- ファッソーナ タルターレ / ファッソーナ タルターレ — 20.00ユーロ
  ファッソーナ、ソース：ガーリックマヨネーズ、マスタード、地中海風ソース
- ミニファッソーナタルタル / ミニファッソーナタルタル — 10.00ユーロ
- マグロのタルタル* — 18.00ユーロ
  ツナ、醤油、油、チャイブ
- ミニツナタルタル* — 9.00ユーロ
- サーモンタルタル* — 18.00ユーロ
  サーモン、アボカド、オイル、塩、レモン
- ミニサーモンタルタル* — 9.00ユーロ
- カンパチのタルタル — 18.00ユーロ
  カンパチ、フリジテロペッパー、赤玉ねぎ、パセリ
- ミニカンパチのタルタル* — 9.00ユーロ
- 魚のスティック盛り合わせ — 16.00ユーロ
  スカンピ 1 匹*、マザーラ デル ヴァッロ産赤エビ 2 匹*、オイスター 1 個 [エビ 1 匹*、マザーラ デル ヴァッロ産赤エビ 2 匹*、オイスター 1 個]
- 牡蠣1個につき、ジンスプレー付き。 — 5.00ユーロ
  カキとジンのスプレーピース
- パン — 3.00ユーロ
  粗塩とローズマリーを添えた平たいパン
- マルゲリータピザ — 4.00ユーロ
  トマトとモッツァレラチーズのピザ

はじめる

- エビのソテー、ベーコン、ガスパチョ — 22.00ユーロ
  エビのソテー、ベーコン、ガスパチョ
- ペコリーノチーズ入りブリオッシュパン、キャラメルオニオン、マヨネーズ、ローストターキー — 18.00ユーロ
  ペコリーノチーズ、キャラメリゼした赤玉ねぎ、自家製マヨネーズ、ローストターキーを挟んだパンブリオッシュ
- イカのグリル、ブラックベリーと種子入りミックスサラダ — 20.00ユーロ
  イカのグリル*、砕いたパン添え、ブラックベリーと種子入りミスティカンツァサラダ
- ズッキーニのカルパッチョ、ペスト、チェリートマト、パルミジャーノ・レッジャーノ — 18.00ユーロ
  ズッキーニのカイパッチョ、ペストソース、トマト、パルメザン レッジャーノ チーズ
- サマーサラダ — 18.00ユーロ
  ルッコラサラダ、トマト、タッジャスカオリーブ、ゆで卵、アボカド、天然スモークサーモン
- パンとトマト、フィチとパタネグラ* — 25.00ユーロ
  パンとトマト、イチジクと黒コショウ
- マグロのタルタル* — 18.00ユーロ
  ツナ、醤油、油、チャイブ
- サーモンタルタル* — 18.00ユーロ
  サーモン、アボカド、オイル、塩、レモン
- カンパチのタルタル — 18.00ユーロ
  カンパチ、フリジテロペッパー、赤玉ねぎ、パセリ
- ファッソーナ タルターレ / ファッソーナ タルターレ — 20.00ユーロ
  ファッソーナ、ソース：ガーリックマヨネーズ、マスタード、地中海風ソース
- 牡蠣とジンのスプレー（5個入り） — 25.00ユーロ
  牡蠣とジンのスプレー（5個入り）
- 生魚プレート / 魚のクルーディテ — 35.00ユーロ
  2 Scampi*, 4 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo e 2 Ostriche* [2 Shrimps*, 4 Red Prawns from Mazara del Vallo and 2 Oysters*]
- Vitello Tonnato, Giardiniera e Puntarelle — €22.00
  Cold Veal with Tuna Sauce, Giardiniera and Chicory
- Frisella Condita e Burrata — €20.00
  Seasoned Frisella and Burrata Cheese
- Nuvola di Pane con Mortadella, Ricotta di Mucca, Limone e Pistacchio* — €18.00
  Nuvola di Pane con Mortadella, Ricotta di Mucca, Limone e Pistacchio

Per Proseguire

- Gnocchetti con Calamaretti, Scampi e Pomodorini* — €20.00
  Gnocchetti with Calamari, Shrimps and Cherry Tomatoes
- Tagliatelle con Asparagi, Guanciale di Maialino Nero, Ricotta Salata Siciliana e Fiore di Zucca — €18.00
  Homemade Pasta with Asparagus, Black Pig's Cheek, Sicilian Salted Ricotta and Pumpkin Flower
- Spaghettone Quadrato de Cecco Cacio e Pepe con Tartare di 'Gamberi — €22.00
  De Cecco Squared-Shaped Spaghettoni with Cacio Cheese, Pepper and Prawn Tartare*
- Fusillone di Gragnano al Pomodoro e Basilico — €16.00
  Fusilloni Pasta from Gragnano with Tomato Sauce and Basil
- Ravioli di Ricotta, Salsa di Datterino Flagella e Pesto di Mandorle* — €22.00
  Ravioli with Ricotta Cheese, Flagella Datterino Sauce and Almond Pesto
- Linguine con Vongole Veraci e Bottarga — €22.00
  Linguine with Clams and Bottarga

