



MENU BIDDER TERRACE

Bidder Terrace menu



STREET FINE FOOD

3

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*

PIZZA

7

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*

INSALATE, HAMBURGER & SANDWICHES / *Salad, hamburger & sandwiches* 9

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*

ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI / *Starters, First courses and Main courses* 11

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*

MENU BAMBINO / *Kids' menu* 15

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*

PIATTI VEGANI, SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE / 17

Vegan, Lactose and Gluten free dishes

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*

DESSERT 23

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*

SPECIALTY COFFEE 25

Dalle 7:00 alle 23:00 / *From 7:00 am to 11:00 pm*

SOFT DRINKS 27

Dalle 7:00 alle 23:00 / *From 7:00 am to 11:00 pm*

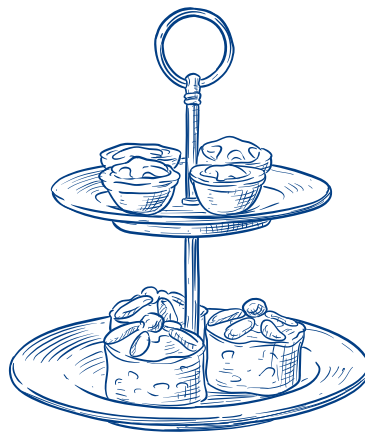
ALLERGENI / *Allergens* 28





STREET FINE FOOD

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*





P' SPARTERE

97

CROCCANTE DI POLPO E LIME CON SALSA DI BUFALA (B,C,D)

Crispy Octopus and Lime with Buffalo Sauce

GAMBERO IN TEMPURA CON SALSA ALLA SCAPECE DI ZUCCHINE (C, D, F, M)

Tempura Prawn with Zucchini Scapece Sauce

MINI PARMIGIANA CROCCANTE CON POMODORO PACCHETELLE (C, D, I)

Crispy Mini Parmigiana with "Pacchetelle" Tomato

PANCIA DI MAIALE CARAMELLATO CON GEL PEPERONI (M, P)

Caramelized Pork Belly with Bell Pepper Gel

BRUSCHETTA ALL'OLIO EVO CON MANZO AFFUMICATO E LATTE COTTO (C, D)

Bruschetta with EVO Oil, Smoked Beef, and Cooked Milk

PANCIOTTO DI MELANZANE E PROVOLA CON POMODORINO GIALLO E POLVERE DI BASILICO
(C, D, I)

Eggplant and Smoked Provolone "Panciotto" with Yellow Datterino Tomato and Basil Powder

SORBETTO A LIMONE

Lemon Sorbet





‘NA BELLA MAGNATA

137

CALAMARO PEPE E GAZPACHO (C, D, I, P)

Squid, Pepper, and Gazpacho

FRESELLINA AI CEREALI CON BACCALÀ E CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE (A, C, D)

Cereal "Fresellina" with Salted Cod and Taggiasca Olive Crumble

GAMBERO IN TEMPURA CON SALSA ALLA SCAPECE DI ZUCCHINE (C, D, F, M)

Tempura Prawn with Zucchini Scapece Sauce

MINI PARMIGIANA CROCCANTE CON POMODORO PACCHETELLE (C, D, I)

Crispy Mini Parmigiana with "Pacchetelle" Tomato

ZUCCA IN FIORE RIPIENO CON RICOTTA DI PECORA E PROSCIUTTO ARROSTO (C, D, I)

Pumpkin Flower Stuffed with Sheep's Ricotta and Roasted Ham

PANCIA DI MAIALE CAMELLATO CON GEL DI PEPERONI (M, P)

Caramelized Pork Belly with Bell Pepper Gel

BRUSCHETTA ALL'OLIO EVO CON MANZO AFFUMICATO E LATTE COTTO (C, D)

Bruschetta with EVO Oil, Smoked Beef, and Cooked Milk





PANCIOTTO DI MELANZANE E PROVOLA CON POMODORINI GIALLO E POLVERE DI
BASILICO (C,D,I)

*Eggplant and Provolone "Panciotto" with Yellow Datterino Tomatoes and
Basil Powder*

SCIALATIELLI CON MAIONESE DI COZZE E PECORINO IRPINO
(B,C,D)

Scialatielli with Mussel Mayonnaise and Irpinian Pecorino Cheese

SORBETTO A LIMONE

Lemon Sorbet

RICOTTA E PERA (C,D,E)

Ricotta and Pear





PIZZA

Dalle ore 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*





PIZZA

MARGHERITA (C-D)

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil and olive oil

25

MARINARA (C-D)

