

la volta

antwerp

pane e olio

- focaccia / *focaccia* €4.5
- pane a lievitazione naturale / *sourdough bread* €4.5

bruschetta 2pc

- pomodoro - basilico / *tomato - basil* €5.5
- alice afumicata - salato / *smoked anchovies - salt* €7.5
- tapenade alla olive / *olive tapenade* €5.5
- fichi - ricotta / *fig - ricotta* €6
- mozzarella - bottarga / *mozzarella - bottarga* €7.5
- mozzarella - nduja / *mozzarella - nduja* €7.5

6pc. - €18

antipasti misti

- pecorino - mortadella - prosciutto - finocchiona €22

carpaccio; rucola - parmigiano - olio extra vergine

- manzo / *beef* €22
- gambero rosso / *red shrimp* €26
- tonno / *tuna* €24

fritti

- bocconcini / *mozzarella* €14
- polpette / *pulled pork* €16

zuppa

- pomodoro / *tomato* €12
- minestrone / *minestrone* €14

risotto

- zucca - pecorino / *pumpkin - pecorino* €24
- funghi - tartufo / *mushroom - truffle* €27

pasta

- crema - tartufo / *cream - truffle* €26
- aglio - peperoncino / *oil - chili* €22
- pesto - salmone / *pesto - salmon* €26
- nduja - pecorino / *nduja - pecorino* €25
- vongole / *vongole* €26

ravioli

- ricotta - spinaci / *ricotta - spinach* €24
- maiale sfilacciato / *pulled pork* €28

gnocchi

- sorrentina / *tomato - cream* €21
- pesto - basilico / *pesto - basil* €23

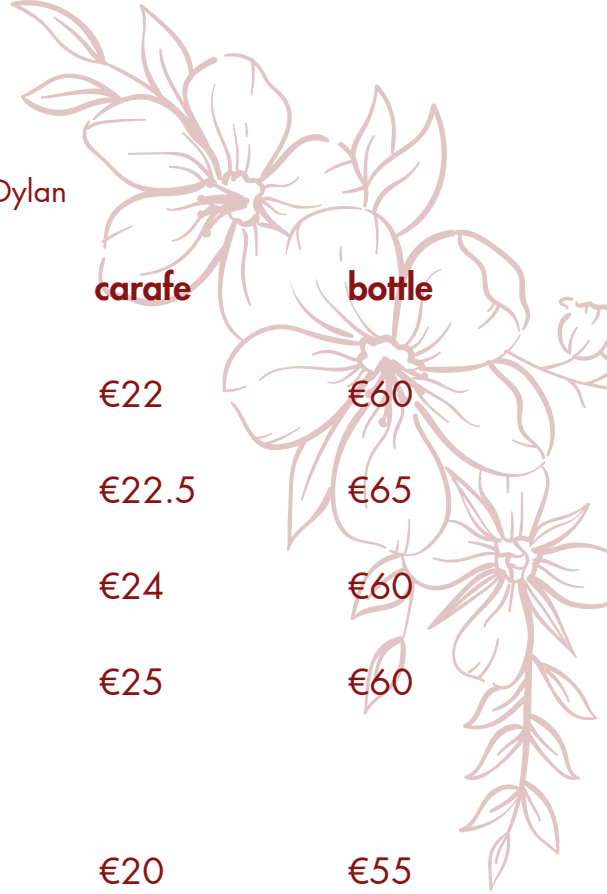


special wines by the glass carefully selected by sommelier Dylan

	glass	carafe	bottle
white			
alta mora / <i>etna bianco</i>	€12	€22	€60
volpe pasini / <i>pinot grigio</i>	€13	€22.5	€65
tamellini / <i>soave</i>	€12	€24	€60
ai galli / <i>chardonnay</i>	€12	€25	€60
red			
san donato / <i>chianti colli senesi</i>	€11	€20	€55
siro pacenti / <i>rosso di Montalcino</i>	€12	€26	€60
cuturi 1881 / <i>primitivo IGT</i>	€10		€75
velenosi / <i>montepulciano d'abruzzo</i>	€10.5	€24	€65

soft drinks

coca cola/zero	€5.5
fanta	€5.5
sprite	€5.5
lipton ice tea	€5.5
fentimans light tonic	€6
fentimans light rose lemonade	€6
fentimans light ginger ale	€6
fentimans light ginger beer	€6
fentimans light soda	€6



dolce



zabaione - spumante / <i>sabayon - sparkling wine</i>	€18
pasticceria - cioccolato / <i>pastry - chocolate</i>	€16
panna cotta / <i>panna cotta</i>	€13
gelato vaniglia - salsa cioccolato / <i>vanilla ice cream - chocolate sauce</i>	€13
meringa - limone / <i>meringue - lemon</i>	€16

after dinner drinks

timoncello* lemon	€12
timoncello lime-fennel	€12
timoncello mandarin-sancho pepper	€12
berta amaretto di mombaruzzo	€13
berta di nero crema al cafe	€13
mr. black coffee liquor	€13
levi serafino amaro della donna selvatica / <i>Amaro</i>	€13
berta amaro d'erbe di berta / <i>Amaro</i>	€13
nonino merlot / <i>Grappa</i>	€15
nonino chardonnay / <i>Grappa</i>	€15
levi serafino grappa alla camomilla / <i>Grappa</i>	€15

**timoncello is Chef's homemade limoncello with a twist.*