Per Finire

- Branzino, Patata Schiacciata, Olive e Salsa di Datterino* — €24.00
  Sea Bass, Mashed Potato, Olives and Datterino Sauce
- Filetto di Pezzata Rossa, Salsa al Parmigiano e Crema di Patate — €34.00
  Pezzata Rossa Beef Fillet, Parmesan Sauce and Potato Cream
- Parmigiana di Melanzane con Ricotta — €20.00
  Eggplant Parmigiana with Ricotta Cheese
- Tagliata di Angus Scozzese, Olio e Sale Grosso, Fagiolini e Carote Baby — €32.00
  Sliced Scottish Angus, Oil and Coarse Salt, Green Beans and Baby Carrots
- Coscia e sovracoscia di Pollo Marinate e Cotte a Bassa Temperatura, Insalata di Pomodori e Salsa Tzatziki* — €22.00
  Chicken Leg and Thigh, Marinated and Cooked at Low Temperature, Tomato Salad and Tzatziki Sauce
- Burger Penelope / Penelope Burger — €22.00
  Pane alia Barbabietola, Hamburger di Scottona, Lattuga Riccia, Crispy Bacon, Salsa Cheddar e Pomodoro [Beetroot Bread, Scottona Hamburger, Curly Lettuce, Crispy Bacon, Cheddar and Tomato Sauce]
- Salmone Scottato / Seared Salmon* — €24.00
  Salmone, Finocchio, Arancia e Salsa Tartara [Salmon, Fennel, Orange and Tartar Sauce]

Per Aggiungere

- Spinaci Saltati — €7.00
  Sauteed Spinach
- French Fries al Tartufo* — €10.00
  Truffle French Fries
- Zucchine Grigliate — €7.00
  Grilled Zucchini
- Verdurine al Vapore — €7.00
  Steamed Vegetables

Per Deliziare

- Tiramisù Classico — €8.00
  Classic Tiramisù
- Torta Morbida al Fondente con Mousse di Lamponi — €8.00
  Chocolate Soft Cake with Raspberry Mousse
- Non è un Waffle / That's not a Waffle — €8.00
  Le Nostre Neole alia Nutella [Our Neole with Nutella]
- Pio er Pistacchio / Pio er Pistacchio Ice Cream — €8.00
  Gelato al Pistacchio, Olio Extra Vergine d'Oliva e Sale Maldon [Pistachio Ice Cream, Extra Virgin Olive Oil and Maldon Salt]
- Sorbetto al Limone e Polvere di Caffe — €8.00
  Lemon Sorbet and Coffee Powder

Bollicine

- Prosecco Millesimato Brut DOCG Casa Vittorino Astoria — €30.00
  - Magnum (1.5L) — €65.00
- Trento DOC Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Ferrari 2007 — €140.00
- Franciacorta DOCG Extra Brut Millesimato Chiara Ziliani — €65.00
- Franciacorta DOCG Brut Rosé Chiara Ziliani — €65.00
- Franciacorta DOCG Satèn Conte di Provaglio — €50.00
- Franciacorta DOCG Saten, Conte di Provaglio
  - Magnum (1.5L) — €110.00
- Franciacorta DOCG Cuvée Prestige Ca' Del Bosco — €65.00
- Franciacorta DOCG Cuvee Prestige Ca' Del Bosco
  - 1.5L — €140.00
- Franciacorta DOCG "Teatro alia Scala" Bellavista 2015 — €80.00
- Franciacorta DOCG "Teatro alia Scala"
  - Magnum — €140.00
- Franciacorta DOCG Alma Grand Cuvee Brut Bellavista — €65.00
- Franciacorta DOCG Annamaria Clementi Ca' Del Bosco 2009 — €130.00
- Franciacorta DOCG Annamaria Clementi Rosè Ca' Del Bosco 2009 — €220.00
- Champagne Brut Ruinart — €100.00
  - Magnum — €210.00
- Champagne Ruinart Brut Rosè — €120.00
- Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart — €130.00
  - Magnum (1.5L) — €270.00
- Champagne Dom Pérignon 2008 — €270.00
- Champagne Dom Pérignon P2 — €480.00
- Champagne Brut Perrier-Jouet — €120.00
- Champagne Blason Rosè Perrier-Jouet — €150.00
- Champagne Perrier-Jouet Blanc de Blancs — €160.00
- Champagne Belle Epoque 2011 Perrier-Jouet — €280.00
- Champagne Cristal Louis Roederer 2008 — €300.00