Tomato sauce, garlic, origan and olive oil

25

FILETTO (C-D)

Cherry tomatoes, mozzarella cheese, basil and olive oil

25

DIAVOLA (C-D)

Tomato sauce, spicy salami, mozzarella cheese and olive oil

25

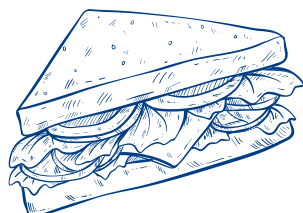




INSALATE, HAMBURGER & SANDWICHES

Salads, Burgers & Sandwiches

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*





INSALATE, HAMBURGER & SANDWICHES

Salads, Burgers & Sandwiches

IL TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (C-G-E)

Toast with cheese and boiled ham

24

IL CLASSICO CLUB SANDI WCH (D-I)

The Classic Club Sandwich

30

CAESAR SALAD (C-D-I)

Caesar Salad

28

INSALATA CAPRESE (C)

Caprese with buffalo mozzarella cheese and local tomatoes

24

LA FRESELLA CON PROVOLA AFFUMICATA, POMODORO CORBARINO E OLIO AL
BASILICO (C-D)

The "Fresella" with smoked provola, corbarino tomato and basil oil

26

BUN-INO CON HUMBURGER DI MANZO, SCAMORZA, INSALATA E
POMODORO (C-D)

Bun-ino with beef burger, smoked scamorza cheese, lettuce and tomato

30

LE OTTO VERDURE PASSATE

Eight pureed vegetables

26





ANTIPASTI, PRIMI & SECONDI

Starters, first courses & main courses

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*





ANTIPASTI

Starters

CARPACCIO DI VITELLO CON O SENZA CREMOSO DI BUFALA, UVETTA
IN EMULSIONE, PINOLI TOSTATI E UOVO MARINATO (C-D-E-I-M)

*Veal Carpaccio with Buffalo Mozzarella Cream, Raisins in Emulsion, Toasted Pine
Nuts, and Marinated Egg*

28

MILLEFOGLIE DI PARMIGIANA DI MELANZANE (C-D)

Eggplant Parmigiana Millefeuille

32

TARTARE DI PESCE BIANCO CON POMODORO CANDITO,
OLIVE TAGGIASCHE E COLATURA DI ALICI (A-M)

*White Fish Tartare with Candied Tomato, Taggiasche Olives, and Anchovy
Colatura*

28





PRIMI

First courses

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI CON NOTA DI LIME E
POLVERE DI CAPPERI (B-D-M)

Spaghettone with Veraci Clams, a Hint of Lime, and Capers Powder

32

RAVIOLI RIPIENI CON STRACCIATA DI BUFALA E RICOTTA,
SALSA SAN MARZANO E MAGGIORANA (C-D)

*Ravioli Filled with Buffalo Stracciata and Ricotta, San Marzano Sauce, and
Marjoram*

30

LA NOSTRA LASAGNA NAPOLETANA CON MOZZARELLA,
UOVA, RICOTTA E POLPETTE (C-D-I)

Our Neapolitan Lasagna with Mozzarella, Eggs, Ricotta, and Meatballs

32

PROPOSTA DELLA SETTIMANA

Dish of the week





SECONDI

Main courses

TRANCIO DI SPIGOLA COTTA SULLA PELLE CON SALSA
ALL'ACQUA PAZZA E PERLE DI VERDURA (A-M-P)

*Slice of Sea Bass Cooked Skin-On with Acqua Pazza Sauce and
Vegetable Pearls*

36

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL LATTE E OLIO AL
ROSMARINO (C)

Beef tagliata with creamy milk potatoes and rosemary oil

36

POLLO MARINATO CON LIMONE DI AMALFI E CICORIA (M)

Marinated Chicken with Amalfi Lemon and Chicory

30





MENU BAMBINO

Kids' Menu

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*





MENU BAMBINO

Kids' Menu

IL TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (C-G-E)

Toast with cheese and boiled ham

24

PASSATO DI VERDURE

Vegetable purée

26

PENNE AL POMODORO

Pasta with Tomato Sauce

20

PIZZA MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil and olive oil

25

IL CLASSICO CLUB SANDWICH

The Classic Club Sandwich

30

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh fruit of the season

20

GELATI ARTIGIANALI (C)

Artisanal Ice Creams

18





PIATTI VEGANI, SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE

Vegan, Lactose and Gluten free dishes

Dalle 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*





PIATTI VEGANI

Vegan dishes

BUN-INO CON HAMBURGER VEGANO POMODORO E
INSALATA VERDE (D)

