

❧ PASTA ❧
PRIMI

**FUSILLONE CON PISTACCHIO
E STRACCIATELLA 265**

*Fusillone with pistachio pesto
and stracciatella*

Add on: Pancetta 35

**SPAGHETTI AL
RAGÙ DI MANZO 285**

Beef fillet ragù with spaghetti chitarra

**PASTA CON ASPARAGI E TARTARE
DI TONNO 275**

Pasta with Asparagus and Tuna Tartare

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 325

*Spaghetti with Today's Seafood in
Pelati Tomato Sauce*



UMARELL

❧ PRE DRINKS 165 ❧

PRUGNA E TEQUILA (Sour)

Patron Silver, Italicus, Plums, Lime

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Vermouth

BERGAMOT & GRAPEFRUIT (Refreshing)

Beefeater Gin, Italicus, Campari, Lemon, Grapefruit

VIOLETTA E LAVANDA (Sour)

Tequila, Violet Bitter Liqueur, Lemon, Lavender

❧ ANTIPASTI ❧

**CARCIOFI FRITTI CON CREMA
DI PECORINO E LIMONE 145**

*Fried artichokes with
pecorino cream & lemon*

**BATTUTA DI MANZO CON POMODORI
SECCHI E CREMA DI PARMIGIANO 185**

*Beef tenderloin tartare with sun-dried tomatoes
& Parmesan cream*

CHARK 30g 75

Please ask your server about tonight's selection

MISTO DI UMARELL 225

Chef's selection of cured meats

**CRUDO DI RICCIOLA CON RABBARO
E PEPERONCINO 195**

Crudo of the Day with Rhubarb & Peperoncino

UMARELLS CAPRESE 175

*Mozzarella from Paestum with Tomatoes,
Basil & Olive Oil*

PIZZETTA 85

Tomato & Parmesan

PIZZETTA STRACCIATELLA 105

Tomato, Parmesan, & Stracciatella

PIZZETTA SARDELLER 105

Tomato, Parmesan & Anchovies

❧ CHESSE ❧
FORMAGGI

**PARMIGIANO REGGIANO
DOP 85**

Parmigiano Aged for 40 Months

PECORINO AL TARTUFO 95

Pecorino with Truffle

OCCELLI FIENO E BIRRA 85

Occelli Aged with Hay and Beer

FORMAGGIO SPECIALE 125

Tonight's Special Cheese

PIATTO DI FORMAGGIO 235

Chef's selection of cheeses

❧ SIDES ❧
CONTORNI

**SPINACI E ZUCCHINE
ALL'AGLIO 65**

Spinach & zucchini with garlic

INSALATA MISTA 65

Mixed green salad with lemon oil

**PURÈ DI PATATE CON
BURRO**

NOCCIOLA E TIMO 65

Potato purée with browned butter

SALSA OLANDESE 65

Sauce Hollandaise

SALSA AL VINO ROSSO 65

Red wine sauce

PATATE AL FORNO 65

Roasted potatoes

NONNA 595 p.p

**Chef's selection of starters,
pasta and dessert**

For parties of two or more

Nonna Wine Package 395 p.p

UMARELL 1295 p.p

**Chef's selection of snacks, starters,
pasta, main courses and dessert**

For parties of four or more

❧ MAIN COURSE ❧
SECONDI

**FILETTO DI MERLUZZO CON
PINOLI TOSTATI E SALVIA,
SALSA AL BURRO E ACETO
DI CALAMANSI 395**

*Baked Cod Loin with Pine Nuts, Sage Butter,
Seasonal Vegetables & Butter Sauce
Served with potato purée*

**MELANZANA ALLA MILANESE
CON SALSA DI POMODORO
E BASILICO 245**

*Breaded and fried aubergine
with tomato sauce, parmesan, and basil*

FILETTO DI MANZO 435

*Beef fillet with roasted tomato, bread crumble
red wine sauce & hollandaise*

BISTECCA ALLA FIORENTINA 1195

*Classic bone-in steak with roasted garlic
and grilled lemon
(40 minutes waiting time)*



❧ DOLCI ❧

TIRAMISÙ 145

Classic tiramisu with almond oil

TORTA AL FORMAGGIO CON PISTACCHIO 155

Italian cheesecake with pistachios

GELATO AL MASCARPONE CON FRAGOLE 165

Mascarpone gelato with strawberries

**MOUSSE AL CIOCCOLATO CON
LAMPONI E NOCCIOLE 145**

Chocolate mousse with raspberries and hazelnuts

AFFOGATO CON GELATO AL MASCARPONE 115

Affogato with mascarpone gelato

TARTUFO AL CIOCCOLATO ALL'AMARETTO 35

Chocolate truffle with amaretto

Don't forget to ask your server for a recommended beverage pairing.

❧ GELATO ❧

65/SCOOP

CIOCCOLATO

Chocolate

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

MASCARPONE

Mascarpone

❧ AFTER DINNER DRINKS ❧

TIRAMISÙ

Martell VS, Kahlúa, Egg, Cream, Mascarpone, Cacao

ESPRESSO NOCCIOLA MARTINI

Kahlúa, Absolut Vodka, Frangelico, Espresso, Vanilla Syrup

LIMONE E PISTACCHIO

*Absolut Vanilj, Limoncello, Amaretto, Baileys,
Blue Curaçao, Pistachio, Cream*

CAFFÈ CORRETTO

Sarpa Oro di Poli, Kahlúa, Amaro Montenegro, Espresso

UMARELL