Vini Bianchi

Abruzzo

- Pecorino Penelope DOC — €28.00
- Jamo Bianco Colline Pescaresi Podere Castorani — €40.00
- Trebbiano d'Abruzzo 2010 Valentini — €160.00
- Villa Gemma Colline Teatine IGT Masciarelli — €34.00
- Trebbiano d'Abruzzo Castelli di Semivicoli Masciarelli — €40.00

Campania

- Greco di Tufo DOCG Cutizzi Feudi di San Gregorio — €34.00
- Fiano Pitracalda Feudi di San Gregorio — €34.00
- Sannio Falanghina DOC Serrocielo Feudi di San Gregorio — €30.00

Friuli Venezia Giulia

- Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla Feudi di Romans — €30.00
- Friuli IGT Ribolla Gialla Vinnae Jermann — €45.00
- Friuli Isonzo DOC Sauvignon Blanc Feudi di Romans — €30.00
- Colli Orientali del Friuli DOC Sauvignon Livio Felluga — €38.00
- Venezia Giulia IGT Vintage Tunina Jermann — €85.00

Liguria

- Colli Luni Vermentino Etichetta Nera Lunae Boscon — €40.00

Piemonte

- Roero DOCG Arneis Merica Cascina Ca' Rossa — €34.00

Trentino Alto Adige

- Gewurztraminer DOC St Michael Eppan — €34.00
- Gewurztraminer DOC Gilfestain — €38.00
- Sauvignon Blanc DOC Gilfestain — €38.00
  - Magnum — €85.00
- Alto Adige DOC Pinot Bianco Cantina Terlan — €30.00
- Alto Adige DOC Chardonnay Cantina Terlan — €30.00
- Sauvignon DOC "Sanct Valentin" St Michael Eppan — €56.00
- Chardonnay DOC "Sanct Valentin" St Michael Eppan — €56.00
- Chardonnay DOC Lowengang Alois Lageder — €90.00
- Alto Adige DOC Chardonnay Kreuth Cantina Terlan — €50.00

Umbria

- Umbria IGT Bramito del Cervo Antinori Tenuta Castello Della Sala — €34.00
- Umbria IGT Cervaro della Sala 2016 Antinori Tenuta Castello Della Sala — €100.00

Sardegna

- Vermentino di Sardegna DOC Giunco Mesa — €34.00

Francia

- Chablis Sant Pierre Albert Pic — €60.00
- Poully Fumè "Baron de L" — €180.00
- Poully Fumè Baron de Ladoucette — €60.00

Vini Rossi

Abruzzo

- Montepulciano d'Abruzzo Penelope DOC — €30.00
- Montepulciano d'Abruzzo DOC Marina Cvetic Masciarelli — €55.00
- Amorino Montepulciano DOC Podere Castorani — €35.00
- Jarno Rosso IGT Podere Castorani — €70.00
- Montepulciano d'Abruzzo DOC Marina Cvetic Masciarelli 1999 — €95.00

Friuli Venezia Giulia

- Friuli Colli Orientali DOC Merlot Specogna — €34.00

Lazio

- Lazio Rosso IGP Montiano Famiglia Cotarella — €100.00
- Syrah IGP Tellus Falasco — €30.00

Lombardia

- Oltrepò Pavese DOC Bonarda frizzante "La Gallina" Giorgi — €30.00

Marche

- Marche Rosso IGT "Kurni" Oasi Degli Angeli 2016 — €170.00

Piemonte

- Dolcetto Dogliani DOCG Poderi Luigi Einaudi — €34.00
- Nebbiolo d'Alba DOC Valmaggiore Soldo — €44.00
- Barbera d'Alba Azienda Prunotto — €30.00
- Barolo DOCG Domenico Clerico — €84.00
- Nebbiolo Occhetti Azienda Prunotto — €36.00
- Barbaresco DOCG Sordo — €38.00
- Langhe DOC Sito Moresco Az. Agr. Angelo Gaja — €95.00
- Barbaresco Nubiola DOCG Pelissero 2014 — €48.00

