

QUINDICI

P R A N Z O

starter - main or main - dessert

(monday to friday, lunch only; Carne e Pesce excluded)

25.00

D E G U S T A Z I O N E

starter - main - dessert

(everyday, at lunch and dinner)

39.00

As lunchtime draws to a close, like the final note of an Italian symphony, enjoy an espresso on the house...

A N T I P A S T I

Treviso-Verona

treviso salad, asparagus tips, sun-dried tomatoes, smoked duck breast

14.00

Zuppa

green vegetables cream, goat cheese focaccia croutons

12.00

Burrata

creamy burrata from Puglia, pappa al pomodoro, basil-infused oil

13.00

Capasanta

scallop carpaccio, passionfruit-vanilla vinaigrette, apple pickle

15.00

P A S T A E R I S O T T O

Risotto Primavera 	19.00
broad bean cream risotto, Pecorino Romano, parmesan crisp	
Lasagna della Nonna	18.00
lasagna alla Bolognese, crafted in the purest Italian tradition...	
Pasta e Fagioli 	18.00
mafalde pasta with olive oil, red bean and sweet potato coulis	
Gnocchi Spinaci 	19.00
spinach gnocchi, mussel and gorgonzola cream, garlic panko, chili	

C A R N E E P E S C E

Tagliata	26.00
grilled beef tagliata, potato mousseline, meat jus	
Tianù di Agnello	25.00
sautéed lamb, white bean casserole, spinach	
Pesce del Giorno	25.00
market-fresh fish, seasonal vegetable fricassee, olive oil sauce	
Polpo	29.00
roasted octopus tentacle, ginger sweet potato purée, sautéed green vegetables	

 : vegetarian  : vegan

For any special dietary requirements, please feel free to ask our team about available alternatives.

Some of the ingredients in our recipes are frozen to preserve their flavors throughout the year.
Net prices in Euros, service and tax included.

P I Z Z A

Margherita  **15.00**
tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil

Regina **18.00**
tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, ham, basil

5 Formaggi  **18.00**
fior di latte mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, ricotta, Grana Padano PDO, basil

Diavola **19.00**
tomato sauce, fior di latte mozzarella, n'duja, Pecorino Romano, spianata picante, basil

Bufalina **19.00**
tomato sauce, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo, basil

Voglia di Mare **22.00**
broad bean cream, fior di latte mozzarella, mussels, octopus

D O L C E

Millefoglie **12.00**
caramelized millefeuille with gianduja

Ricotta-Limone **12.00**
deconstructed ricotta and lemon tart

Pavlova **12.00**
Italian meringue, vanilla cream, seasonal fruits

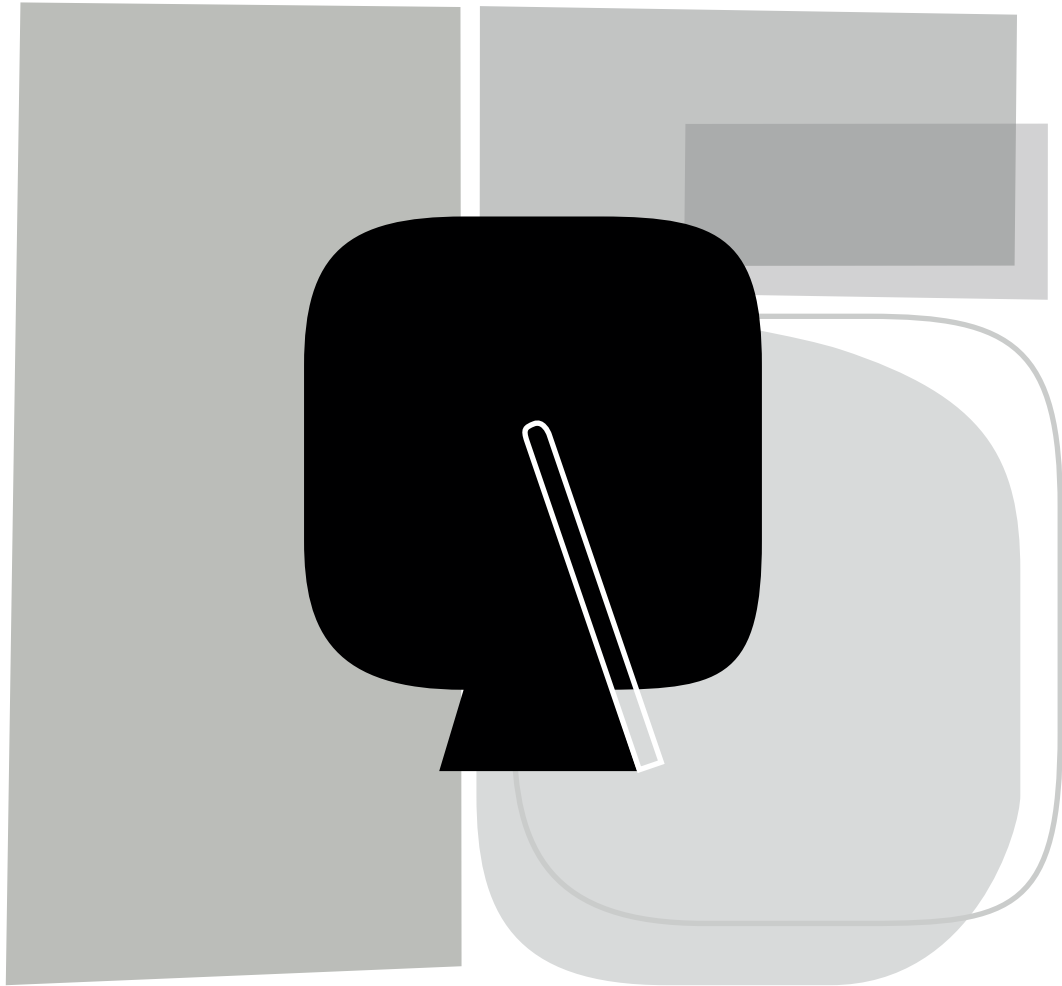
Tiramisù **10.00**
my childhood's tiramisù

