

Per iniziare...
Starters...

Bruschetta *NEGRESO* con pesto genovese, pomodoro pachino e stracciata di bufala € 5
bruschetta with Genovese pesto sauce, cherry tomatoes and buffalo stracciatella cheese

Tris di Crostini *Bruschetta (toasted sliced bread)* € 12
- Pane caldo, stracciatella di bufala e alici di Cetara
warm bread, buffalo stracciatella and Cetara anchovies
- Pane caldo, carciofini alle due consistenze
warm bread, artichokes in two consistencies
- Pane caldo, pomodorino pachino, basilico
warm bread, pachino tomatoes, basil

Panzanella di pane raffermo, cipolla in agrodolce, carote, sedano, € 7
filetti di tonno, pachino e stracciata di bufala
*Stale bread panzanella, sweet and sour onion, carrots, celery, tuna fillets,
cherry tomatoes and buffalo stracciatella cheese*

Tagliere *NEGRESO* **BIO - Selezione di salumi e formaggi BIO** € 24
Secondo disponibilità di stagione, serviti con confettura di marmellate IGT
*Selection of BIO cold cuts and cheeses according to seasonal availability,
served with IGT jam cooking*

Tortino di Parmigiana € 12
con stracciatella di bufala, melanzane, pomodoro, parmigiano, basilico
parmesan cake with with buffalo stracciatella cheese, aubergines, tomato, parmesan, basil

Mozzarella di Bufala campana DOP e prosciutto Parma Veroni stag. 24 mesi € 13
DOP Campania buffalo mozzarella cheese and Parma Veroni ham aged 24 months

Millefoglie caprese con pomodori ramati, fiordilatte di Agerola, basilico € 12
caprese millefeuille with copper tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, basil

Granitina di baccalà croccante € 12
con patate, pane panko, uova, parmigiano e cipolla caramellata
crunchy cod slush with potatoes, panko bread, eggs, parmesan and caramelized onion

Prosciutto & Melone **Prosciutto di Parma Veroni 24 mesi, melone secondo stagione** € 13
Parma ham Veroni 24 months, seasonal melon

Le Fatate - Patate fritte con bacon e cheddar fuso € 8
fried potatoes with bacon and melted cheese

i Primi Classici
Traditional Pasta Dishes

- **Pici alla carbonara** € 13
long pasta with egg yolk, crispy bacon and cheese
- *Mezze maniche all'amatriciana** € 13
short pasta with tomato sauce, crispy bacon and cheese
- *Mezze maniche alla gricia** € 13
short pasta with crispy bacon, pecorino cheese and pepper sauce
- **Tonnarello cacio e pepe** € 13
long pasta with 2 types of cheese and pepper sauce
- *Lasagne alla bolognese** € 13
oven baked layers of pasta with beef mince, tomato sauce and cheese crust
- *Fettuccine alla bolognese** € 13
Fettuccine, carne macinata, pomodoro, parmigiano
fettuccine, minced meat, tomato, parmesan

i Primi dello Chef
Special First Dishes

- **Pici al pesto con pachino e burrata di bufala** € 16
Pici, pesto alla genovese, pomodorino pachino, burrata, basilico
pici, genovese pesto sauce, cherry tomatoes, burrata, cheese, basil
- **Tonnarello allo scoglio** € 19
Tonnarello, cozze, vongole, calamari, gamberi, pachino
tonnarello, mussels, clams, squid, prawns, cherry tomatoes
- *Fettuccine ai funghi porcini e tartufo** € 19
Fettuccine, funghi porcini freschi, salsa al tartufo, prezzemolo
fettuccine, fresh porcini mushrooms, truffle sauce, parsley
- **Pici alle vongole** € 17
Pici, vongole veraci, pomodorino pachino, prezzemolo
pici, clams, cherry tomatoes, parsley
- **Ravioli di burrata e basilico** € 15
Ravioli ripieni di burrata e basilico, salsa pomodoro pachino
ravioli filled with burrata cheese and basil, tomato sauce
- **Gnocchi alla Sorrentina** € 13
oven baked gnocchi with mozzarella cheese, tomato sauce and basil

LA LAVORAZIONE DEI NOSTRI PRIMI È FATTA ESCLUSIVAMENTE CON PASTA FRESCA SIA ALL'UOVO CHE ACQUA E FARINA
* UOVA ** ACQUA E FARINA

THE PROCESSING OF OUR FIRST COURSES IS MADE EXCLUSIVELY WITH FRESH PASTA, BOTH EGG AND WATER & FLOUR
* EGG ** WATER & FLOUR

