

CRUDI

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of oysters (12, 14)

Gillardeau – Francia

Regal Oro – Irlanda

Tarbouriech – Italia

COCKTAIL DI SCAMPI

Langoustines, cocktail sauce

and lettuce (1, 2, 3, 4, 12)

CARPACCIO DI TONNO POMODORO E BASILICO

Tuna carpaccio with tomato and basil (4)

CARPACCIO DI RICCIOLA LIMONE E PEPERONCINO

Amberjack carpaccio

lemon and peperoncino (4)

GAMBERI ROSSI, RICOTTA PEPE ROSA E DRAGONCELLO

Red prawns, ricotta

pink pepper and tarragon (2, 7)

MANZO MARINATO ALLE ERBE E MISTICANZA

Herbs marinated beef 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 SALSA DI PEPERONI E CAPPERI

*Whipped codfish,
bell pepper sauce
and capers (4, 12)*

CULATELLO DI ZIBELLO BRIOCHE TOSTATA E FICHI

*Culatello di Zibello ham,
toasted brioche and figs (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, 2, 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 chard,
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 DI STAGIONE,
PARMIGIANO E LIQUIRIZIA

Mushroom risotto,
Parmigiano Reggiano
and licorice (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 meat sauce, 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

Vegetable soup (7)

ZUPPA FREDDA DI LEGUMI
CON BIETA E LIMONE 

Cold legume soup with
Swiss chard and lemon

AL TAVOLO

PESCATO
DEL GIORNO
ZUCCHINE
ALLA SCAPECE
E PATATE AL FORNO

Catch of the day,
marinated fried zucchini
and roasted potatoes (1, 4, 12)

min 2 pers.

POLLO FRITTO
PIEMONTESE “COL FIOCCO”
SCAROLA RIPASSATA
E PATATE AL FORNO

Piedmontese “Col Fiocco”
fried chicken, sautéed 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
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)

ASTICE
VERDURE DI STAGIONE
E MISTICANZA

Lobster with vegetables and mesclun (2, 9, 12)

PARMIGIANA
DI MELANZANE

Eggplant parmigiana (1, 7)

CONTORNI

SCAROLA RIPASSATA
CON PINOLI, UVETTA
E ACCIUGHE

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

ZUCCHINE
ALLA SCAPECE 

Zucchini with vinegar,
basil and mint (1, 12)

PATATINE FRITTE 

French fries (1)

MISTICANZA
MANDORLA E GIN 

Mesclun, almond and gin (8, 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 and pork-stuffed small ravioli

Aragosta / Rock-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 cheese ravioli

Ricciola / Amberjack

Patate / Potatoes

Peperoni / Bell Peppers

Salsa verde / Parsley sauce

Scampi / Langoustines

Sogliola / Sole

Tonno / Tuna

Zuppa di verdure / Vegetable soup

Pane Niko Romito / Niko Romito's 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