Puglia

- Puglia IGT Siniscalco Primitivo Coppi — €30.00
- Salento IGT Pellirosso Negroamaro Coppi — €30.00

Sardegna

- Turriga IGT Isola dei Nuraghi Rosso Argiolas — €130.00

Sicilia

- Sicilia DOC Mille e Una Notte Donna Fugata — €90.00

Trentino Alto Adige

- Pinot Nero Gilfenstein — €40.00
- Lagrein Gilfenstein — €45.00
  - Magnum (1.5L) — €100.00

Toscana

- Bolgheri DOC Beccaia I Tirreni — €40.00
- Bolgheri Rosso DOC Il Bruciato Marchesi Antinori — €45.00
  - Magnum (1.5L) — €90.00
- Rosso di Montalcino Antinori Tenuta Pian delle Vigne — €36.00
- Brunello di Montalcino DOCG Antinori Tenuta Pian Delle Vigne — €90.00
- Brunello di M ontalcino DOCG Vignaferrovia Antinori Tenuta Pian delle Vigne — €180.00
- Toscana IGT Tignanello Marchesi Antinori — €130.00
  - Magnum (1.5L) — €270.00
- Bolgheri Doc Superiore Guado al Tasso 2016 M archesi Antinori — €180.00
- Toscana IGT "Solaia" 2015 — €450.00
- DOC Bolgheri "Sassicaia" Marchesi Incisa — €320.00
- Chianti Classico DOCG Piegaia Chianti Classico Villa Calcinaia — €30.00
- Toscana IGT "Le Difese" Tenuta San Guido — €450.00
- Toscana IGT Guidalbeto Tenuta san Guido — €80.00

Veneto

- Valpolicella DOC Allegrini — €30.00
- Valpolicella DOC Ripasso Corte Giara — €34.00
- Amarone della Valpolicella DOCG Corte Giara — €65.00
- Amarone della Valpolicela Classico 2015 Allegrini — €120.00
- Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2010 — €150.00
- Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2004 — €220.00
- Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2000 — €220.00
- Amarone della Valpolicella Classico Quintarelli 2009 — €300.00

Vini Rosati

- Penelope Cerasuolo d'Abruzzo DOC — €28.00
- Salento IGP Taranta Vetrère — €28.00
- Amorino Cerasuolo d'Abruzzo DOC Podere Castorani — €30.00
- Cerasuolo d'Abruzzo DOC Villagemma Masciarelli — €34.00
- Rosè Domaines Ott (Rosè de Provence) — €70.00
- Whispering Angel Cote de Provence — €45.00
- Rock Angel — €60.00

Cocktails e Drinks

- Penelope Spritz — €16.00
  Acqua Bianca Liquore, Franciacorta Brut, Seitz [Acqua Bianca Liqueur, Franciacorta Brut, Seitz]
- Spritz — €14.00
  Aperol, Select Aperitivo, Campari, Lillet Blanc, Prosecco, Seitz [Aperol / Select Aperitivo / Campari / Lillet Blanc, Prosecco, Seitz]
- Italicus Spritz — €16.00
- I Grandi Classici / The Great Classics — €14.00

Signature Cocktails

- Made with Love #1 — €16.00
  Mezcal, Italicus, Marmellata ai Frutti di Bosco, Porto, Succo di Lime, Sale Nero [Mezcal, Italicus, Mixed Berries Jam, Porto, Lime Juice, Black Salt]
- Made with Love #2 — €16.00
  Gin Malfy, Bitter Bianco, Italicus e Cappero, Bergamotto [Malfy Gin, White Bitter, Italicus and Caper, Bergamotto]
- Made with Love #3 — €16.00
  Vodka Beluga, Aurum, Sailor Coffee, Foam di Galliano Vanigliato [Beluga Vodka, Aurum, Sailor Coffee, Galliano Vanilla Foam]
- Made with Love #4 — €16.00
  Bourbon Whiskey, Bitter Mix, Vermouth Rosso Infuso ai Lamponi [Bourbon Whiskey, Bitter Mix, Red Vermouth Infusion with Raspberries]
- Made with Love #5 — €16.00
  Lillet Blanche, Peachthree, Cioccolato Bitter [Lillet Blanche, Peachthree, Bitter Chocolate]

Signature Analcolici

- Made with Love #6 — €14.00
  Centrifugato di Ananas, Menta, Agave, Lime [Centrifuged Pineapple, Mint, Agave, Lime]
- Made with Love #7 — €14.00
  Sciroppo di Tè Bianco, Ginger Beer, Succo di Pompelmo Rosa [White Tea Syrup, Ginger Beer, Fresh Pink Grapefruit Juice]