Secondi *Main Courses*

- Tagliata di cuberol danese 300gr, servita con patate al forno € 24**
danish steak (300g) served with baked potatoes
- Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura servita su un letto di cicoria ripassata € 16**
e fonduta di pecorino
chicken steak cooked at low temperature served sautéed chicory and pecorino cheese cream
- Straccetti di manzo su un letto di rucola con pomodoro pachino e grana padano € 16**
strips of beef on a bed of rocket with cherry tomatoes and grana padano cheese
- Polpo Campo Marzio € 20**
Tentacoli di polpo su crema di patate allo zafferano e crumble di pane
octopus tentacles on saffron potato cream and bread crumble
- Frittura di calamari e gamberi € 18**
Calamari e gamberi servita con salsa Negresco
squid and shrimp served with Negresco sauce
- Salmone alla Negresco € 19**
Filetto di salmone grigliato con zucchine alle 3 consistenze
salmon filet grilled with courgettes in 3 textures
- Tartare di manzo Fassona € 16**
con salsa al tartufo, tuorlo d'uovo, crema di aglio, lime, pane croccante
fassona beef tartare with truffle sauce, egg yolk, garlic cream, lime, crusty bread
- Gamberoni in pasta kataifi con salsa agrodolce, senape, miele e maionese € 15**
king prawns in kataifi pastry with sweet and sour sauce, mustard, honey and mayonnaise

Burgers

- NEGRESCO Burger € 16**
- Hamburger chianina 200 g, cheddar, bacon croccante, salsa barbecue, lattuga, pomodori ramati; servito con patate fritte
- beef "chianina" 200g burger with cheddar, crispy bacon, lettuce, tomatoes and Negresco sauce; served with french fries
- Pulled Pork Burger € 16**
- Hamburger di tenerissima spalla di maiale sfilacciata con rub di spezie e salsa BBQ; servito con patate fritte
- very tender pork shoulder burger with BBQ sauce; served with french fries
- 

Orto, Frumento e Cereali
Wheat and Cereal

CAMPO MARZIO:

Lattuga, petto di pollo, salsa caesar, grana, crostini di pane € 12
lettuce, chicken slices, caesar sauce, parmesan, croutons

SPAGNA:

Lattuga, mais, gamberetti, salmone, avocado € 12
lettuce, corn, shrimps, salmon, avocado

PARLAMENTO:

Lattuga, pomodorini, mozzarella, rucola, mais e carote € 11
lettuce, tomatoes, mozzarella cheese, rocket, corn and carrots

NEGRESKO:

Rucola, mele, pomodori secchi, grana, bresaola € 12
rocket, apples, dried tomatoes, parmesan, bresaola

LUCINA:

cous cous alle verdure croccanti € 10
(melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro pachino)
couscous with crunchy vegetables (eggplant, zucchinis, peppers, tomatoes)

PREFETTI:

Riso venere, salmone norvegese, mozzarella, pachino e scorzetta di limone € 12
venus rice with norwegian salmon, mozzarella cheese, tomatoes and lemon zest

CONDOTTI:

Rucola, pere, formaggio, miele e noci € 10
rocket, pears, cheese, honey and walnuts

Contorni
Side dishes

Insalata mista € 6
mixed salad

Patate al forno € 6
baked potatoes

Patatine fritte € 6
french fries

Scorzetta di patate "Cacio e Pepe" € 6
straw of potatoes with pecorino and pepper sauce