*Bun-ino with beef burger, smoked scamorza cheese,
lettuce and tomato*

30

LE OTTO VERDURE PASSATE CON CROCCANTE AI
MULTICEREALI (D)

Eight vegetable soup served with multi-cereal crisps

26

CREMOSO DI PATATA NOVELLA CON PORRO E ZUCCHINE IN FIORE (C)

Creamy new potatoes with leeks and zucchini blossoms

28

LINGUINE CON ESTRAZIONE DI POMODORINO GIALLO E
MELANZANE AFFUMICATE (D-M)

Linguine with yellow tomato essence and smoked eggplant

32

TAGLIATA DI FRUTTA

Sliced fruit

20





PIATTI SENZA LATTOSIO

Lactose free dishes

IL CLASSICO CLUB SANDWICH (D-I)

The Classic Club Sandwich

30

BUN-INO CON HUMBURGER DI MANZO, SCAMORZA, INSALATA E
POMODORO (C-D)

Bun-ino with beef burger, smoked scamorza cheese, lettuce and tomato

30

CAESAR SALAD (C-D-I)

Caesar Salad

28

LE OTTO VERDURE PASSATE

Eight pureed vegetables

26

CARPACCIO DI VITELLO CON INSALATA AMARA E LIME

Veal Carpaccio with Bitter Salad and Lime

26

TARTARE DI PESCE BIANCO CON POMODORO CANDITO, OLIVE TAGGIASCHE E
COLATURA DI ALICI (A-M)

White Fish Tartare with Candied Tomato, Taggiasche Olives, and Anchovy Colatura

28





SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI CON NOTA DI LIME E POLVERE DI CAPPERI

Spaghettone with Veraci Clams, a Hint of Lime, and Capers Powder

32

LINGUINE CON ESTRAZIONE DI POMODORINO GIALLO E MELANZANE AFFUMICATE (D-I)

Linguine with Yellow Tomato Essence and Smoked Eggplant

30

RIGATONI DI GRAGNANO CON SALSA SAN MARZANO E OLIO EVO ALLA MAGGIORANA

Rigatoni from Gragnano with San Marzano Tomato Sauce and Marjoram-Infused EVO oil

30

TRANCIO DI SPIGOLA COTTA SULLA PELLE CON SALSA ALL'ACQUA PAZZA E PERLE DI
VERDURA (A-M-P)

Slice of Sea Bass Cooked Skin-On with Acqua Pazza Sauce and Vegetable Pearls

36

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL LATTE E OLIO AL ROSMARINO (C)

Beef tagliata with creamy milk potatoes and rosemary oil

36

POLLO MARINATO CON LIMONE DI AMALFI E CICORIA (M)

Marinated Chicken with Amalfi Lemon and Chicory

30

TAGLIATA DI FRUTTA

Sliced fruit

20

GELATI ARTIGIANALI (C)

Artisanal Ice Creams

18





PIATTI SENZA GLUTINE

Gluten free dishes

CAESAR SALAD (C-I)

Caesar Salad

28

INSALATA CAPRESE (C)

Caprese with buffalo mozzarella cheese and local tomatoes

24

LE OTTO VERDURE PASSATE

Eight pureed vegetables

26

CARPACCIO DI VITELLO CON O SENZA CREMOSO DI BUFALA, UVETTA
IN EMULSIONE, PINOLI TOSTATI E UOVO MARINATO (C-E-I-M)

*Veal Carpaccio with Buffalo Mozzarella Cream, Raisins in Emulsion, Toasted Pine Nuts, and
Marinated Egg*

28

TARTARE DI PESCE BIANCO CON POMODORO CANDITO,
OLIVE TAGGIASCHE E COLATURA DI ALICI (A-M)

*White Fish Tartare with Candied Tomato, Taggiasche Olives, and Anchovy
Colatura*

28

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI CON NOTA DI LIME E
POLVERE DI CAPPERI (B-M)

Spaghettone with Veraci Clams, a Hint of Lime, and Capers Powder

32





PENNE RIGATE CON ESTRAZIONE DI POMODORINO
GIALLO E MELANZANE AFFUMICATE

Penne rigate with Yellow Tomato Essence and Smoked Eggplant

30

TORTIGLIONI CON SALSA SAN MARZANO E
OLIO EVO ALLA MAGGIORANA

Tortiglioni with San Marzano Tomato Sauce and Marjoram EVO Oil

30

TRANCIO DI SPIGOLA COTTA SULLA PELLE CON SALSA
ALL'ACQUA PAZZA E PERLE DI VERDURA (A-M-P)

