & Hot Beverages	5

ACQUA E SUCCHI | WATER & JUICES

Acqua Naturale Panna <i>Still Water</i>	6
Acqua Frizzante San Pellegrino <i>Sparkling Water</i>	6
Cranberry Juice	6
Grapefruit Juice	6
Orange Juice	6
Pineapple Juice	6

INFORMAZIONI | INFORMATION

Per garantire freschezza, qualità e ridurre gli sprechi, utilizziamo ingredienti freschi, lavorati internamente e, se necessario, sottoposti ad abbattimento termico in conformità al Reg. (CE) n. 852/2004. I prezzi sono espressi in Euro (€) e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011, si prega di informare il personale.

To ensure freshness, quality and reduce food waste, we use fresh ingredients, prepared in-house and, where necessary, subjected to blast chilling in compliance with EC Regulation No. 852/2004. Prices are expressed in Euro (€) and include VAT. In case of allergies or food intolerances, pursuant to EU Regulation No. 1169/2011, please inform our staff.

ALLERGENI | ALLERGENS

1. Glutine · *Gluten*
2. Crostacei · *Crustaceans*
3. Uova · *Eggs*
4. Pesce · *Fish*
5. Arachidi · *Peanuts*
6. Soia · *Soybeans*
7. Latte · *Milk*
8. Frutta a guscio · *Nuts*
9. Sedano · *Celery*
10. Senape · *Mustard*
11. Semi di sesamo · *Sesame seeds*
12. Solfiti · *Sulphites*
13. Lupini · *Lupin*
14. Molluschi · *Molluscs*
- * Congelato · *Frozen*
- ** Abbattuto · *Blast-frozen*

CIAO, BROOKLYN!