Verdure grigliate € 8
seasonal vegetables

Cicoria ripassata € 7
sautéed chicory

Cestino di pane € 2
Bread basket

Pizze
Pizzas

MARGHERITA	€ 9
- Pomodoro, fior di latte IGP, olio EVO	
- <i>tomato and mozzarella cheese "fior di latte", basil, EVO olive oil</i>	
NAPOLI	€ 10
- Pomodoro, fior di latte IGP, alici, olio EVO	
- <i>Tomato, mozzarella cheese "fior di latte", anchovies, EVO oil</i>	
CRUDO	€ 12
- Pomodoro, fiordilatte IGP, crudo di Parma Veroni 24 mesi, olio EVO	
- <i>Tomato and mozzarella cheese "fior di latte", raw Veroni ham 24 months quality, EVO olive oil</i>	
ORTOLANA	€ 11
- Pomodoro, fiordilatte IGP, melanzane, zucchine, peperoni, olio EVO	
- <i>tomato and mozzarella cheese "fior di latte", eggplants, zucchini, peppers, EVO olive oil</i>	
CAPRICCIOSA	€ 13
- Pomodoro, fiordilatte IGP, carciofi, funghi, olive, uovo, crudo di Parma Veroni 24 mesi, olio EVO	
- <i>Tomato and mozzarella cheese "fior di latte", raw Veroni ham 24 months quality, artichokes, mushrooms, olives, egg, EVO olive oil</i>	
BUFALINA	€ 12
- Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO	
- <i>tomato, buffalo mozzarella cheese, basil, EVO olive oil</i>	
DIAVOLA	€ 11
- Pomodoro, fior di latte IGP, schiacciata calabrese, olio EVO	
- <i>tomato and mozzarella cheese "fior di latte", spicy salami, EVO olive oil</i>	
FIORI	€ 13
- Fiori di zucca, noci, fiordilatte IGP, pachino, scorza di limone grattugiata, olio EVO	
- <i>flowers of pumpkin, walnuts, mozzarella cheese "fior di latte", cherry tomatoes, grated lemon zest, EVO olive oil</i>	
QUATTRO FORMAGGI	€ 11
- Fiordilatte IGP, gorgonzola, provola, Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO	
- <i>four types of cheese: mozzarella cheese "fior di latte", Gorgonzola cheese, Provola cheese, parmesan cheese "Reggiano DOP", EVO olive oil</i>	
BRESAOLA	€ 13
- Fiordilatte IGP, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, olio EVO	
- <i>mozzarella cheese "fior di latte", bresaola, rocket, parmesan flakes cheese, EVO olive oil</i>	
NEGRESCO	€ 14
- Pomodoro, pomodorini ciliegino, in cottura fior di latte IGP, crudo di Parma Veroni 24 mesi, pesto di basilico e spolverata di grana	
- <i>Tomatoes, cherry tomatoes, fior di latte IGP, Veroni Parma ham aged 24 months, basil pesto and a sprinkling of parmesan</i>	

*Disponibili anche senza glutine

* Gluten free available

Dolci Desserts

Tiramisù	€ 8
<i>Tiramisù</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco, cioccolato	€ 7
<i>Panna cotta with berries, chocolate</i>	
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 8
<i>Cheesecake with berries</i>	
Tartufo di Pizzo vari gusti	€ 8
<i>Lace truffle ice cream, various tastes</i>	
Fruttini di gelato artigianale	€ 9
<i>Fruits of homemade ice cream</i>	
Macedonia o frutta di stagione	€ 7
<i>Fruit salad or seasonal fruit</i>	
Tortino al cioccolato con cuore caldo e riduzione di crema inglese	€ 8
<i>Chocolate cake with warm heart and english cream</i>	

Bevande Drinks

Acqua ½ litro	€ 2
<i>½ liter water</i>	
Acqua ¾ litro	€ 3
<i>¾ liter water</i>	
Bibita analcolica	€ 4
<i>Soft drink</i>	
Caffè espresso	€ 2,5
<i>Espresso</i>	
Caffè decaffeinato	€ 3
<i>Decaffeinated espresso</i>	
Cappuccino	€ 3,5
<i>Cappuccino</i>	

Birre alla spina Draft beers

Krombacher (scelta da Gambero Rosso)	€ 6
<i>Krombacher light beer (chosen by Gambero Rosso)</i>	
Servizio	€ 2
<i>Service</i>	

Allergeni Allergens

NEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

*THE FOLLOWING ALLERGENS MAY BE PRESENT IN OUR DISHES:
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGENS OR INTOLLERANCES*

- 1 - Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products, except:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
a) grain-based glucose syrup, including dextrose.
 - b) maltodestrine a base di grano;
b) wheat-based maltodextrine.
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
c) glucose syrup based on barley.
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
 - 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei;**
Crustaceans and products based on crustaceans.
 - 3 - Uova e prodotti a base di uova;**
Eggs and eggs products.
 - 4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
Fish and fish products, except:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
a) fish jelly used as a support for vitamin or carotenoid preparations.
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;
b) gelatin or isinglass used as fining agent in beer and wine.
 - 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi;**
Peanuts and peanuts-based products
 - 6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
Soy and soy products, except:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
a) refined soybean oil and fat.
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soy-based natural D-alpha tocopherol succinate.
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
c) vegetable oils derived from soybean phytosterols and ester phytosterols.
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
d) vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.
 - 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
Milk and milk products (including lactose), except:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
a) milk serum used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
 - b) latticolo;
b) lattiolo.
 - 8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di agaciù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Kock*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
Nuts, namely: almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), agaciù nuts (Anacardium storico), pecan nuts [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Kock], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
 - 9 - Sedano e prodotti a base di sedano;**
Celery and celery products.
 - 10 - Senape e prodotti a base di senape;**
Mustard and mustard-based products.
 - 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;**
Sesam needs and products based on sesam needs.
 - 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;**
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg.
 - 13 - Lupini e prodotti a base di lupini;**
Lupins and products based on lupins.
 - 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi;**
Molluscs and products based on molluscs.
- 