*Slice of Sea Bass Cooked Skin-On with Acqua Pazza Sauce and Vegetable
Pearls*

36

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL LATTE E OLIO AL
ROSMARINO (C)

Beef tagliata with creamy milk potatoes and rosemary oil

36

POLLO MARINATO CON LIMONE DI AMALFI E CICORIA (M)

Marinated Chicken with Amalfi Lemon and Chicory

30

TAGLIATA DI FRUTTA

Sliced fruit

20

GELATI ARTIGIANALI (C)

Artisanal Ice Creams

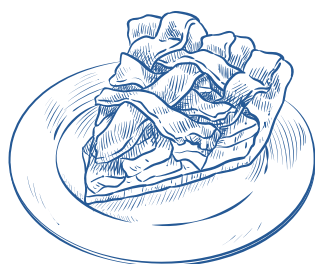
18





DESSERT

Dalle ore 12:00 alle 23:00 / *From 12:00 pm to 11:00 pm*





DESSERT

BABÀ SECONDO LA TRADIZIONE NAPOLETANA (C-D-I)

Neapolitan rum babà

18

LA CLASSICA PASTIERA (C-D-I)

The Classic Pastiera

18

TORTA CAPRESE CON SALSA VANIGLIATA (C-E-I)

Caprese cake with vanilla sauce

18

RICOTTA E PERA(C-D)

Ricotta and Pear

18

TAGLIATA DI FRUTTA

Sliced Fruit

20

GELATI ARTIGIANALI (C)

Artisanal Ice Creams

18





SPECIALTY COFFEE

Dalle ore 7:00 alle 11:00 / *From 7:00 am to 11:00 am*





ESPRESSO

ESPRESSO: **NOBLE VOLCANO**

Brazil, Fazenda Primavera, Fazenda Matilde SPECIALTY BLEND

7

MOKA (3 CUPS): **NOBLE VOLCANO**

Brazil, Fazenda Primavera, Fazenda Matilde SPECIALTY BLEND

21

FILTER COFFEE (500 ML): **NOBLE VOLCANO**

Ethiopia, Yirgacheffe Region SINGLE ORIGIN

18

COLD BREW (250ml): **NOBLE VOLCANO**

Ethiopia, Yirgacheffe Region SINGLE ORIGIN

16



BEVANDE CALDE

Hot beverages

CAPPUCCINO, LATTE, CIOCCOLATA CALDA

Cappuccino, milk, hot chocolate

10

CAFFÈ AMERICANO, ORZO, GINSENG

American coffee, barley, ginseng

10

TÈ E INFUSIONI

Tea and infusions

12





SOFT DRINKS

Dalle ore 7:00 all' 1:00 / *From 7:00 am to 1:00 am*





BIBITE ANALCOLICHE 14

Soft Drinks

CHINOTTO
COCA - COLA
COCA - COLA ZERO
GINGER BEER
GINGER ALE
GAZZOSA
BITTER LEMON
TONIC WATER



SUCCHI DI FRUTTA 12

Juices

ORANGE - PEACH - APPLE - PEAR - TOMATO



BIRRE 16

Beers

PERONI GRAN RISERVA
NASTRO AZZURRO
MENABREA BIONDA
MENABREA AMBRATA



I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 famiglie di allergeni indicate nell'art. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

The dishes may have one or more allergens belonging to the 14 types of allergens as shown in the Annex II of the EU Food Information of Consumers Regulation No. 1169/2011.

	A. Pesce e prodotti a base di pesce	<i>Fish and derived products</i>
	B. Molluschi e prodotti a base di molluschi	<i>Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid</i>
	C. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<i>Milk and dairy-derived (including lactose)</i>
	D. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<i>Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats</i>
	E. Frutta a guscio	<i>Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts</i>
	F. Crostacei e prodotti a base di crostacei	<i>Crustaceans like prawns, crabs, lobster, crayfish</i>
	G. Arachidi e prodotti a base di arachidi	<i>Peanuts</i>
	H. Lupino e prodotti a base di lupino	<i>Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta</i>
	I. Uova e prodotti a base di uova	<i>Eggs and egg-derived</i>
	L. Anidride solforosa e solfiti	<i>Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg in the finished product</i>
	M. Soia e prodotti a base di soia	<i>Soybeans and derived</i>
	N. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<i>Sesame and derived</i>
	O. Senape e prodotti a base di senape	<i>Mustard and derived</i>
	P. Sedano e prodotti a base di sedano	<i>Celery and derived</i>

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.

For any kind of food intolerance or allergy please ask to our restaurant staff.