Affogato **8.00**
crafted vanilla ice cream from Maison Pedone, espresso, cookie crumbles

Gelati e Sorbetti « PEDONE » **8.00**
2 scoops of crafted ice cream - VANILLA, CHOCOLATE, PISTACHIO, HAZELNUT, STRAWBERRY, LEMON, MANGO

ALLERGENS

GLUTEN	Buratta, Zuppa, Lasagna della Nonna, Gnocchi Spinaci, Pasta e Fagioli, Margherita, Regina, Vegetariana, 5 Formaggi, Diavola, Bufalina, Voglio di Mare, Millefoglie, Ricotta Limone, Tiramisù, Affogato
DAIRY	Burrata, Zuppa, Risotto Primavera, Gnocchi Spinaci, Pasta e Fagioli, Tagliata, Tianu di Agnello, Polpo, Lasagna della Nonna, Margherita, Regina, Vegetariana, 5 Formaggi, Diavola, Bufalina, Voglia di Mare, Millefoglie, Ricotta Limone, Pavlova, Tiramisù, Gelati, Affogato
EGG	Gnocchi Spinaci, Pasta e Fagioli, Lasagna della Nonna, Millefoglie, Ricotta Limone, Pavlova, Tiramisù, Gelati, Affogato
NUTS	Millefoglie
PEANUT	Pesce del Giorno
FISH	Pesce del Giorno
MOLLUSC	Capesanta, Gnocchi Spinaci, Polpo, Voglio di Mare
SULFITE	Tagliata, Tianu di Agnello, Lasagna della Nonna



DRINKS MENU

DA BERE

ACQUA

VITTEL	50cl	1L	4.5	6.5
SAN PELLEGRINO			4.5	6.5

SOFTS

COCA-COLA / ZERO	25cl	33cl	-	4.5
SCHWEPES INDIAN TONIC			4.5	-
SCHWEPES AGRUMS			4.5	-
FANTA			4.5	-
ORG. THÈ PESCA-MELONE			5.9	-
ORG. LEMONADE			5.9	-
GRANINI JUICES (org. orange, apple, pineapple, apricot, tomato)			4.5	-

CALDO

ESPRESSO			2.9	
RISTRETTO			2.9	
DOUBLE / CAPPUCINO			4.5	
LUNGO			3.5	
DECAFFEINATED			2.9	
ORG. KUSMI TEA			5	
ORG. KUSMI HERBAL TEA			4.5	

SPIRITS

J&B - Whisky	4cl		10	
ABSOLUT - Vodka			10	
GORDON - Gin			10	
ST. JAMES - Rum			10	
LIMONCELLO			8	
AMARO POLI			8	
GRAPPA BIANCA			8	
AMARETTO			8	
CYNAR			8	
RAMAZZOTTI			8	
GET27			8	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ			12	
CAMPARI SPRITZ			12	
LIMONCELLO SPRITZ			12	
ST. GERMAIN SPRITZ			12	
NEGRONI			12	
AMERICANO			12	
COOL FRUIT (virgin) - pineapple, orange, grenadine			10	

VINI BIANCHI

ORTONESE MALVASIA CHARDONNAY <i>Caldora - Puglia (IGT)</i>	15cl	75cl	6.5	29
ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC <i>Girland - Südtirol</i>			8.5	39
VERMENTINO DI SARDEGNA PRIMO BIANCO DOC <i>Mesa - Sardegna</i>			9.5	43
LES 3 TERROIRS CHARDONNAY MÂCON-BURGY AOP <i>Domaine Fichet - Bourgogne</i>			7.5	33
ORG. MENETOU-SALON LES PENTES AOP <i>Domaine Joseph Mellot - Loire</i>			9.5	43

VINI ROSSI

ORTONESE SANGIOVESE MERLOT <i>Caldora - Puglia (IGT)</i>	15cl	75cl	6.5	29
CHIANTI DOCG <i>La Piuma - Toscana</i>			7.5	33
PRIMITIVO PUGLIA IGP <i>Lucarelli - Puglia</i>			8	35
VALPOLICELLA CLASSICO DOC <i>Famiglia Zonin - Veneto</i>			8.5	39
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC <i>Cave de Lugny - Bourgogne</i>			7.5	33
CUVÉE ORIGINE SAINT-ÉMILION GRAND CRU <i>Château Haut Boutisse - Bordeaux</i>			9.5	43

VINI ROSATI

MAREMMA TOSCANA ROSATO DOC <i>Tenuta Fertuna - Toscana</i>	15cl	75cl	8	38
M ROSÉ 2024 <i>Minuty - Côtes de Provence AOP</i>			9.5	43

BUBBLES

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER <i>La Cuvée Brut - Reims</i>	15cl	75cl	12	69
PROSECCO DOC EXTRA-DRY <i>Galanti - Veneto</i>			9	40

BEERS

PERONI - Blond				8
HEINEKEN - 0.0				6
GRIMBERGHEN - White				8
GRIMBERGHEN - Amber				8
LAGUNITAS - I.P.A.				10