

CRUDI

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of oysters (12, 14)

Gillardeau – Francia

Regal Oro – Irlanda

Tarbouriech – Italia

CARPACCIO DI RICCIOLA LIMONE E PEPERONCINO

*Amberjack carpaccio
lemon and peperoncino (4)*

COCKTAIL DI SCAMPI

*Langoustines cocktail sauce
and lettuce (1, 2, 3, 4, 12)*

GAMBERI ROSSI, RICOTTA PEPE ROSA E DRAGONCELLO

*Red prawns, ricotta cheese
pink pepper and tarragon (2, 7)*

CARPACCIO DI TONNO POMODORO E BASILICO

Tuna carpaccio with tomato and basil (4)

CARPACCIO DI MANZO MARINATO ALLE ERBE E MISTICANZA

Herb marinated beef carpaccio with mesclun

ANTIPASTI

TRECCIA DI BUFALA CAMPANA E POMODORI

Buffalo mozzarella and tomatoes (7)

150gr

250gr

PIZZA FRITTA POMODORO E PARMIGIANO

*Fried pizza, tomato and
Parmigiano Reggiano (1, 7)*

BACCALÀ MANTECATO, PREZZEMOLO E LIMONE

*Whipped codfish,
parsley and lemon (4, 7, 12)*

CULATELLO DI ZIBELLO BRIOCHE TOSTATA E PERE

*Culatello di Zibello ham,
toasted brioche and pear (1, 3, 7, 12)*

CALAMARETTI FRITTI CON Salsa TARTARA

*Fried baby squids
with tartar sauce (1, 3, 4, 12, 14)*

PAN BRIOCHE ASTICE, SEDANO E LATTUGA MARINATA

*Lobster roll, celery and
marinated lettuce (1, 3, 7, 9)*

VITELLO TONNATO

*Milk-fed veal with
tuna sauce (3, 4, 9, 12)*

POLPETTE DI VITELLO CON Salsa VERDE

*Veal meatballs with
parsley sauce (1, 4, 12)*

BIETA PATATE E OLIVE

*Swiss chards,
potatoes and olives (12)*



PASTA

SPAGHETTI
E POMODORO 

Spaghetti with Niko's signature tomato sauce (1)

TONNARELLI
CACIO E PEPE

Tonnarelli with Pecorino
and black pepper (1, 3, 7)

MEZZI PACCHERI
SCAMPI E ROSMARINO

Mezzi paccheri with langoustines
and rosemary (1, 2, 12, 14)

RISOTTO FUNGHI,
PARMIGIANO REGGIANO
E ACETO BALSAMICO

Mushroom risotto, Parmigiano Reggiano
and balsamic vinegar (7, 9, 12)

LASAGNA AL
RAGÙ LEGGERO DI VITELLO

Lasagna with veal and tomato sauce (1, 3, 7, 9, 12)

AGNOLOTTI DEL PLIN
CON FONDO DI MANZO,
ARANCIA E MAGGIORANA

Agnolotti del plin with beef jus, orange
and marjoram (1, 3, 7, 9, 12)

RAVIOLI
RICOTTA E SPINACI
CON MANTECA

Ravioli with ricotta, spinach
and manteca butter (1, 3, 7)

FUSILLONI
E ARAGOSTA

Fusilloni and lobster
(1, 2, 3, 9, 12)

ZUPPE

ZUPPA DI VERDURE 

Vegetables soup (7)

ZUPPA DI LEGUMI
CON BIETA E LIMONE 

Legume soup with Swiss chard and lemon

AL TAVOLO

PESCATO
DEL GIORNO
POMODORINI
E PATATE AL FORNO

Catch of the day,
Cherry tomatoes and
roasted potatoes (1, 4, 12)

min 2 ppl

POLLO FRITTO
PIEMONTESE "COL FIOCCO"
SCAROLA RIPASSATA
E PATATE AL FORNO

Piedmontese "Col Fiocco" fried chicken, sau-
téeed escarole and roasted potatoes
(1, 3, 4, 5, 8, 10, 12)

min 2 pers.

COTOLETTA
DI VITELLO
ALLA MILANESE
MISTICANZA
E POMODORINI

Milk-fed veal cutlet
Milanese style, mesclun
and cherry tomatoes (1, 3, 7)

500gr | min 2 pers.

SECONDI

SOGLIOLA LIMONE,
CAPPERI E PREZZEMOLO

Sole with lemon, capers
and parsley (1, 4, 7, 12)

FILETTO DI MANZO
SALSA AL PEPE VERDE

Beef tenderloin with
green pepper sauce (7, 9, 12)

SCALOPPINA
DI VITELLO AI FUNGHI

Veal escalope with mushrooms (12)

CAVOLFIORE GRATINATO
CON CICORIA E ROSMARINO

Gratiné cauliflower with chicory and rosemary (10, 12)

MERLUZZO, POMODORO,
CREMA DI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

Cod with tomato, potato cream and taggiasca olives (4, 7, 12)

CONTORNI

SCAROLA RIPASSATA
CON PINOLI, UVETTA
E ACCIUGHE

Sautéed escarole with pine nuts,
raisin and anchovies (4, 8, 12)

INSALATA DI FINOCCHI
E AGRUMI 

Fennel and citrus salad (12)

PATATINE FRITTE 

French fries (1)

MISTICANZA E POMODORI

Mesclun and tomatoes (12)

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi / Prices in Euro, VAT and service included

Piatto vegano / Vegan 

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. As many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers. Our coffee and tea are green and sustainable certified. Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded. Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances. Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

Agnolotti del plin / Beef-stuffed agnolotti

Aragosta / Lobster

Astice / Lobster

Baccalà / Cod

Branzino / Sea Bass

Brioche / Brioche

Calamaretti / Baby Squids

Funghi / Mushrooms

Gamberi rossi / Red Prawns

Lasagna / Lasagna

Mandorla / Almond

Manzo / Beef

Pan Brioche / Pan Brioche

Parmigiana / Eggplant parmigiana

Pizza frita / Fried Pizza

Pollo fritto / Fried chicken

Polpette / Meatballs

Ravioli ricotta / Ricotta chesse ravioli

Ricciola / Amberjack

Patate / Potatoes

Peperoni / Bell Peppers

Salsa verde / Green sauce

Scampi / Langoustines

Sogliola / Sole

Tonno / Tuna

Zuppa di verdure / Vegetables soup

Pane Niko Romito / Niko Romito bread

Lista allergeni / Allergens

1 Glutine / Gluten

2 Crostacei / Crustaceans

3 Uova / Eggs

4 Pesce / Fish

5 Arachidi / Peanuts

6 Soia / Soy

7 Latte e derivati / Milk and Dairy products

8 Frutta a guscio / Nuts

9 Sedano / Celery

10 Senape / Mustard

11 Sesamo / Sesame

12 Solfiti / Sulphites

13 Lupini / Lupin

14 Molluschi / Molluscs